

Frische Feigen an sämiger Gorgonzolasauce
mit Rohschinken

Hirschentrecôte
Rotwein-Schokoladen-Sauce
Rahm-Wirzgemüse
Kartoffel-Randen-Stampf

Luftige Marroni-Mousse

FrISChe Feigen an sämiger Gorgonzolasauce mit Rohschinken

Zutaten für 4 Personen

| | |
|-------|-----------------------|
| 200 g | Gorgonzola/Mascarpone |
| 2 dl | Vollrahm |
| 2 KL | Maizena |
| | Schwarzer Pfeffer |

| | |
|-------|----------------|
| 4 Stk | frISChe Feigen |
| 200 g | Rohschinken |

Zubereitung

Gorgonzola/Mascarpone grob schneiden, zusammen mit dem Rahm bei kleiner Hitze erwärmen. Maizena mit etwas kaltem Rahm verrühren und begeben. Kurz aufkochen (Achtung: brennt leicht an). Mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Auskühlen lassen.

Die ausgekühlte Rahmsauce in tiefe Teller geben. Die in Scheiben geschnittene Feige dazugeben und mit Rohschinken anrichten.

Hirschentrecôte

Rotwein-Schokoladen-Sauce

Zutaten für 4 Personen

| | |
|----------|------------------------------|
| 700 g | Hirschentrecôte am Stück |
| 2 EL | Bratöl |
| | Salz, schwarzer Pfeffer |
| 1 | Zwiebel |
| 1 | Rüebli |
| 1 | Lauch |
| 2 EL | Olivenöl |
| 1 EL | Tomatenpüree |
| 2 dl | Rotwein |
| 2 dl | Wildfond |
| 2 Zehen | Knoblauch |
| | Schwarze Pfefferkörner |
| 2 | Lorbeerblätter |
| 2 Zweige | Thymian |
| 2 Zweige | Rosmarin |
| 50 g | Butter |
| ½ | Peperoncini |
| 50 g | Schokolade (70% Kakaogehalt) |

Zubereitung

Den Backofen auf 80°C vorheizen und eine Platte warmstellen. Das Hirschentrecôte mit Salz und Pfeffer kräftig einreiben. Das Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen und das Hirschentrecôte darin rundum ca. 5 Min. anbraten. Auf die vorgewärmte Platte im Ofen legen und ca. 40-50 Min. ziehen lassen. Es soll eine Kerntemperatur von ca. 60°C erreicht werden.

Zwiebel, Rüebli und Lauch in schneiden und im Olivenöl anbraten. Tomatenpüree kurz mitrösten. Mit Rotwein und Wildfond ablöschen. Knoblauchzehen, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Thymian- und Rosmarinzweige zugeben. Zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen.

Butter mit in Ringe geschnittene Peperoncini aufschäumen und in den Fond geben. Die Sauce durch ein Sieb passieren. Schokolade begeben und schmelzen. Sauce abschmecken.

Rahm-Wirzgemüse

Zutaten für 4 Personen

| | |
|--------|-------------------------------------|
| 1 | Wirz, ca. 600g |
| 1 EL | Essig |
| 2 EL | Butter |
| 50 g | Rohschinkenwürfel |
| 1 | Zwiebel, fein gehackt |
| 70 g | Baumnüsse |
| 1,5 dl | Weisswein |
| 1,8 dl | Rahm |
| | Salz, schwarzer Pfeffer, Muskatnuss |

Zubereitung

Die 4 äusseren Blätter beim Wirz entfernen und im leicht gesalzenen Essigwasser blanchieren. Abkühlen lassen und zum Garnieren beiseitelegen.

Den Kopf vierteln und den Strunk entfernen. Den Wirz in feine Streifen schneiden. Die Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen. Rohschinkenwürfel, Zwiebeln und Baumnüsse zugeben und unter Rühren leicht anbraten. Den Wirz zugeben, mit Weisswein ablöschen und fast vollständig verdunsten lassen. Den Rahm zugliessen und den Wirz unter Rühren während ca. 45 Minuten knackig garen. Mit Salz, Pfeffer und wenig Muskatnuss abschmecken.

Kartoffel-Randen-Stampf

Zutaten für 4 Personen

| | |
|-------|---------------------------|
| 600 g | Kartoffeln mehlig kochend |
| 300 g | gekochte Randen |
| 1 EL | Butter |
| | Salz, Pfeffer, Muskatnuss |

Zubereitung

Kartoffeln und Randen schälen, in grobe Stücke schneiden. In einer Pfanne mit Salzwasser bedeckt während ca. 20 Min. weich kochen.

Salzwasser abgiessen, Butter zugeben und alles mit einem Kartoffelstampfer grob zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Luftige Marroni-Mousse

Zutaten für 6 Personen

Creme:

1 Ei
2 Eigelbe
2 EL Zucker
½ TL Vanillepaste
nach Belieben 1 EL Kirsch oder Grand Marnier
200 g Marronipurée
1 ½ dl Rahm

Zum Servieren:

1 Glas Sauerkirschen
3 dl Rahm
3 Stk. Merinques gross

Zubereitung

In einer Metallschüssel Ei, Eigelbe, Zucker, Vanillepaste sowie bei Belieben Kirsch oder Grand Marnier mit dem Schwingbesen gut verrühren. In eine Pfanne, auf die man die Schüssel setzen kann, etwa 2 cm hoch Wasser füllen und aufkochen. Eine grosse Schüssel mit eiskaltem Wasser danebenstellen. Die Eimasse über dem leicht kochenden Wasserbad so lange mit dem Schwingbesen aufschlagen, bis sie cremig-dicklich bindet. Dann die Schüssel sofort in das kalte Wasserbad stellen und die Creme kalt schlagen.

Das Marronipurée in die Eicreme geben und gut verrühren. Den Rahm steif schlagen und unter die Marronicreme ziehen. Bis zum Servieren kühl stellen.

6 schöne Sauerkirschen beiseitelegen, Restliche Kirschen grob schneiden.

Den Rahm steif schlagen. Die Merinques zerbröseln und unter den Rahm mischen.

Gut 1/3 des Merinques-Rahm in 6 Dessertgläser verteilen. Die Marronicreme darübergerben. Die Sauerkirschen darauf verteilen, mit Merinques-Rahm abschliessen und mit je 1 beiseitegelegten Kirsche garnieren. Bis zum Servieren kühl stellen. Nach Belieben vor dem Servieren mit etwas geriebener Schokolade bestreuen.