

Kochabend vom 06.10.2023, Küchenchefs Kohler/Krebs



-Menü

-Antipasti-Stängel

-Sellerie-Apfelsalat an Buttermilch-Dressing

-Hirschfilet am Stück mit Holundersauce, gebratene Eierschwämmli, Rotkraut mit Balsamico, Spätzli, Rosenkohl

-Ricottamousse mit Mangosalat

-Weine

Weisswein: Heida AOC VS Bibacchus 2022

Rotwein: Primitivo Giordano 2021

-Antipasti-Stängel (30 Stk.)

2 Stk. Weissbrot (Ciabatta)

wenig Oel

Peperoni in Oel

200g Rohschinken in Tranchen

1 Bund Basilikum,

Wenig Pfeffer

Brot in Stängel/Scheiben schneiden, in wenig Oel in einer Bratpfanne portionenweise rundum ca. 4 Min. knusprig braten.

Peperoni abtropfen, auf die Brotstängel legen. Rohschinken um die Stängel wickeln.

Basilikumblätter abzupfen und darauf verteilen.

Die Antipasti-Stängel mit Pfeffer würzen.

-Sellerie-Apfelsalat mit Buttermilch-Dressing (4 Pers.)

1EL Dijon Senf

Je 2 EL Zitronensaft, Olivenöl

2 dl Buttermilch

Salz und Pfeffer

400 g Knollensellerie, grob gerieben

2 Äpfel in Stängel geschnitten

1 rote Zwiebel in feine Streifen

80 g Datteln, entsteint, in feine Streifen

50 g Baumnusskerne, geröstet, grob gehackt

Senf und alle Zutaten bis und mit der Buttermilch in eine Schüssel geben, würzen.

Sellerie, Äpfel, Zwiebeln und Datteln zum Dressing geben, mischen zugedeckt ca. 10 Min. ziehen lassen. Salat auf Teller anrichten und Baumnusskerne darauf verteilen, garnieren.

-Hirschfilet an Holundersauce (4 Pers.)

600-800 g Hirschfilet

Salz und Pfeffer

2 dl Rotwein

1-2 dl Wildsauce /Wildfond

Holundergelee

2 El Saucenrahm

Salz, Pfeffer

40 g Butter

1 kleiner Zweig Rosmarin

Preiselbeeren zum Anrichten

Fleisch kalt abspülen, trocknen, Haut entfernen, danach beidseitig ca. 3 Min **scharf anbraten**, würzen und während ca. 40 Min. im Ofen bei 80°C bis zu einer Kerntemperatur von 60°-65°C schmoren lassen (leicht rosa, mit Krentemperaturfühler überwachen).

Rotwein und Wildfond zusammen aufkochen und etwas einkochen lassen. Holundergelee, Saucenrahm und Rosmarinzweig begeben.

Das Ganze etwa zur Hälfte einköcheln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Rosmarin entnehmen und die Sauce mit dem Pürierstab oder Schwingbesen kräftig aufschlagen und die **kalte** Butter stückweise unterziehen.

Gebratene Eierschwämmli (4 Pers.)

Ca.250g Eierschwämmli

Butter, Salz und Pfeffer

Eierschwämmli putzen, grössere halbieren

Pilze in der Butter braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rotkraut mit Balsamico (4 Pers.)

600g Rotkraut

1 Zwiebel

1 kleiner Apfel

1 gehäufte EL Butter

½ dl Balsamicoessig

4 dl kräftigen Rotwein

4 EL Johannisbeergelee

1 TL Zucker

1 TL Gemüsebouillonpaste oder -pulver,

4 Wacholderbeeren

1 Prise Nelkenpulver

Salz, Pfeffer, ev. Balsamico

Rotkraut vierteln, grober Strunk herausschneiden und das Gemüse fein schneiden

Die Zwiebel schälen und fein Würfeln.

Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden.

In einer grossen Pfanne die Butter schmelzen, Zwiebel und Apfel andünsten. Das Rotkraut beifügen und unter Wenden 5 Min. mitdünsten. Mit dem Essig und dem Wein ablöschen. Johannisbeergelee, Zucker, Bouillonpaste oder -pulver, Wacholderbeeren und Nelkenpulver beifügen. Alles zuerst zugedeckt, dann mit leicht geöffnetem Deckel auf mittlerem Feuer **1-2 Stunden** garen lassen.

Wer das Rotkraut lieber mit Biss mag, lässt es 1 Stunde garen, nach 2 Stunden ist es weichgekocht. Während des Garens regelmässig die Flüssigkeit kontrollieren, wenn nötig Wasser oder Wein nachgiessen.

Am Schluss mit Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Balsamico abschmecken

Spätzle (4 Pers.) Grundrezept: Zubereitung im Spätzli-Blitz, Betriebsanleitung aufliegend

3 Eier

1 ½ dl Milchwasser (halb/halb)

200 g Mehl

100 g Knöpfliemehl

1 TL Salz

Butter, Salz und Pfeffer

Spätzli nach Anleitung herstellen. **Pro Portion x 3,5**

Teig nicht quellen lassen, sondern unmittelbar nach der Herstellung im Salzwasser ausbringen. Spätzli ziehen lassen bis sie an die Oberfläche steigen und mit der Schaumkelle herausnehmen, abtropfen.

In einer Bratpfanne mit der Butter braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rosenkohl (4Pers.)

200g Rosenkohl

Salz und oder Gemüsebouillon

Etwas Zitronensaft

Butter

Rosenkohl rüsten, das heisst äussere Blätter entfernen, Strunk zurückschneiden und grössere Stücke am Strunk im Kreuz bis in die Hälfte einschneiden. Im Salzwasser mit etwas Zitronensaft weich garen. Wasser abschütten und mit Butter verfeinern.

Ricottamousse mit Mangosalat (4Pers.)

Mousse:

3 Blatt Gelatine

250g Ricotta

1 kräftige Prise Zimtpulver

50g flüssiger Honig

½ unbehandelte Limette

½ dl Orangensaft, frisch gepresst

1 dl Rahm

Mangosalat:

1 Kardamomkapsel

1 Mango

1 EL flüssiger Honig oder Ahornsirup

1 Passionsfrucht

Für die Mousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Inzwischen Ricotta, Zimt und Honig cremig rühren. Die grüne Schale der halben Limette fein dazu Reiben. In einer Pfanne den Orangensaft erwärmen. Vom Herd nehmen, die Gelatine ausdrücken und im warmen Saft auflösen. 2 EL Ricottacreme unterrühren, dann die Mischung unter den restlichen Ricotta rühren. Die Mousse vor dem Servieren mindestens 3 Stunden kühl stellen.

Für den Salat die Kapsel aufbrechen, Samen herauslösen und im Mörser. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden, würfeln. Beides mit dem Honig in eine Schüssel geben. Die Passionsfrucht halbieren, die Kerne mit dem Fruchtfleisch herauslösen und zu den Mangowürfeln geben. Alles sorgfältig mischen und kühl stellen. Zum Servieren vom Mousse Nocken abstechen und auf Dessertteller setzen. Mangosalat daneben anrichten und mit Limettenschnitzen garnieren.

a Guete

01.10.23KO/KBR