

GRÜGHEIT

Menü vom 15. Oktober 2013

„Wild und fein“

Apéro

Rindsfilet auf Toast mit Sauce Béarnaise

Vorspeise

Lachsforellenstrudel auf Dillsauerrahm

Hauptgang

**Rehrückenfilet mit Gänseleber-Trüffel Sauce
Rotkraut, Pfifferlingen und Spätzli**

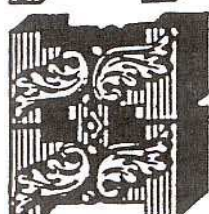
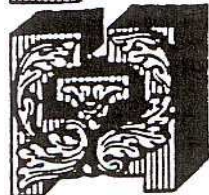
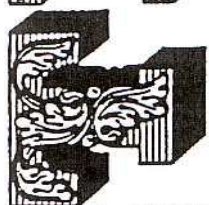
Dessert

Himbeer-Campari Schaum

Prosecco: *Carpenè Malvolti, Valdobbiadene*

Rotwein: *Merlot Syrah 2011, Jacques Germanier, Conthey VS*

*Die Gruppe C wünscht einen genussvollen Abend
Charly, Andy, Franz und Jürg*



Rindsfilet auf Toast mit Sauce Béarnaise

(für 40 Stück)

Zutaten:

Rindsfilet-Toast

500 g	Rindsfilet, pariert
etwas	Salz und Pfeffer
2 TL	Öl
60 g	Butter, zerlassen
1	Knoblauchzehe, zerdrückt
2	kleine Meterbrote, in sehr dünnen Scheiben
25 g	Senfkresse

Sauce Bearnaise

2	Eigelb
125 g	Butter, zerlassen
4 EL	Weisswein
½ KL	Zitronensaft
½ KL	Estragonpaste (z.B. Milerb) und wenn möglich noch frischgehackte Estragonblätter beifügen
etwas	Salz, Pfeffer und Worcestersauce zum würzen

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C vorheizen. Das Filet mit Küchensfaden gleichmässig zusammenbinden und würzen. Öl in einem Topf erhitzen. Das Fleisch rundum anbraten. Dann in einer Fettpfanne im Ofen rosa bis blutig garen. Herausnehmen und zur Seite stellen.
2. Butter und Knoblauch mischen. Die Brotscheiben beidseitig damit einstreichen. Auf einem Backblech 10 Minuten goldfarben rösten.
3. Béarnaise
 - 3.1. Wasser in einer Sauteuse (niedrige weite Pfanne) aufkochen.
 - 3.2. Eigelb mit dem Weisswein in eine breite Chromstahlschüssel geben.
 - 3.3. Butter aufkochen bis sich der Milchschorf gesetzt hat (nicht braun werden lassen). Butter vom Herd nehmen. (Mit dem Schritt 3.4 so lange warten, etwa ½ bis 1 Minute, damit sich die Butter soweit abgekühlt hat, dass sie beim Eintröpfeln ungefähr die gleiche Temperatur hat wie Ei + Wein.)
 - 3.4. Die Schüssel mit dem Eigelb und Wein ins Wasserbad tauchen. Mit dem Schneebesen rühren bis die Masse dick wird (Sie darf nicht eintrocknen). Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und auf ein Tuch (!) setzen, damit die Masse nicht zu stark abkühlt und scheidet.
 - 3.5. Butter in die Masse tröpfeln. Am Anfang nicht zu viel, sonst kann die Masse scheiden. Nachher grosszügiger.
 - 3.6. Würzen und servieren
4. Fleisch in sehr dünne Scheiben schneiden. Auf die Toasts legen, etwas Sauce Béarnaise darauf geben und mit Senfkresse garnieren.

Lachsforellenstrudel auf Dillsauerrahm

(für 4 Personen als Hauptgang, für 8 Personen als Vorspeise)

Zutaten:

Lachsforellenstrudel

400 g	Blattspinat (frisch oder tiefgekühlt)
1	mittlere Zwiebel (oder 2 Eschalotten)
1	Knoblauchzehe
etwas	Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft
etwas	Butter
350-400 g	Lachsforellenfilet ohne Haut
1 Pack	Strudelteig für 2 Strudel (Coop oder Migros)
wenig	flüssige Butter
1	Eigelb

Dillsauce

180 g	saurer Halbrahm
100 g	Rahm
1 Bund	frischer Dill
etwas	Salz, schwarzer Pfeffer, Zitronensaft.

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauchzehe fein hacken und im Butter andünsten. Spinat begeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas auskühlen lassen.
2. Die Lachsforellenfilets in 2 cm grosse Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit wenig Zitronensaft beträufeln. Mit dem Spinat vermischen.
3. 1 Blatt Strudelteig auf ein Küchentuch legen und mit flüssiger Butter bestreiche. Ein zweites Blatt darüberlegen. Die Hälfte der Fisch-Spinatmischung längs auf den Strudelteig geben und sehr vorsichtig zusammenrollen. Die Enden umschlagen und den Strudel mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Eigelb bestreichen und bei 220°C in der Mitte des Ofens ca. 15-20 Minuten backen.
4. Für die Dillsauerrahmsauce den Sauerrahm mit dem Rahm glattrühren. Den Dill hacken und begeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Rehrückenfilet mit Gänseleber-Trüffel Sauce Rotkraut, Pfifferlingen und Spätzli (für 4 Personen)

Zutaten:

Rehrückenfilet mit Gänseleber-Trüffelsauce

600 g	ausgelöstes Rehrückenfilet
	Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
etwas	Erdnussöl
1,5 dl	Trüffeljus
1 dl	Wildfond

1 dl	Vollrahm
50 g	Gänseleber-Pastete
40 g	schwarze Trüffel, feingehackt (Glas oder Dose)

Rotkraut

1	Rotkabis, klein
2 EL	Olivenöl
1	kleine Zwiebel, feingehackt
50 g	Speckwürfel
2 dl	Apfel, in feine Scheiben geschnitten
3 dl	Rotwein
	Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1	Messerspitze Kreuzkümmel
1 EL	Risotto-Reis
1/2	Bouillonwürfel
2 EL	Johannisbeeren Gelee

Pfifferlinge

200-250 g	Pfifferlinge
2 EL	Butter
ca. 1 dl	Weisswein
ca. 1 dl	Bouillon
ca. 1 dl	Saucenrahm
	Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Das Rehrückenfilet mit Pfeffer aus der Mühle und Salz würzen. Mit etwas Erdnussöl in der Pfanne kurz anbraten, dabei mit dem heissen Öl ständig begießen. Im Ofen bei 80°C 5 bis 10 Minuten ruhen lassen
2. In einer kleinen Sauteuse den Trüffeljus zusammen mit dem Wildfond etwas einkochen, dann würzen. Den Vollrahm beifügen und leicht kochen. Die Gänseleber-Pastete durch ein feines Sieb drücken und in die Sauce geben. Mit dem Stabmixer schaumig mixen. Zum Schluss die gehackte Trüffel beifügen und die Sauce warm halten – sie darf nicht mehr kochen.
3. Die Rehrückenfilets tranchieren und auf dem Saucenspiegel anrichten.
4. Rotkraut:
 - Den Rotkabis in feine Streifen schneiden. Zwiebeln, Speckwürfel und Apfel in Olivenöl glasig dämpfen.
 - Das Rotkraut beigegeben, würzen und mit Rotwein ablöschen.
 - Zuletzt den Reis, sowie ½ Bouillonwürfel beifügen, damit das Rotkraut schön glänzt und leicht gebunden wird. Johannisbeeren Gelee
 - Zugedeckt im Dampfkochtopf während 10 – 20 Minuten unter Druck kochen..
5. Pfifferlinge:
 - Die Pfifferlinge trocken reinigen und unschöne Ränder wegschneiden
 - Die Pilze in Butter anziehen, und dann mit Weisswein ablöschen.
 - Bouillon dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen
 - Mit Saucenrahm verfeinern und leicht ab binden.
6. Dazu passen Spätzli

Himbeer - Campari - Schaum

(Für 4 – 6 Personen)

Zutaten

500 g	Himbeeren (In 200g und 300g aufteilen)
40 g	Zucker
0,5 dl	Campari
100 g	Joghurt
1 dl	Rahm
1 EL	„Hero“ Topping Himbeer (fakultativ)
2 EL	Zucker
0,5 dl	Orangensaft
Etwas	„Dawa“ Verdickungsmittel, ähnlich Maizena (fakultativ)

Zubereitung

1. 300g Himbeeren mit den 40 g Zucker und dem Campari in einem hohen Becher mit dem Stabmixer pürieren und durch ein feines Sieb streichen.
2. Das Himbeerpüree mit dem Joghurt und dem Rahm mischen. Das Topping begeben. In einen Rahmbläser füllen. Mit einer Gaskartusche befüllen, gut schütteln und mindestens 2 Stunden kühl stellen.
3. Die beiseite gestellten Himbeeren mit den 2 EL Zucker, sowie dem Orangensaft (mit Verdickungsmittel) sorgfältig mischen und in Dessertgläser füllen.
4. Vor dem Servieren den Rahmbläser nochmals gut schütteln und den Schaum über die Beeren in die Gläser Spritzen.