

**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 unterrühren, 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 unterrühren 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.