

Kochabend am 18. Oktober 2016
vorbereitet und geleitet von Herbert Inderbitzin

Herbstsalat

**Rehgeschnetzertes mit Pizokel, Rotkraut, glasierten
Kastanien**

Traubenkompott blau und grün mit Vanilleglace

Vorspeise

Herbstsalat

Zutaten für 4 Personen

**Blattsalat rot und grün
Essig und Öl
Nature-joghurt
1 kleiner Apfel
8 Baumnüsse
Kürbis- und Sonnenblumenkerne
1 Knoblauchzehe
Senf und Mayonnaise
Salatgewürze**

Zubereitung

Salat wie gewohnt zubereiten
Apfel und Baumnüsse kleinschneiden und zugeben
Kerne nach Belieben anrösten und zugeben

Hauptspeise

Rehgeschnetzeltes

Zutaten für 4 Personen

600 g Reh geschnetzelt
2 EL Butter
1 Schalotte
400 g Pfifferlinge
5 dl Bouillon
4 EL Quittengelee
250 g Creme fraiche
2 TL Mehl
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Pfifferlinge putzen, Schalotte fein hacken.

Fleisch kurz im Butterschmalz anbraten, dann herausnehmen, würzen und im Ofen warm halten.

Schalotte und Pfifferlinge im Bratensatz dünsten.

mit Mehl bestäuben, dann mit der Bouillon ablöschen und bei geringerer Hitze einkochen lassen bis die Pilze knapp gar sind.

Dann das Quittengelee und die Crème Fraîche unterrühren.

Fleisch inkl. dem ausgetretenen Saft wieder zur Sauce geben und vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nur noch so lange kochen lassen, dass das Fleisch innen noch rot bleibt

Für Pilz-Nicht-Esser

Gekochte Äpfel mit Preiselbeerkonfitüre

Zutaten für 4 Personen

2 Äpfel
1 EL Zucker
4 TL Preiselbeerkonfitüre

Zubereitung

Äpfel schälen, halbieren, Gehäuse rausschneiden, in Zuckerwasser gar kochen
Mit Preiselbeerkonfitüre anrichten

Kartoffel-Pizokel

Zutaten für 4 Personen

250 g Kartoffeln weichkochend
2 Eier
200 g Mehl
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die grösste Pfanne 2/3 mit Wasser füllen und aufkochen

Kartoffeln in eine Schüssel fein raspeln (mit Käseraspel)

mit Salz, Pfeffer, Mehl und Eiern mischen

Einen Teil dieser Masse auf ein Schneidebrett geben und von dort mit grossem Messer oder Schaber bittenweise in das kochende Wasser geben (gleich wie bei Spätzle, aber es sollen längliche Stücke werden)

Nach 5 Minuten mit Sieb herausnehmen

Rotkraut mit Zimt

Zutaten für 4 Personen

1 kg Rotkraut
1 EL Butter
1 Zwiebel
1 grosser Apfel
1 Zimtstange
1 Lorbeerblatt
1 EL Rundkornreis
Salz, Pfeffer und Muskat
2 dl Apfelschorle

Zubereitung

Kraut vierteln, Strunk entfernen, in Streifen schneiden

Gehackte Zwiebel mit Butter andämpfen

Kraut dazugeben und auch gut andämpfen

Mit Schorle ablöschen

Geraffelten Apfel, Reis, Zimt, Lorbeer, Salz und Pfeffer zugeben

Zugedeckt zirka 1 Stunde köcheln lassen

zwischendurch kontrollieren, ob noch genügend Flüssigkeit vorhanden ist

Glasierte Kastanien

Zutaten für 4 Personen

400 g Marroni geschält tiefgefroren
4 EL Zucker
3 EL Wasser
1 dl Gemüse-Bouillon
1 TL Butter

Zubereitung

Zucker und Wasser in einer Chromstahlpfanne ohne zu Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und Her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Karamell entsteht. Pfanne sofort beiseite stellen.

Die angetauten Kastanien zugeben, kurz im Karamellzucker schwenken. Mit der Gemüsebouillon ablöschen. Zugedeckt bei kleiner Hitze köcheln, bis sich der Zucker gelöst hat und die Flüssigkeit honigartig ist. Zuletzt die Butter oder Margarine zugeben, Kastanien darin schwenken.

Dessert

Traubenkompott blau und grün mit Vanilleglace

Zutaten für 4 Personen

250 g blaue Trauben wenn möglich kernlos
250 g grüne Trauben wenn möglich kernlos
50 g Zucker
1 TL Maizena

Zubereitung

Trauben vierteln und wenn nötig entkernen
Trauben farbgetrennt mit je 25 g Zucker einkochen
(Saft bei Bedarf mit ½ TL Maizena eindicken)
Noch warm mit 1 – 2 Kugeln Vanilleglace servieren