

Endiviensalat Vigneron

Pastetli mit Pilzfüllung

Hirschentrecôte mit Bitterorangen-Speckmantel

Apfel-Zitronen-Quark



Kochabend vom 15.10.2013 mit Hufi

Endiviensalat Vigneron



Zutaten:

1 Endiviensalat

100 g Greyerzer

100 g blaue Trauben

2 Scheiben Toastbrot

20 g Butter

Sauce:

½ KL Salatkräuter

1KL Senf

½ Zwiebel gehackt

¼ KL Salz

3 EL Essig

4 EL Oel

Endiviensalat rüsten, waschen, gut abtropfen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Greyerzer in feine Streifen schneiden. Trauben waschen und halbieren. Alles in eine Schüssel geben und vermischen.

Alle Zutaten für die Sauce mit dem Schwingbesen gut verrühren, oder im Schüttelbecher mischen. Vor dem Anrichten über den Salat giessen. Toastbrot in kleine Würfel schneiden. Butter in der Bratpfanne erhitzen, die Brotwürfel knusprig braun rösten und über den Salat streuen.

Pastetli mit Pilzfüllung

Zutaten:

1 Ei
800 g Blätterteig
Mehl zum Auswallen
1 EL Mohnsamen
600 g Pilze
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
100 g Knollensellerie
0.5 Bund Kräuter
2 EL Olivenöl
2 dl Halbrahm
Salz
Tabasco

Ofen auf 220° vorheizen. Ei verquirlen. Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick auswallen. 16 Rondellen à 8 cm Durchmesser ausstechen. 8 Rondellen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Ei dünn bestreichen. Aus den übrigen Rondellen Kreise von 5 cm Durchmesser ausstechen. Die entstandenen Ringe auf die Rondellen legen. Mit Ei bestreichen. Pastetli mit Mohn bestreuen. In der Ofenmitte ca. 15 Minuten goldbraun backen. Inzwischen Pilze rüsten, putzen, in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch hacken. Sellerie in Würfeli à ca. 2 mm schneiden. Kräuter hacken. Knoblauch, Zwiebel und Sellerie im Öl ca. 2 Minuten dünsten. Pilze dazugeben, kurz mitdünsten. Rahm und Kräuter begeben. Sauce sämig einkochen lassen. Mit Salz und Tabasco abschmecken. Pastetli mit der Pilzfüllung anrichten.



Hirschentrecôte mit Bitterorangen-Speckmantel

Zutaten:

4 Hirschentrecôtes à ca. 120 g
Salz
Pfeffer
2 EL Bitterorangenkonfitüre
16 Tranchen Bratspeck
500 g grüne Bohnen
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Butter
2 Zweige Oregano



Backofen auf 120° vorheizen. Entrecôtes mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Konfitüre einreiben. Je 4 Specktranchen um das Fleisch wickeln. Bratpfanne erhitzen. Fleisch beidseitig 1-2 Minuten anbraten. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte ca. 15 Minuten ziehen lassen. Inzwischen Bohnen rüsten. In reichlich Salzwasser ca. 5 Minuten knapp weich kochen. Abgiessen und abtropfen lassen. Zwiebel hacken. Knoblauch in Scheiben schneiden. Beides in Butter dünsten. Bohnen dazugeben, ca. 2 Minuten mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch mit Bohnen anrichten. Oregano darüberzupfen.

Apfel-Zitronen-Quark

Zutaten:

300 g Halbfettquark

1 Becher saurer Halbrahm

1 Zitrone, abgeriebene Schale und Saft

6 EL Zucker

2-3 Äpfel

1 dl Rahm

Zutaten bis und mit Zucker zusammen vermischen. Äpfel schälen, Fliege und Stiel entfernen, ganze Äpfel bis zum Kerngehäuse an der Bircherraffel direkt in die Quarkmasse reiben, sofort mischen. Rahm steif schlagen und darunterziehen. In Coupegläser füllen und bis zum Servieren zugedeckt 1-2 Stunden kühl stellen.

