

Hobbyköche „Freiämter Chuchi“ Montag, 14. Oktober 2013



Menue

„ein wilder Abend“
mit Adrian und Roman

Rieslingschaumsuppe mit Griesklösschen



Hirsch-Trockenfleisch auf Rosenkohl Salat



**Rehrückenfilet mit frischen Feigen
und Muskattrauben
mit frischen Quark-Pizokeln**



Kastaniencreme mit Vanille-Eis

Rieslingschaumsuppe mit Griesklösschen

Zutaten (4 Portionen):

5 dl Bouillon
2.5 dl Rahm
2.5 dl Riesling
4 Eigelb
½ Zimtstange
1 Nelke
Muskatnuss
Salz, Pfeffer

Klösschen:

1.2 dl Wasser
40 g Butter
50 g Hartweizengriess
1 Ei



Wasser mit Butter aufkochen. Griess schnell einrühren und zu einem Kloss abbrühen. Das Ei untermischen, mit Salz und Muskat abschmecken. Mit zwei Teelöffel Klösschen abstechen und in siedendem Salzwasser 5 Minuten ziehen lassen.

Bouillon mit Weisswein, Nelken und Zimtstange aufkochen, mit Salz, frischgemahlenem weissen Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken, gute 10 Minuten simmern lassen. Suppe vom Feuer nehmen und durch ein Sieb giessen.

Rahm halbsteif schlagen und das Eigelb anschliessend daruntermischen. Suppe erhitzen (auf ca. 67/68 Grad) Ei-Rahm-Mischung untermischen und mit einem Stabmixer oder Schneebesen luftig aufschlagen.

Die Schwierigkeit bei dieser Suppe ist das Legieren:

Sobald das Ei in der Suppe ist, darf die Temperatur 65 Grad nicht übersteigen. Wird die Suppe zu heiss, flocken die Eier aus. Ist sie zu kalt, bindet das Ei nicht ab.

Anrichten:

Griesklösschen aus dem Wasser heben und in vorgewärmte Teller verteilen. Mit heisser Suppe übergossen und anrichten.

Hirsch-Trockenfleisch auf Rosenkohl Salat

Zutaten (4 Portionen):

1 Stück Hirsch-Trockenfleisch
4 frische Steinpilze
Butter Salbeiblätter
Rosa Pfeffer

Rosenkohlsalat:
200 g Rosenkohl
1 rote Zwiebel fein gehackt
Rote Pfefferkörner
1 EL Olivenöl
weisser Balsamico-Essig
Salz, Pfeffer



Die äusseren Blätter des Rosenkohls abtrennen, in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Rosenkohlherzen halbieren, ein wenig länger in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Rosenkohlblätter mit den Schalotten und rotem Pfeffer vermischen. Aus Olivenöl, weissem Balsamico, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen und die Rosenkohlblätter 10 Minuten darin marinieren. Die Rosenkohlherzen in Olivenöl goldgelb braten und noch lauwarm in den Salat geben. Salatblätter als ganz lassen und gut waschen. Steinpilze vorsichtig in ca. 5-6mm dicke Scheiben schneiden und in sehr heisser Butter anbraten. Hirsch-Trockenfleisch in Scheiben schneiden.

Anrichten

Salatblätter auf Teller legen, Rosenkohlsalat darauf verteilen. Hirsch-Trockenfleisch und Steinpilze darüber anrichten und mit rosa Pfeffer betreuen.

Rehrückenfilet mit frischen Feigen und Muskattrauben

Zutaten (4 Portionen):

750 g Rehrückenfilet
Salz und weisser Pfeffer
50 g Bratfett
100 g Portwein
200 g Wildfond
150 g Vollrahm
50 g Kalte Butter, zum aufmontieren
Salz und Pfeffer, weiss, aus der Mühle



Garnitur:

30 g Butter
250 g Feigen, frisch
200 g Muskattrauben

Rehrückenfilet parieren, Feigen waschen und vierteln und die Muskattrauben waschen.

Das Rehrückenfilet mit Salz und Pfeffer würzen, im heissen Fett rosé braten und warm stellen. Fett abgiessen, mit Portwein deglacieren, mit Wildfond auffüllen und reduzieren. Die Sauce mit Rahm verfeinern, abschmecken, vom Feuer nehmen und mit kalter Butter aufmontieren. Wenig Butter in einer Sauteuse erhitzen und die Feigen unter Schwenken erhitzen.

Anrichten:

Das Filet tranchieren, auf den Saucenspiegel anrichten. Mit warmen Feigenviertel und Muskattrauben garnieren.

Restliche Sauce separat servieren.

Quark-Pizokeln

Zutaten (4 Portionen):

250 g Mehl
3 Eier
300 g Rahmquark
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1 TL Butter



Schritt 1

Mehl, Eier, Quark und Gewürze zu einem Teig verarbeiten. Stehen lassen.

Schritt 2

Pizokel mit Messer vom Brett direkt in nicht zu heisses Salzwasser streichen in der gewünschten Form und Grösse und darin pochieren. Sobald die Pizokels an die Oberfläche steigen mit einer Schaumkelle herausnehmen und direkt in zerlassener Butter sautieren.

Kastaniencreme mit Vanille-Eis

Zutaten (4 Portionen):

4 dl Milch
200 g tiefgekühltes Kastanienpüree,
aufgetaut
1 Vanillestengel, längs aufgeschnitten
4-5 frische Eigelb
4-5 EL Zucker
Vanille-Eis



Milch in eine Pfanne geben. Kastanienpüree in Stücke schneiden und begeben. Vanillestengel begeben, alles unter Rühren aufkochen. Eigelb und Zucker rühren, bis die Masse hell ist, einen Teil der Kastanienmilch unter Rühren mit dem Schwingbesen an die Eimasse giessen, in die Pfanne zurück geben und unter weiterem Rühren bis vors kochen bringen, Pfanne vom Feuer nehmen und 2 Min.iterrühren, in einer Schüssel bis zum Servieren kühl stellen (nicht länger als 2-3 Std.), Vanillestengel entfernen.

Servieren:

In Schälchen füllen, 2-3 Tropfen glattgerührten Doppelrahm oder saueren Halbrahm auf die Creme geben, mit einem Holzspiesschen zu einer Garnitur verziehen. Eine Kugel Vanille-Eis dazu geben.