

**Hobbyköche „Freiämter Chuchi Wohlen“
Montag, 17. Oktober 2016
(Adrian und Benno)**



**Menue
„es wildelet“**

Rehtartar mit Wachtelspiegelei



Rehschnitzel „Romano“ auf Pilzragout (Gruppe 1)

und

Rehpfeffer „Holoderio“ (Gruppe 2)

mit

Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Kastanien, Gedämpfte Aepfel, Rotweibirnen



Tarte Tatin (Gruppe 1)

und

Heidelbeeruchen (Gruppe 2)

REHTARTAR MIT WACHTELSPIEGLEI

(Für 4 Personen)

360 g Rehfleisch gehackt
2 Eigelb
Salz, Pfeffer
Senf
1 TL Paprika
4 Sardellen gehackt
2 Eschalotten gehackt
1 TL Kapern gehackt
Etwas Essig und Öl
Cognac
1 EL Tomatenketchup
4 Wachteleier
Salat zum garnieren

Zubereitung Aus allen Zutaten, ausser Rehfleisch, Wachteleiern und Salat, eine Sauce zubereiten, mit dem Fleisch vermischen, aus den Wachteleiern, Spiegeleier zubereiten. Tartar rund formen, auf einem Teller anrichten, Spiegelei darauf geben, mit Salat garnieren. Toast und Butter dazu servieren.

Rehschnitzel Romano auf Pilzragout

(Für 4 Personen)

8	Rehschnitzel à ca. 60 g	<i>Mis en place</i>	Beeren fein hacken. Schnitzel salzen, pfeffern, etwas mehlen.
100 g	Butter		
6	Wachholderbeeren		
1 dl	Weisswein		
1 dl	Wildsauce	<i>Zubereitung</i>	Fleisch schön rosa braten und herausnehmen. Wachholderbeeren in die Butter geben mit Weisswein und Wildsauce ablöschen und einkochen lassen. Mit Rahm und Butter binden. Das Ganze würzen und mit Gin und Worcestersauce verfeinern.
1 dl	Rahm		
50 g	Butter		
	Salz, Pfeffer		
	Zitronensaft		
	Preiselbeeren		
2 EL	Gin		
	Worcestersauce		

Pilzragout:

12	Perlwiebeln geschält	<i>Zubereitung</i>	Zwiebeln in Butter anziehen und ca. 10 Min. leicht schmoren lassen. Waldpilze und Speck dazu geben und weitere 10 Min. schmoren lassen. Äpfel schälen und in Schnitze schneiden, zu den Pilzen geben und weitere 5 Min. dünsten und würzen.
80 g	Butter		
200 g	frische Waldpilze		
100 g	Speckstreifen		
2	kleine Äpfel		
	Salz, Pfeffer, Majoran,		
	Thymian		

REHPFEFFER HOLODERIO

(Für 6-8 Personen)

1½ kg Rehfleisch

Mise en place Fleisch in Voressenstücke schneiden.

Beize:

1 l Rotwein
2 dl Rotweinessig
1 Rüebli geviertelt
1 Zwiebel halbiert
2 Lorbeerblätter
4 Nelken
100 g Sellerie in Würfel
je 1 TL Pfefferkörner und Wacholderbeeren zerdrückt
je 1 Rosmarin-, Salbei-, Thymian- und Tannenzweig

Alle Zutaten für die Beize z.B. in eine Chromstahlpfanne, Glas- oder Porzellschüssel geben, Fleisch begeben, mischen, so dass es vollständig mit Beize bedeckt ist. 4 – 6 Tage zugedeckt in den Kühlschrank stellen und gelegentlich wenden.

Zubereitung Fleisch herausnehmen, abtropfen und mit Haushaltspapier trocken tupfen. 3 dl Beize für die Sauce aufkochen, absieben und Aufkochen.

Öl oder Bratbutter
2 EL Mehl
ca. 5 dl Fleischbouillon
Salz, Pfeffer
200 g dunkle Trauben, halbiert, entkernt
2 EL Grappa oder Gin

Zubereitung Öl im Bratopf heiss werden lassen, Fleisch portionenweise kräftig anbraten, herausnehmen. Mehl im restlichen Bratfett schokoladenbraun rösten. Fleischbouillon, heisse Beize begeben, mit dem Schwingbesen gut rühren, dann Fleisch mit dem Gemüse aus der Beize begeben, würzen und bei kleiner Hitze ca. 1 Std. kochen bis das Fleisch gar ist. Trauben und Grappa oder Gin begeben und nur noch heiss werden lassen. Nochmals würzen.

(Die Beize wird von uns bereits vorbereitet)

BEILAGEN

(Für 6-8 Personen)

Spätzli:

400 g Mehl
5 Eier
1.5 dl Wasser
1 dl Oel
100 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Wasser, Eier, Oel und Gewürze in eine Schüssel geben und gut verrühren. Das Mehl gut darunter arbeiten bis der Teig blasen wirft. Den Teig durch ein Spätzlisieb oder ein Brett in das kochende Salzwasser schaben. Aufkochen lassen, aus dem Wasser nehmen und in warmer Butter anziehen.

Glacierte Kastanien:

200 g Kastanien gekocht
100 g Butter
150 g Zucker
4 dl Wasser

Zubereitung

In einer Casserole, Butter zerlaufen lassen, Zucker begeben und schön braun werden lassen. Mit Wasser ablöschen, Kastanien dazu geben und ca. 10 Min. glacieren lassen.

Rosenkohl:

300 g Rosenkohl
Butter, Zwiebeln und Speck

Zubereitung

Rosenkohl putzen, in Salzwasser kochen und in Butter mit Zwiebeln und Speck dämpfen.

Rotkraut:

500 g Rotkraut
100 g Schweinefett
100 g magerer Speck in Würfel
geschnitten
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, Zimt
3 dl Rotwein
1 Apfel
1 dl Essig und Wasser

mise en place

Zwiebeln und Knoblauchzehen fein hacken. Den Apfel in Scheiben schneiden. Das Rotkraut fein hobeln oder schneiden.

Zubereitung

In einer Casserole Zwiebeln und Knoblauch im Fett anziehen. Das Kraut dazu geben, die Apfelscheiben darunter mischen. Mit Rotwein ablöschen, mit Wasser auffüllen und ca. 1 Std. kochen lassen, würzen und mit einer rohen geriebenen Kartoffel binden. Es ist von Vorteil, wenn man das Rotkraut mit Rotwein, Essig, dem Apfel und den Gewürzen einen Tag vorher marinieren. Zuletzt etwas Preiselbeeren dazumischen.

Gedämpfte Äpfel:

4 mittlere Äpfel
Zucker, Rosinen

Zubereitung

Äpfel mit der Schale halbieren, das Gehäuse mit einem Pariser-Löffel ausstechen, mit Zucker und Rosinen füllen, mit Butter verschliessen und im Ofen auf einem Blech weich dämpfen.

Rotweibirnen:

8 kleine Birnen frisch
oder aus Dose
Rotwein
Zucker

Zubereitung

Solange pochieren bis die Birnen eine schöne rote Farbe angenommen haben.

TARTE TATIN

(Für 4-6 Personen)

1 kg Äpfel
225 g Tafelbutter
300 g Zucker
200 g Mehl
1 Ei
1 Prise Salz
50 g Zucker

Mise en place 200 g Zucker rösten bis er braun wird und das erste mal aufschäumt. Den Boden einer feuerfesten, mittelhohen Form damit ausgiessen. Die Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse ausstechen. In Scheiben schneiden, die Apfelhälften aber zusammen lassen. Die Form mit 50 g Tafelbutter über den festgewordenen Zucker ausstreichen und etwas Zucker darüber streuen.

Zubereitung Die Form mit den Apfelhälften füllen, dabei die Äpfel so dicht wie möglich aneinander schieben. Mit dem übrigen Zucker bestreuen und 25 g zerlassene Butter darübergiessen. In den vorgeheizten Ofen auf die unterste Rille stellen. 50 Minuten bei 120 Grad backen. Der Zucker auf dem Formboden soll hellbraun bleiben, die Äpfel dürfen durch und durch caramolisieren.

Inzwischen das Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Vertiefung machen. Ei, Salz, Zucker und 150 g Butter (cremig gerührt) in die Mehlmittle geben. Alles sorgfältig mischen, nötigenfalls noch etwas Wasser hinzufügen, damit ein weicher Teig entsteht. Kühl stellen. Mit dem Wallholz ausrollen, so dass die Teigscheibe etwas grösser ist als die Kuchenform. Die Form mit den caramolisierten Äpfeln abkühlen lassen. Den Teig darauf legen und den Rand inwendig andrücken. Nochmals in den Ofen schieben und weitere 30 Minuten Backen.

Herausnehmen, noch heiss auf eine Kuchenplatte stürzen und lauwarm servieren. Dazu passt auch sehr gut eine Kugel Vanille-Glacé.

HEIDELBEER-KUCHEN

(Für 4-6 Personen)

500 g Heidelbeeren

Mise en place Heidelbeeren waschen, trocken tupfen.

Für den Teig:

200 g Mehl

100 g Butter

10 g Zucker

1 Prise Salz

2 EL Wasser

Zubereitung Die Teigzutaten von Hand sehr gut vermischen. Den Teig ausrollen und in eine gebutterte Backform von etwa 20 cm Durchmesser legen.

Die Heidelbeeren darauf verteilen.

Für den Guss:

1 Ei

2 dl Doppelrahm

3 EL Zucker

Für den Guss das Ei in einer Schüssel verquirlen, den Doppelrahm und den Zucker unterrühren und über die Heidelbeeren giessen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 15 – 20 Minuten backen.