

NOLLENKÖCHE UNTERÄGERI

Kochabend vom 3. Oct 2001



Klaras Sammetsüppchen



Rehnüssli Auf Wirsing-Qaurkpizokel



Grossmamas Karamellbirne



Tisch 2

Klaras Sammetsüppchen

Zutaten: (für 6 Personen)

2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
700g Suppengemüse (Karotten, Lauch, Sellerie, Wirz, Zwiebeln), fein geschnitten
150g Champignons, fein geschnitten
30g getrocknete Steinpilze, eingeweicht und abgetropft
1/2 Bund Thymian
1 Lorbeerblatt
2dl Milch
75g Butter
5 EL Mehl
Salz, schwarzer Pfeffer
wenig Zitronensaft
2 Eier, schaumig geschlagen

Garnitur:

200g Pilze, in Butter sautiert und mit Salz und Pfeffer gewürzt
einige Thymianblättchen

Zubereitung:

Zutaten bis und mit Lorbeer in 1,75 lt kaltes Wasser geben, auskochen, 30 Min. köcheln und auskühlen lassen.

Durch ein Sieb giessen und 1 lt davon mit der Milch mischen.

Mehl in der Butter unter ständigem Rühren ca. 1 Min. andünsten.

Mit Bouillon ablöschen, unter ständigem Rühren aufkochen und unter gelegentlichem Rühren 10Min. köcheln.

Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft abschmecken.

Kurz vor dem Servieren die Suppe nochmals aufkochen, von der Platte ziehen und den Eischaum darunter schwingen.

Anrichten:

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und mit den sautierten Pilzen und Thymianblättchen garnieren.

Rehnüssli auf Wirsing-Quarkpizokel mit Schalotten und Preiselbeerjus

Zutaten:

Schalotten

2 dl Milch
Salz, Pfeffer
1 Lorbeerblatt
8 Schalotten, geschält und
quer halbiert

Nüssli

1 Rehnüssli von 500-600g,
sauber pariert
Salz, Meersalz, Pfeffer
Erdnussöl zum Anbraten
2 EL Butter
1 Rosmarinzweig
Meersalz

Pizokel

4 Scheiben Bündnerfleisch
und je 1 Stück (ca. 2 cm)
Salsiz und Lauch, in feinste
Würfelchen geschnitten
Butter zum Andünsten

250g Mehl

3 Eier

300g Rahmquark

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Butter zum Anbraten

1 Handvoll Wirsingblätter,
blanchiert und in Streifen
gezupft

3 EL Rahm, geschlagen

1 EL grob geschnittene
glattblättrige Petersilie

Jus

3 Schalotten, fein geschnitten
Olivenöl zum Andünsten
3 dl Rotwein
1,5 dl Wildfond
2 EL Preiselbeerkompott
80g kalte Butter

Garnitur

etwas Preiselbeerkompott
je 4 Zweige frischer Lorbeer
und glattblättrige Petersilie

Zubereitung:

Schalotten: Die Milch mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit dem Lorbeer aufkochen.

Schalotten zugeben und 8 Min. köcheln. Herausnehmen, abkühlen lassen und beiseite stellen.

Nüssli: Mit Salz und Pfeffer würzen und im Öl rundum anbraten (ca. 3-4 Min.). Butter, Rosmarin und die beiseite gestellten Schalotten zugeben und ins auf 200°C vorgeheizten Backofen 8-10 Min. braten. Temperatur auf 80°C zurücknehmen, Fleisch auf ein Kuchengitter legen und ca. 30 Min. ziehen lassen.

Kurz vor dem Anrichten in Scheiben schneiden und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Pizokel: Bündnerfleisch, Salsiz und Lauch in der Butter andünsten, auskühlen lassen und beiseite stellen.

Mehl, Eier und Quark, zu einem glatten Teig rühren. Die beiseite gestellte Fleisch-Lauch-Mischung unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Aus dem Teig Nocken formen und in reichlich Salzwasser pochieren.

Wenn die *Pizokel* an die Oberfläche steigen, herausheben und gründlich abtropfen lassen.

Pizokel in der Butter anbraten. Wirsing zugeben, kurz mitbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Rahm und Petersilie unterrühren.

Jus: Schalotten im Öl andünsten. Mit dem Wein ablöschen und auf 1 dl einkochen.

Wildfond

zugeben und auf 1,5dl einkochen. Durch ein mit einem Passiertuch ausgelegtes Sieb giessen. Preiselbeeren zugeben, erhitzen und mit der Butter aufschlagen.

Anrichten:

Mit dem Jus einen Saucenspiegel in die Tellermitte giessen, *Pizokel* und Wirsing darauf anrichten

und mit Rahm beträufeln. Eine Fleischscheibe darauf legen und alles mit Schalottenhälften

und Tupfern von Jus und Preiselbeerkompott umgeben. Mit dem Lorbeer und der Petersilie garnieren.

Grossmamas Karamellbirne

Zutaten: (für 6 Personen)

200g Zucker
1 Vanillestängel, längs halbiert
6 mittelgrosse Birnen (mit Stiel), geschält
400g tiefgekühlte Kastanien
1 EL Birnenbranntwein
1 Becher Halbrahm (1,8 dl), flaumig geschlagen

Garnitur:

1 Beutel Kuchenglasur für die Schokoladeblätter (siehe Anmerkung)

Zubereitung:

Zucker und 3 EL Wasser unter ständigem Rühren goldgelb karamellisieren. Mit 1,5 lt Wasser ablöschen, Vanille zugeben und köcheln, bis das Karamell sich aufgelöst hat (ca. 5 Min.). Birnen zugeben und knapp weich köcheln (ca. 20 Min.). Kurz vor Garzeitende die Kastanien zugeben. Von der Platte ziehen und im Sud auskühlen lassen. Birnen und Kastanien herausnehmen. Sud zu Sirup einkochen (ca. 2dl) und auskühlen lassen. Das Kerngehäuse der Birnen von unten mit dem Kugelausstecher entfernen.

18 Kastanien für die Garnitur beiseite legen, den Rest mit der Hälfte des Karamellsirups und dem Branntwein zu einer geschmeidigen Masse pürieren und die Birnen damit füllen.

Anrichten:

Rahm in Tellermitte anrichten, eine Birne darauf setzen und drei Kastanien an den Rand legen. Mit Schokoladeblättern garnieren und mit dem restlichen Karamellsirup beträufeln.

Anmerkung:

Für die Schokoladeblätter die Kuchenglasur schmelzen und frische Blätter dünn damit bepinseln. Im Tiefkühler fest werden lassen, die Blätter vorsichtig von der Schokolade abziehen und die fertigen Blätter kühl stellen.