



Tisch 2

Menu 5 Oktober 2011

Marronicremesuppe mit Curry-Lauch-Croûtons



Marroni-Ziegenfrischkäse-Aufstrich
Herbstsalat



Hirschfilet im Steinpilzmantel



Schokolade-Zwetschgen-Cappucino

Marronicremesuppe mit Curry-Lauch-Croûtons

Zutaten:

Suppe

2 EL Butter

300 g erntefrische Marroni oder

200 g tiefgekühlte Marroni

1 mittelgrosser Lauch

½ L Gemüsebrühe

½ L Milch

Rahm nach Belieben

Curry-lauch-Croûtons

2 EL Butter

2 Scheiben Vollkorntoastbrot

Meersalz

Curry

Zubereitung:

Die frischen Marroni in kochendem Wasser 4 Minuten blanchieren. Noch heiss schälen und das Häutchen mit einem Messer entfernen. Den Lauch putzen und längs halbieren, in feinste Streifen schneiden.

Die frischen oder tiefgekühlten Marroni mit der Hälfte des Lauchs in der Butter andünsten, Gemüsebrühe und Milch angiesen, köcheln lassen, bis die Marroni ° Verfallen sind. Pürieren.

Für die Croûtons Toastbrot in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einer Bratpfanne erwärmen, mit Salz und Curry würzen. Die Brotwürfelchen und die restlichen Lauchstreifen zufügen, bei schwacher Hitze darin schwenken, bis die Butter aufgesogen und der Lauch glasig ist.

Die Marronisuppe erhitzen, mit Rahm verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anrichten. Mit den Curry-Lauch-Croûtons garnieren.

Marroni-Ziegenfrischkäse-Aufstrich Herbstsalat

Zutaten:

1 grosse Baguette

100 g milder Ziegenfrischkäse

100 g gekochte Marroni,

10 Basilikumblättchen

½ Bund Petersilie

2 Knoblauchzehen

Einige Tropfen Balsamico-Essig

1 Zitrone, wenig abgeriebene Schale

2-3 EL natives Olivenöl extra

Kräutermeersalz

Frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Ziegenfrischkäse, Marroni, Basilikum, gezupfte Petersilie (ohne Stiele) und geschälte Knoblauchzehe in der Moulinette zu einer glatten, streichfähigen Masse verarbeiten. Balsamico, Zitronenschale und Olivenöl unterrühren, mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.

Die Baguette in dünne Scheiben schneiden. Mit dem Marroni-Frischkäse-Aufstrich bestreichen.

Zu einem Herbstsalat reichen

Hirschfilet im Steinpilzmantel

Zutaten:

300 g Hirschfilet
5 gehackte Wacholderbeeren
1 EL gehackte Rosmarinnadeln
Frisch gemahlener Pfeffer
Meersalz
Bratbutter
50 g Rahm
100 g Steinpilze, geputzt. Klein gewürfelt
1 EL gehackte Petersilie
1 gehackte Schalotte
Kräutermeersalz
1 Schweinsnetz
½ dl Rotwein
1 dl Bratenjus
½ Apfel mit Schale, entkernt, klein gewürfelt
3 EL Rahm
1 EL Quittengelee
1 Prise Cayennepfeffer

Zubereitung:

Vom Hirschfilet 80 g wegschneiden, so dass ein gleich dickes Mittelstück zurückbleibt. Wacholder, Rosmarin und Pfeffer mischen, das Mittelstück damit einreiben. Das restliche Fleisch (80 g) in kleine Würfel schneiden, mit dem Rahm vermengen, mit Pfeffer und Salz würzen, im Kühlschrank gut durchkühlen.

Das Hirschfilet in der Bratbutter rundum kurz und kräftig anbraten. Auf einen Teller legen und auskühlen lassen.

Steinpilze, Petersilie und Schalotten in der Fleischpfanne andünsten, mit Kräutersalz und Pfeffer würzen, zum Hirschfilet geben. Mit KlarSichtfolie zudecken, in den Kühlschrank stellen.

Die mit dem Rahm gekühlten Hirschwürfelchen im Cutter mixen, bis das Ganze bindet. Das Brät in eine Schüssel geben und mit den gekühlten Steinpilzen mischen.

Das Schweinsnetz ausbreiten und das Wildbrät darauf dünn ausstreichen, so dass ein genug grosses Rechteck entsteht, damit das Filet eingehüllt werden kann. Das Hirschfilet mit Salz würzen, auf das Brät legen und satt einrollen; das Filet sollte mit dem Schweinsnetz 3 Mal umwickelt werden können.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Das eingepackte Hirschfilet in der Bratbutter nochmals rundum anbraten, im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 10 Minuten braten. Das Filet auf einen Teller legen, 5 Minuten ruhen lassen.

In der Bratpfanne das Fett mit Küchenpapier auftupfen. Den Bratfond mit dem Rotwein ablöschen, einreduzieren. Den Bratenjus und den Rahm unterrühren, aufkochen, durch ein Sieb in ein Saucenpfännchen passieren. Die Apfelwürfelchen und das Quittengelee zufügen, aufkochen. Mit Cayennepfeffer abrunden. Separat servieren.

Tipp

Mit Schwarzwurzeln und Polenta servieren.

Schwarzwurzeln

Zutaten:

- 900 g Schwarzwurzeln
- 1 Stück Zitrone, nur Saft verwenden
- 1.5 dl Milch
- 2.5 dl Wasser
- Salz
- Butter

Die Schwarzwurzeln zuerst unter fließendem Wasser gründlich abbürsten, dann unter ebenfalls fließendem Wasser schälen. Sofort in Zitronenwasser legen, damit sie sich nicht verfärben.

In einer weiten Pfanne Milch, Wasser und etwas Salz aufkochen. Die Schwarzwurzeln darin weich garen.

Kurz im Butter schwenken

Nach beliben würzen

Schokolade-Zwetschgen-Cappucino

Zutaten:

Schokoladenmousse

- 50 g Zucker
- 1 Stück Ei
- 80 g Schokolade, dunkel
- 1.5 dl Rahm

Zwetschgenkompott

- 2 dl Rotwein
- 0.5 Stück Vanillestängel
- 1 Stück Zimtstängel
- 1 Stück Sternanis
- 50 g Rohrzucker
- 500 g Zwetschgen
- 1 Esslöffel Vieille Prune
- 2 dl Halbrahm
- Kakaopulver, zum Bestäuben

Zubereitung:

Für 4 Personen

1. Für die Schokolademousse Zucker und Ei zu einer luftigen, hellen Creme aufschlagen. Dies dauert auch mit dem Handrührgerät 8-10 Minuten.
2. Die Schokolade in Stücke brechen und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Den Rahm steif schlagen.
3. Die geschmolzene Schokolade zur Eicreme rühren, dann den geschlagenen Rahm portionenweise unterziehen. Die Schokolademousse in 4 Dessertschalen oder Gläser füllen und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden kühl stellen.
4. Für den Kompott Rotwein, Vanillestängel, Zimtstängel, Sternanis und Rohrzucker zusammen aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen.
5. Die Zwetschgen vierteln und entkernen. Die Zwetschgenstücke im Rotweinsud auf kleinem Feuer leise kochen lassen, bis sie gar sind. Auskühlen lassen, dann den Vieille Prune einrühren.
6. Vor dem Servieren den Halbrahm nur so lange schlagen, bis dieser eine dickliche, jedoch noch leicht fließende Konsistenz hat. Das Kompott leicht erwärmen, auf das Mousse geben, mit dem halbgeschlagenen Rahm bedecken und mit Kakaopuder bestäuben.