

Kochabend 06. Oktober 2010
Tisch 1

Menu

**Randensuppe mit
Honig und Ingwer**

**Eglifilets auf Safransauce
mit Sepia-Nudeln**

**Rehrückenfilet an Holundersauce
Quarkspätzli
Rotkraut**

**Seleriemousse auf caramelisiertem
Trauben-Orangenkompott**

Randensuppe mit Honig und Ingwer

600 gr gekochte Randen
1 kl. Zwiebel
1 Knoblauchzehe
50 gr Butter
4 Elf. Honig
1 Tlf. frisch gehackten Ingwer
8 dl Rindsbouillon
Elf. Balsamicoessig
Salz und Pfeffer
150 gr. Sauerrahm

Randen schälen und in Würfel schneiden
Zwiebel und Knoblauch fein hacken und
in Butter andünsten.

Randenstücke dazugeben und glasieren
Ingwer begeben, mit Balsamicoessig ab-
löschen und mit Bouillon auffüllen.

Ca 25 Min. köcheln lassen. Die Suppe
pürieren und durchs Sieb passieren.

Den Honig beifügen und würzen.

Suppe in Teller anrichten und mit Sauer-
rahm garnieren.

Eglifilets auf Safransauce mit Sepia-Nudeln

½ Lt. Gemüsebouillon
1 dl Prosecco
½ -1 Becher Sauerhalbrahm
½-1 Becher Creme fraiche
1 dl. Doppelrahm
wenig Safranfäden
frischer Koriander
frischer Estragon
Frischer Dill
Muskat, Salz, Pfeffer

Gemüsebouillon mit den frischen
Kräutern aufkochen Sauerhalbrahm
mit Creme fraiche mischen, würzen.
Safranfäden im Prosecco einlegen.
Bouillon absieben und die Masse lang-
sam darunterziehen und mit Rühren
langsam aufköcheln. Wenig Doppelrahm
begeben. Sauce abschmecken.

Mit gebratenen Eglifilets (Fisch nur leicht
würzen) und mit Sepia Nudeln anrichten.
Als Dekoration ein Zweig Dill.

Selleriemousse auf karamellisiertem Trauben-Orangenkompott

100 gr. Sellerie
½ Vanilleschotte
1 dl Milch
2 Nelken
2-3 Elf Honig
2 Blatt Gelatine
2 dl Vollrahm

Sellerie klein schneiden und mit Vanilleschotte, Milch
und Nelken köcheln, bis der Sellerie weich ist.
Vanilleschotte herausnehmen, Honig dazugeben und
Sellerie mit dem Pürierstab fein pürieren.

aufgelöste Gelatine in die warme Masse geben.
Sobald die Masse geliert, nach und nach den ge-
schlagenen Rahm darunterziehen. In Förmchen
abfüllen.

Kompott:
2 Bio-Orangen
200 gr. Trauben
2 Elf. Zucker

Zucker caramelisieren und mit Orangensaft ablöschen
Orangenfilets und entkernte Trauben (weiss und blau)
und Orangenzesten (von einer Schale) kurz auf-
kochen.

Rehrückenfilet an Holundersauce

600 gr Rehrückenfilet
6 Stk. Wacholderbeeren (zerdrückt)
Zitrone
30 gr. Erdnussöl
Salz und Pfeffer

Rehrückenfilet mit Wacholderbeeren abgeriebener Zitronenschale, Pfeffer und Erdnussöl ca. 12 Std. marinieren. Mit Salz würzen und in Bratbutter rosé braten. Warmstellen.

Sauce:

1 Schalotte feingehackt
5 dl Brauner Wildfond
1 dl Holundersirup
Salz und Pfeffer
50 gr Butter

Für die Sauce eine Schalotte in wenig Butter dünsten-mit Wildfond und Holundersirup auffüllen und zur Hälfte einreduzieren. Passieren, nochmals aufkochen und mit Butter aufmontieren. Evtl. etwas nachwürzen.

Quarkspätzli

200 gr Weissmehl
100 gr Knöpfli-Mehl
1 Tlf. Salz
1 1/2 dl Wasser
150 gr Quark
3 frische Eier
Salzwasser

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Wasser, Quark und Eier gut verrühren. Nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen. Ca. 30 Min. quellen lassen.