

Kochabend vom 8. November 2019

Küchenchef: Roger mit Uele + Chrigu

Apéro: Weisswein Dimensione Italien Cuvée

Hauptgang: Rotwein Ripasso Italien Corvina, Rondinella



Viu Spass u ä guetä.....

Parmesan-Trauben-Ecke

Das Roggenbrot buttern, mit Salatblättern bedecken. Diese sollten etwas über den Brotrand hinausragen. Den Parmesan (Roquefort) so auf den Salat legen, dass die Scheiben sich etwas überlappen. Brötchen diagonal schneiden. Auf eine Seite des Käses die saure Sahne und die andere die Trauben gegen. Mit Limonen spirale garnieren.

Zutaten für 4 Portionen

- 3 TL Butter
- 2 Stk. Scheibe dunkles Roggenbrot
- 2 - 5 Blätter Feldsalat
- 4 - 8 Scheiben Parmesan (Roquefort)
- 12 Stk. 2-3 rote + weisse Trauben
- 4 TL dicke, saure Sahne
- 1 Stk. Limonen spirale zum Garnieren.



Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch

Kürbis, Karotten, Ingwer und Zwiebel schälen und würfeln, in der Butter andünsten. Mit der Brühe aufgießen und in etwa 15 - 20 Minuten weich kochen. Dann sehr fein pürieren, eventuell durch ein Sieb streichen.

Die Kokosmilch unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und Zitronensaft abschmecken und noch mal erwärmen.

Mit glatter Petersilie garniert servieren.

Ich benutze für diese Suppe immer einen Hokkaido, den muss man nicht schälen.

Zutaten für 10 - 12 Portionen:

- 800 g Hokkaidokürbis(se), geputzt gewogen
- 600 g Karotten, geschält gewogen
- 1 Zwiebel(n)
- 5 cm Ingwer
- 2 EL Butter
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 500 ml Kokosmilch
- Salz und Pfeffer
- Sojasauce
- 1 Stk. Zitrone(n), ausgepresst
- Glatter Petersilie zum garnieren
- 1 Stk. Brot



Hirschragout aus dem Dutch Oven

Wein mit allen Zutaten bis und mit Nelken aufkochen, auskühlen. Fleisch in ein Glas, Porzellan oder Chromstahlgefäß geben, Beize darüber giessen. Das Fleisch soll vollständig mit Flüssigkeit bedeckt sein, evtl. mit einem Teller beschweren. Zugedeckt ca. 3 Tage kühl stellen, täglich einmal mischen. Fleisch herausnehmen, trocken tupfen. Beize aufkochen, durch ein mit einem feinen Tuch ausgelegtes Sieb giessen, Beize beiseite stellen.

Wenig Bratbutter im Dutch Oven heiss werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 5 min. anbraten, herausnehmen, würzen. Speckwürfel im Dutch Oven langsam knusprig braten, Fleisch wieder begeben, Beize dazu giessen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 75 Minuten schmoren. Fleisch herausnehmen, zugedeckt beiseitestellen. Sause aufkochen, Hitze reduzieren. Butter und Mehl mit eine Gabel mischen, portionenweise unter Rühren begeben, bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten mit offenem Deckel weichköcheln. Schokolade mit dem Fleisch begeben, nur noch heiss werden lassen.

Zutaten für 6 Portionen

- 150 g Rotwein (Pinot Noir)
- 200 g Rotweinessig
- 200 g Lauch, in Stücken
- 200 g Karotten, in Stücken
- 4 Stk. Lorbeerblätter
- 30 g schwarze Pfefferkörner, zerstoßen
- 10 Stk. Wachholderbeeren
- 4 Stk. Nelken
- 1600 g Hirschfleisch (z.B. Schulter)
in ca. 3 cm grossen Würfeln
- 200 g Speckwürfel
- 8 g Salz und etwas Pfeffer
- 30 g Butter (weich)
- 30 g Mehl
- 50 g dunkle Schokolade, fein gehackt
- 24 Stk. Rosenkohl (zum garnieren)



Kartoffeln mit Mascarponefüllung

Kartoffeln knapp bedeckt im siedenden Wasser bei mittlerer Hitze ca. 25 Min. weich kochen, danach abschütten. Kartoffeln längs halbieren, mit einem Kaffeelöffel vorsichtig aushöhlen und in eine Schüssel geben. Mascarpone, Gemüsegewürz und Petersilie untermischen, (nicht kneten, weil die Masse gummig wird). Masse in die Kartoffeln füllen, mit Rahm bestreichen und ca. 15 Min. im Ofen bei 200 °C wärmen.

Zutaten für 4 Portionen

- 2 Stk. festkochende Kartoffeln (je 200 g)
- 200 g Mascarpone
- 20 g Gemüsegewürz, Pfeffer und Salz
- 1 Bund Petersilie, Blättchen abgezupft und gehackt
- wenig Rahm zum Bestreichen

Limettencrème (4 Gläser von ca. 2 dl)

Zutaten für 4 Portionen

- 180 g Vanillejogurt
- 150 g Rahn oder Halbfettquark
- 50 g Puderzucker
- 1 Stk. Limette, Schale abreiben
- 1 dl Rahm steif schlagen
- 4 Stk. Minzen Zweige (zum garnieren)



Alle Zutaten zusammen verrühren, kurz kühl stellen.
Steif geschlagener Rahm darunterziehen und nochmals 1 Std. kühl stellen.
Serviervorschlag: mit frischer Mango servieren.