

# MENU

17. Oktober, von Jürg Hufschmid

Apéro-Platte mit Wild



Kürbiscremesuppe



Sellerie-Apfelsalat mit  
Buttermilch-Dressing



Rehschnitzel-Pilz-Pfanne  
mit Kartoffelstock



Apfelstrudel mit Vanillesauce

habsburg**er**chuchi

club kochender männer ebikon

# Apéro-Platte mit Wild

Apéro für sechs Personen

## Zutaten:

100 g	Cranberrys (frisch) oder Preiselbeeren
2 dl	Orangensaft
½ TL	Kardamom oder Zimt
200 g	Butter, weich Fleur de sel
2 Pack	Wildplatte à 100g, z.B. mit Schinken, Trockenfleisch und Salsiz
120 g	Käse, z.B. Tête-de-Moine-Röschen oder Sbrinzwürfel
100 g	Silberzwiebeln
100 g	Cornichons
100 g	Trockenfrüchte, z.B. getrocknete Aprikosen
200 g	Snackgemüse, z.B. Radieschen oder Peperoni
180 g	Crackers, z.B. Sfoglie classiche

## Zubereitung:

**1.** Die Cranberrys mit dem Orangensaft und Kardamom oder Zimt aufkochen. Ca. 10 Minuten weich köcheln, dann abkühlen lassen. Butter schaumig schlagen. Cranberrys unter die Butter rühren. Mit Salz würzen.

**2.** Salsiz, Schinken, Trockenfleisch und Käse anrichten. Mit den Silberzwiebeln, Cornichons, Trockenfrüchten, dem Snackgemüse, der Cranberry-Butter und Crackers servieren.



# Kürbiscremesuppe

Eine einfache und äußerst schmackhafte Möglichkeit, um Kürbis zu verwerten, ist eine Kürbiscremesuppe.

## Zutaten:

½ kg Kürbis  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
600 ml Gemüsesuppe  
ev. 150 ml Rahm

- Öl oder Butter
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss
- Kürbiskernöl nach Belieben
- Kürbiskerne nach Belieben

## Zubereitung:

1. Den Kürbis in größere Würfel schneiden und einstweilen eine Gemüsesuppe zubereiten.
2. Zwiebel und Knoblauch klein hacken und in einem Topf in Öl oder Butter anschwitzen. Die Kürbisstücke kurz mitanbraten und die Suppe hinzufügen.
3. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Wer möchte, kann auch etwas Ingwer beimengen. Köcheln lassen bis der Kürbis weich ist.
4. Mit einem Pürierstab mixen. Wer es cremiger mag, gibt noch 150 ml Rahm hinzu. Zum Schluss mit etwas Kürbiskernöl beträufeln und mit Kürbiskerne dekorieren.



# Sellerie-Apfelsalat mit Buttermilch-Dressing

für vier Personen

## Zutaten:

1 EL	Dijon-Senf
2 EL	Zitronensaft
2 EL	Olivenöl
2 dl	Buttermilch
¾ TL	Salz
wenig	Pfeffer
400 g	Knollensellerie, geschält, grob gerieben
2	rotschälige Äpfel, in Stängelchen
1	rote Zwiebel, in feinen Streifen
80 g	Datteln, entsteint, in feinen Streifen
50 g	Baumnußkerne, geröstet, grob gehackt

## Zubereitung:

Senf und alle Zutaten bis und mit Buttermilch in eine Schüssel geben, verrühren, würzen.

## Salat:

Sellerie, Äpfel, Zwiebel und Datteln zum Dressing geben, mischen, zugedeckt ca. 10 Min ziehen lassen. Salat mischen, Baumnußkerne darauf verteilen.



# Rehschnitzel-Pilz-Pfanne

Hauptgericht für vier Personen

## Zutaten:

300 g	gemischte Pilze, z.B. Champignons, Kräuterseitlinge, Eierschwämmli
2	rote Zwiebeln
½ Bund	Petersilie
4 EL	Olivenöl
3 EL	Condimento bianco
	Salz, Pfeffer
500 g	Rehschnitzel

## Zubereitung:

**1.** Pilze putzen und klein schneiden. Die Zwiebeln in Spalten schneiden. Petersilie hacken. Die Hälfte des Öls in der Bratpfanne erhitzen, Pilze scharf anbraten. Zwiebeln dazugeben, Hitze reduzieren. Mit Condimento bianco ablöschen und 2–3 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pilze aus der Pfanne heben und beiseitestellen.

**2.** In derselben Bratpfanne restliches Öl erhitzen, Schnitzel rundum scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Pilze dazugeben, kurz mitbraten. Mit Petersilie bestreuen. Dazu passen Kartoffelstock oder Salzkartoffeln.



# Apfelstrudel mit Vanillesauce

## für acht Personen

### Zutaten:

250 g	Mehl oder Zopfmehl
½ TL	Salz
1	frisches Ei
3 EL	Rapsöl
5 EL	lauwarmes Wasser
<hr/>	
600 g	Äpfel (z.B. Boskoop)
1	Bio-Zitrone
50 g	dunkle Sultaninen
4 EL	gemahlene Haselnüsse
4 EL	Zucker
wenig	Zimt
<hr/>	
50 g	Butter
<hr/>	
5 dl	Milch
1	Vanillestängel
2 EL	Zucker
½ EL	Maizena
1	frisches Ei



*Tip: Der Strudel schmeckt frisch am besten. Er kann auch nochmals bei 200 Grad ca. 5 Minuten aufgebacken werden.*

### Zubereitung:

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Ei, Öl und Wasser gut verrühren, begeben, mit einer Kelle zusammenfügen, auf wenig Mehl zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Zu einer Kugel formen, unter einer heiß ausgespülten Schüssel bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.
2. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen, quer in feine Scheiben schneiden. Von der Zitrone die Hälfte der Schale dazureiben, 1 EL Saft dazupressen. Sultaninen, Nüsse, Zucker und Zimt daruntermischen.
3. Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, etwas abkühlen. Teig auf ein mit wenig Mehl bestäubtes Tuch legen, rechteckig möglichst dünn auswallen. Mit bemehlten Händen von der Mitte her sorgfältig ausziehen, bis der Teig überall durchscheinend ist, mit wenig Butter bestreichen. Füllung auf dem unteren Teigdrittel verteilen, dabei seitlich einen Rand von ca. 2 cm frei lassen, seitliche Ränder einschlagen. Tuch anheben, Strudel locker aufrollen, mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit wenig Butter bestreichen.
4. Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Strudel während des Backens mehrmals mit der restlichen Butter bestreichen, herausnehmen, etwas abkühlen, lauwarm servieren.
5. Milch in eine Pfanne gießen. Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen. Vanillesamen und -stängel mit dem Zucker, Maizena und Ei begeben. Mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Sauce durch ein Sieb in eine Sauciere gießen, warm zum Strudel servieren.