

GRÜBCHEN

Menü zur Herbst - Kocheten vom 18. Oktober 2016

Apéro:
Weintrauben-Walnuss-Crostini

Panierte Waldpilze mit Remoulade und Herbstsalat

Rehrückenfilet mit Schwarzwurzeln und
Birnschnitzen im Pergamentbeutel
Rüebli
Spätzli

Marinierte Trauben mit
Mandelcrème

Wein weiss:
Roero Arneis, 2015

Wein rot:
Casillero der Diablo, Cabernet Sauvignon, 2015

Auf gutes Gelingen und en Guete!

Gruppe B:

Thomas Blum, Peter Lüthi, René Mathys und Urs Zünti.



Weintrauben-Walnuss-Crostini

Mengen für 4 Personen (12 Stücke)

120	g	Gorgonzola
12		kernlose Weintrauben
6		Walnusskerne
Pfeffer		
1		Baguette
80	ml	Olivenöl
½	Bund	Schnittlauch

Das Baguette in 12 schräge Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen. Mit dem Olivenöl beträufeln und im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 5 Minuten rösten.

Scheiben aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden.

Die Baguettescheiben mit dem Gorgonzola, den halbierten Weintrauben und den Nüssen belegen.

Nochmals für etwa 1 Minute in den Backofen schieben, danach mit dem Schnittlauch bestreuen und warm servieren.

Panierte Waldpilze mit Remoulade und Herbstsalat

Mengen für 4 Personen

3		Eier <u>plus</u> 2 Eigelb
1		Schalotte
1	EL	Kapern
3 - 4		Cornichons
1 - 2		ingelegte Sardellenfilet
1	Stiel	Peterli
1	TL	Senf
850	ml	Pflanzenöl
750	g	gemischte Pilze
150	g	Mehl
300	g	sehr feines Paniermehl (Pankomehl, Asia-Läden)
Salz, Pfeffer, Haushaltspapier, (ev. Friteuse)		
Salat, Salatsauce.		

Für die Remoulade 1 Ei in ca. 10 Min. hart kochen, kalt abschrecken, schälen und fein hacken. Geschälte Schalotte, Cornichons, Kapern, Sardellenfilets und Peterli feinhacken.

Die 2 Eigelb mit dem Senf mit einem Schneebesen verrühren, 250 ml Öl tropfenweise unterschlagen.

Rühren, bis eine dickcremige Mayonnaise entsteht. Anschliessend die feingehackten Zutaten einrühren. Salzen, Pfeffern und kaltstellen.

Pilze putzen, je nach Grösse halbieren oder vierteln.

Die restlichen beiden Eier verquirlen, Pilze zuerst im Mehl wenden, dann durch die Eisaucen ziehen und im Pankomehl panieren.

Restliches Öl (600 ml) in einem Topf erhitzen Pilze portionenweise goldbraun ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit der Remoulade und einem herbstlichen Salatbouquet servieren.

Rehrückenfilets mit Schwarzwurzeln und Birne im Pergamentbeutel



Zutaten für 6 Portionen

- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 3 dicke Schwarzwurzeln à 100 g
- 2 El Zitronensaft
- 1 Tl Wacholderbeeren
- 1 Tl Koriandersamen
- 3 El Honig
- 175 ml trockener Weisswein
- 75 ml Birnensaft
- 6 Rehrückenfilets à ca. 125 g
- 80 g Butter
- 2 El Olivenöl
- 2 feste kleine Birnen (z.B. Abate-Fetel)
- 36 Kalamata- oder Taggia-Oliven (o. Stein)
- 18 Walnusskerne (längs halbiert)
- 6 kleine Zweige Rosmarin
- Hibiskussalz (alternativ Fleur de Sel)
- 6 Bögen weisses Backpapier, Küchengarn

Zubereitung

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Schwarzwurzeln schälen (dabei Einweghandschuhe tragen!), Enden abschneiden. Schwarzwurzeln sofort ins Salzwasser geben und den Zitronensaft zufügen. Bei mittlerer Hitze 12 bis 15 Minuten leise köcheln lassen. Abgiessen und gut abtropfen lassen.

Inzwischen Wacholder, Koriander und 1 Tl grob gemahlener Pfeffer mit Honig, Wein und Birnensaft auf die Hälfte einkochen lassen, leicht salzen. Rehfilets salzen und pfeffern. In einer großen Pfanne 20 g Butter mit 2 El Öl erhitzen und Filets darin rundherum kurz und kräftig anbraten, dann herausnehmen.

Backofen auf 185 Grad (Umluft ungeeignet) vorheizen. Die Schwarzwurzeln längs halbieren und jede Hälfte quer vierteln. Birnen in je 12 Spalten schneiden, Kerngehäuse entfernen. Auf jeden Backpapierbogen mittig 4 Schwarzwurzelstücke, 4 Birnenspalten, 6 Oliven und 6 Walnusshälften geben. Je 1 Rehfilet mit 1 Rosmarinzweig und 10 g Butter darauflegen. Ca. 3 El des Gewürzsuds darübertäufeln, dann das Papier über dem Fleisch zum Säckchen zusammenraffen und fest zubinden. Päckchen auf ein Blech setzen. 18 Minuten auf der 2. Schiene von unten garen.

Die Päckchen bei Tisch öffnen, das Rehfilet in Scheiben schneiden und Schnittstellen mit Hibiskussalz würzen.

Beilagen:

- Rüblistängeli oder gedämpfte Tomaten
- Knöpfli oder Nüdeli
- Wildsauce

Wildsauce



Zutaten für 4 Personen

- 1 Schalotte, fein gehackt
- 1 dl Rotwein
- 3 dl Wildfond oder Bouillon
- 0,5 dl Madeira
- 2 EL Butter, kalt, in Stücke geschnitten (oder Maizena)
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Schalotten mit dem Rotwein aufkochen, auf 1 Esslöffel einkochen.

Fond oder Bouillon dazugiessen, auf die Hälfte einkochen, absieben, Flüssigkeit in die Pfanne zurückgeben.

Madeira zugeben, aufkochen, Pfanne von der Platte nehmen.

Butter zugeben, rühren, bis die Sauce sämig ist, würzen. Nicht mehr kochen.

Marinierte Trauben mit Mandelcrème



Zutaten für 6 Personen

1,5 dl weisser Traubensaft
50 g Zucker
2-3 EL Grappa
nach Belieben 600 g Trauben, z. B. Uva, halbiert, entkernt

Crème:

6 dl Milch
1,5 dl Halbrahm
1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark und Stängel
6 Eigelb
100 g Zucker
1 ½ EL Maizena
3-4 EL Amaretto oder einige Tropfen Bittermandelaroma

Garnitur:

Traubenbeeren am Stiel
1 Eiweiss, leicht geschlagen
Zucker zum Wenden
2-3 EL Mandelblättchen, geröstet

Zubereitung

1. Traubensaft und Zucker aufkochen, leicht auskühlen lassen. Evtl. Grappa zugeben, mit den Trauben mischen, zugedeckt 2 Stunden marinieren.
2. Für die Crème Milch, Rahm und Vanillestängel aufkochen. Eigelb und Zucker cremig rühren. Maisstärke zugeben, verrühren. Milch-Rahm-Gemisch unter Rühren zur Eimasse geben. In die gereinigte Pfanne zurückgeben. Unter ständigem Rühren kurz vors Kochen bringen. Vanillestängel entfernen. Sofort in eine Schüssel giessen und unter öfterem Rühren im kalten Wasserbad auskühlen lassen. Amaretto oder Bittermandelaroma beifügen. Crème zugedeckt mindestens 2 Stunden kühl stellen.
3. Für die Garnitur Trauben am Stiel mit Eiweiss bepinseln, im Zucker wenden, auf Haushaltpapier trocknen.
4. Trauben in Gläsern anrichten, Crème darüber geben, garnieren.

Vorbereiten: Die Trauben und die Crème lassen sich 1/2 Tag im Voraus vorbereiten, zugedeckt kühl stellen. Die Garnitur-Trauben können bereits am Vortag vorbereitet werden.