

etwas Wildes im Herbst

Vorspeise *Lachs - Gemüse - Tartar*

Hauptspeise *Hirschgeschnetzeltes an
Pfeffer Cognac-Sauce*

*Rotkraut mit Maroni
und
gebratenen Spätzli*

Dessert *Apfel-Kürbis Trifle*



nach em Choche en Guete

Kochabend vom 17. Oktober 2017 mit Noldi

Lachs-Gemüse-Tatar

ANNEMARIE WILDEISENS
Kochen

Feine Schichten aus Rauchlachs und kleingeschnittenem Gemüse mit Avocado ergeben ein feiner Tatar, dass ein beschwingter Auftakt für so manches Menü ist.

Zutaten für 4 Personen

- 1 Zweig vom Stangensellerie
- 2 mittelgrosse Rüebli
- 1 Peperoni gelb
- 8 Cherrytomaten
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 1 Frühlingszwiebel
- 0.5 Bund Petersilie glattblättrig
- Saft von 1 Zitrone
- 1 Esslöffel Balsamicoessig
- 0.5 Teelöffel Zucker
- 1 Esslöffel Senf
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 1 Avocado
- 200 g Rauchlachs in dünne Streifen geschnitten



Zubereitung ca. 30 Min.

- Den Stangensellerie rüsten, der Länge nach in dünne Streifen und diese in möglichst kleine Würfel schneiden.
Die Rüebli schälen und auf die gleiche Weise klein würfeln. Die Peperoni halbieren, entkernen, in dünne Streifen schneiden und diese ebenfalls klein würfeln.
- Die Cherrytomaten waagrecht halbieren, den Saft und die Kerne leicht herausdrücken und mit Hilfe eines spitzen Messers entfernen.
Die Tomaten ebenfalls würfeln, in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz ziehen lassen.
- Die Frühlingszwiebel rüsten und mitsamt schönem Grün fein hacken.

- Die Petersilie ebenfalls fein hacken.
 - In einer grossen Schüssel mit einem Schwingbesen Zitronensaft, Balsamicoessig, Zucker, Senf sowie etwas Salz und Pfeffer verrühren, dann das Olivenöl kräftig dazuschlagen. Alles vorbereitete Gemüse sowie die gehackte Petersilie beifügen und alles sorgfältig mischen.
 - Die Avocado halbieren, den Stein entfernen und sorgfältig schälen und klein würfeln. Zu den übrigen Zutaten geben, alles nochmals mit Salz und Pfeffer würzen und vorsichtig mischen.
 - Zum Anrichten jeweils einen Ausstechring von 8–10 cm Durchmesser auf einen Teller setzen.
 - Die Lachsscheiben in mundgerechte Stücke schneiden und den Boden im Ring damit belegen.
Der Gemüsetatar in ein Sieb geben und kurz abtropfen lassen. Dann jeweils eine Lage auf den Lachs geben, diese wiederum mit Lachs bedecken und mit Gemüsetatar abschliessen. Den Ring sorgfältig entfernen. Das ganze nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.
-

Spätzli gebraten

ca. 30 min

Spätzli nach Packanleitung blanchieren, salzen, abtropfen und im Butter leicht anbraten.



Hirschgeschnetzeltes an Pfeffer Cognac-Sauce

ANNEMARIE WILDEISENS
Kochen

Zutaten: Für 4 Personen

- 600 g Hirsch geschnetzelt
- 1 Stück Schalotte gross
- 2 Esslöffel Pfefferkörner grün, eingelegt
- 2 Esslöffel Bratbutter
- Salz
- 1 dl Weisswein
- 1.5 dl Wildfond
- 2.5 dl Halbrahm
- 3 Zweige Estragon
- 3 Esslöffel Cognac
- Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung ca. 30 Min.

- Den Ofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
- Die Schalotte schälen und fein hacken. Die Pfefferkörner in einem Siebchen unter heissem Wasser spülen, dann mit einer Gabel etwas zerdrücken.
- In einer Bratpfanne 1 Esslöffel Bratbutter kräftig erhitzen. Das Fleisch leicht salzen. Dann die Hälfte des Geschnetzelten kurz, aber kräftig anbraten. Sofort in die vorgewärmte Form geben und im 80 Grad heissen Ofen kurz nachziehen lassen. In der restlichen Bratbutter die zweite Portion Fleisch auf die gleiche Weise anbraten, dann ebenfalls warm stellen.

- Im Bratensatz die Schalotte und den Pfeffer andünsten. Mit Weisswein und Wildfond ablöschen und gut zur Hälfte einkochen lassen. Dann den Rahm beifügen und alles auf grossem Feuer noch so lange kochen lassen, bis die Sauce leicht sämig bindet.
- Während die Sauce kocht, den Estragon fein hacken. Am Schluss mit dem Cognac zur Sauce geben, abschmecken und nochmals aufkochen. Das Geschnetzelte beifügen und nur noch gut heiss werden lassen, dann sofort servieren.

Rotkraut mit Marroni

swiss**milk**

Rotkraut: für 4 Personen

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Apfel, z.B. Gala, gerüstet, klein gewürfelt
- Butter zum Dämpfen
- 800 g-1 kg Rotkabis, gerüstet, gehobelt oder fein geschnitten
- 1 Lorbeerblatt
- 1-2 Nelken
- 1 dl Rotwein
- 1 dl Gemüsebouillon
- 1-2 EL Balsamico-Essig
- Butter zum Verfeinern
- 2-3 EL Johannisbeergelee
- Salz, Pfeffer



Marroni:

- 400 g tiefgekühlte Marroni
- 50 g Zucker
- 1-2 EL Wasser
- 20 g Butter
- ca. 1.5 dl Gemüsebouillon

Zubereiten: ca. 1 Stunde

Rotkraut: Zwiebel und Apfel in Butter andämpfen. Rotkabis und Gewürze beifügen, mitdämpfen. Mit Wein, Bouillon oder Apfelsaft ablöschen. Bouillon dazugiessen, zugedeckt 30-40 Minuten knapp weichkochen. Mit Essig oder Balsamico, Butter und Johannisbeergelee verfeinern, würzen.

Maroni: Zucker und Wasser in einer Chromstahlpfanne caramelisieren. Butter beifügen. Maroni dazugeben, kurz mischen. Mit der Bouillon ablöschen, aufkochen und bei kleiner Hitze offen knapp weichkochen, bis sich die Caramelbutter schön um die Maroni legt.

Rotkraut mit den Maroni auf vorgewärmte Teller geben, heiss servieren.

Nach Belieben das Rotkraut mit Zimt, Piment, Sternanis, wenig dunkler Schokolade oder 1-2 Caramels aromatisieren.

Apfel-Kürbis-Trifle

FOOBY
WE LOVE FOOD



Zubereitung: ca. 30 Min. / 2H

Kürbis-Apfelkompott:

Butter mit dem Zucker in einer Pfanne schmelzen. Kürbis und Äpfel ca. 2 Min. andämpfen. Saft dazugiessen, Zimt begeben, bei mittlerer Hitze ca. 4 Min. weich köcheln, auskühlen. Zimt entfernen.

- 50 g Butter
- 2 EL Zucker
- 250 g Kürbis (z. B. Butternut), grob gerieben
- 2 Äpfel
- 1 dl Apfelsaft
- 1 Zimtstange

Mandel-Knusper:

Mandeln und Zucker mischen, in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze ca. 4 Min. rösten, auf einem Backpapier verteilen,

- 100 g Mandelstifte
- 3 EL Zucker
- 3 EL Schokoladen-Stückchen

auskühlen. Schokoladen-Stückchen
daruntermischen.

Creme:

Quark, Zucker und Calvados verrühren.
Schlagrahm darunterziehen.

- 250 g Halbfettquark
- 3 EL Zucker
- 1 EL Calvados oder Apfelsaft
- 2 dl Vollrahm, steif geschlagen

Anrichten:

Kürbiskompott, Mandel Knusper und Creme
lagenweise in die Gläser verteilen, zugedeckt
ca. 2 Std. kühl stellen.