

habsburg^{er}chuchi

club kochender männer ebikon

Kochabend vom 04. November 2014 von Hämpu Rossier

KÜRBIS-SALAT MIT SPECKWÜRFELI



HIRSCH-ENTRECOTE / ZWETSCHENSAUCE / RÖSTI MIT SCHALOTTEN



SÜSSMOSTCREME MIT POPCORNSTREUSELN



KÜRBIS-SALAT MIT SPECKWÜRFELI

Vorspeise für 4 Personen

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 25 Min.

Was sich doch mit Kürbis alles machen lässt! Dieser Kürbissalat mit gedämpften Kürbisstücken und Nüsslisalat wird garniert mit gebratenen Speckwürfeli.

1 TL	grobkörniger Senf	
2 EL	Weissweinessig	
2 EL	Rahm	
½ EL	Estragon, fein geschnitten	alles in einer Schüssel verrühren
nach Bedarf	Salz, Pfeffer	würzen
1 EL	Butter	in einer Pfanne warm werden lassen
400 g	Kürbis (z. B. Butternut) in ca. 5 mm dicken Scheiben	andämpfen
½ dl	Gemüsebouillon	dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. knapp weich köcheln. Sofort mit der restlichen Flüssigkeit in die Sauce geben, mischen, ca. 10 Min. ziehen Lassen, auf Teller verteilen
50 g	Nüsslisalat	Kürbis damit garnieren
75 g	Speckwürfeli	in einer Bratpfanne langsam knusprig braten, Salat damit garnieren

HIRSCH-ENTRECOTE / ZWETSCHENSAUCE / RÖSTI MIT SCHALOTTEN

Hauptgericht für 4 Personen

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 55 Min.

Fleisch:

800 g	Hirsch-Entrecôte am Stück
	Öl zum Anbraten
0.75 TL	Salz
Wenig	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Fleisch ca. 1 Std. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Bratgeschirr in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens heiss werden lassen.
3. Fleisch würzen. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch rundum ca. 5 Min. anbraten. Herausnehmen, ins heisse Bratgeschirr legen, Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken.

ca. 12 Min. in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens. Die Kerntemperatur soll ca. 60 Grad betragen (à point). Anschliessend ca. 10 Min. im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen ruhen lassen. Fleisch tranchieren, mit der Sauce anrichten.

Zwetschgensauce:

1 TL	Bratbutter
300 g	Zwetschgen, entsteint, geviertelt
1 TL	Zucker
1 dl	Rotwein
2 dl	Wildfond (oder Fleischbouillon)
1	Sternanis
1 TL	Butter, weich
1 TL	Mehl
nach Bedarf	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Zwetschgen und Zucker begeben, ca. 5 Min. braten, herausnehmen.
2. Wein, Fond und Sternanis in dieselbe Pfanne geben, Flüssigkeit ca. auf die Hälfte einkochen. Sternanis herausnehmen. Butter und Mehl mischen, portionenweise darunterühren, ca. 2 Min. kochen. Zwetschgen begeben, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln, Sauce würzen.

Rösti mit Schalotten:

800 g	Gschwellti, fest kochende, geschält, vom Vortag
50 g	rote Schalotten, in feinen Ringen
wenig	Muskat
½ TL	Salz
wenig	Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben, Schalotten begeben, würzen, mischen.
2. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Kartoffelmischung begeben, unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Min. anbraten.
3. Rösti in 4 Portionen teilen, zu kleinen Kuchen formen (siehe «Gewusst wie»), offen bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. goldbraun braten. Rösti wenden, wenig Bratbutter in die Pfanne geben, offen ca. 10 Min. fertig braten.

Lässt sich vorbereiten:

Sauce 1/2 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Kartoffelmasse ca. 3 Std. im Voraus mischen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Gewusst wie:

Die Rösti lässt sich einfach mit einem Ausstechring von ca. 10cmØ zu Portionen formen.

SÜSSMOSTCREME MIT POPCORNSTREUSELN

Dessert für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Süssmostcreme:

5 dl	Süssmost oder Apfelsaft
1	unbehandelte Zitrone wenig abgeriebene Schale und ½ Saft
2 EL	Maizena
3	Eier
50 g	Zucker
1 dl	Vollrahm, steif geschlagen

Zubereitung:

1. Süssmost mit allen Zutaten bis und mit Zucker mit dem Schwingbesen in einer Pfanne 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. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen, ca. 1 Std. kühl stellen.
2. Schlagrahm unter die Creme ziehen, in Schälchen verteilen.

Popcornstreusel:

80 g	Zucker
1 ½ EL	Wasser
¼ TL	Zitronensaft
30 g	gesalzene Popcorn

Zubereitung:

1. Zucker, Wasser und Zitronensaft in einer Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her- Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte nehmen. Popcorn beigegeben, mischen, auf einem Backpapier verteilen, auskühlen. Popcorn auf Creme verteilen.

Lässt sich vorbereiten:

Creme ohne Schlagrahm 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt kühl stellen. Popcorn 3 Tage im Voraus zubereiten, in einer Dose gut verschlossen, trocken aufbewahren.