

# Salade d'automne à l'huile de noix

## Mise en place

## Herbstsalat mit Broccoli und Eierschwämmchen

|       |   |  |
|-------|---|--|
| 100 g | Eierschwämmchen<br>(Pfifferlinge)               | Erdige Teile von den Pilzen wegschneiden, mit einem Küchenpapier sauberreiben und nur notfalls unter sanft fließendem Wasser abspülen. Kleine Pilze ganz lassen, ansonsten können sie geviertelt oder in Scheiben geschnitten werden.  |
| 250 g | Broccoli  | Vom Broccoli kleine Röschen abtrennen, Blütenstiel abschälen und in Scheiben schneiden, in wenig kochendem Salzwasser auf den Punkt blanchieren und auf einem Sieb gut abtropfen lassen.   |
| 1     | Friséesalat<br>(krause Endivie)                 | Vom Salat die schönen Herzblättchen auslösen, waschen und gut trockenschleudern.   |
| ½     | Schalotte<br>Schnittlauch                       | Die Schalotte in feinste Würfelchen und vom Schnittlauch Röllchen zum Bestreuen schneiden.   |
| 1 EL  | Sherryessig                                     | Für das Honigwasser eine Messerspitze Honig in einem Esslöffel Wasser auflösen, mit Essig, Nussöl und Bouillon zu einer Sauce rühren, mit Salz und wenig weissem Pfeffer aus der Mühle würzen.   |
| 2 EL  | Nussöl  |  |
| 1 EL  | Honigwasser                                     |  |
| 1 EL  | Bouillon  |  |
|       | Salz<br>Pfeffermühle                            | Salat auf grossen Tellern ausbreiten und mit Salatsauce beträufeln. Broccoli-röschen und -scheiben durch die Sauce ziehen und auf dem Salat verteilen.   |
| ½ CL  | Butter<br>Traubenkernöl<br>Salz<br>Pfeffermühle | In einer weiten beschichteten Bratpfanne ein paar Tropfen Traubenkernöl erhitzen, die Pilze zufügen, bei grosser Hitze solange sautieren, bis alle Flüssigkeit verdampft ist und die Pilze Farbe annehmen. Dann Butter und die feingeschnittene Schalotte zufügen und kurz mitdünsten, vorsichtig mit Salz und wenig weissem Pfeffer aus der Mühle würzen. |
|       |   | Die Pilze zwischen den Salat legen, mit der restlichen Salatsauce beträufeln und mit den Schnittlauchröllchen bestreuen.   |

**PS** Kann es sein, dass Ihnen schon beim Lesen dieses Rezeptes der feine, unwiderstehliche Duft von frischen Waldpilzen in die Nase steigt? Dann ist es auch denkbar, dass Sie wissen, wie gut es tut, an einem Spätsommertag durch die Wälder zu streifen und dabei die unbeschreibliche Freude zu erleben, ganz unvermittelt auf ein Nest Eierschwämmchen zu stossen, das nur darauf wartet, geschnitten zu werden! Dass man Waldpilze nicht einfach aus der Erde reisst, sondern mit einem kleinen Messer abschneidet, das wissen Sie sicher ohnehin schon längst.

# Médailles de chevreuil aux figues

## Mise en place

## Hirschmédailles mit frischen Feigen

|        |                                    |  |
|--------|------------------------------------|--|
| 300 g  | Rehrückenfleisch                   | Vom Fleisch mit einem feinen, scharfen Messer alle Häutchen ablösen und das Fleisch in kleine Médailles schneiden.   |
| 3-5    | frische Feigen<br>(je nach Grösse) | Die Feigen waschen und dann im Porto und Rotwein in einer kleinen Sauteuse zugedeckt und auf kleinstem Feuer weichschmoren. 2 grosse (oder vier kleine) Feigen aus dem Fond heben und am Herdrand warmstellen. Die übriggebliebene Feige mit einer Gabel im Fond zerdrücken, mit dem Fond sirupartig reduzieren lassen und dann durch ein feines Sieb in ein Schüsselchen passieren. |
| 2 EL   | roter Porto                        |  |
| 1/2 dl | Rotwein                            |  |
| 1 CL   | Butter<br>Gewürzmischung           | Die Médailles mit der Gewürzmischung würzen und in einer Bratpfanne in der aufschäumenden Butter bei relativ grosser Hitze nur kurz sautieren, damit das Fleisch zart und saftig bleibt. Das Fleisch auf zwei heisse Teller verteilen und für einen kurzen Augenblick am Herdrand warmstellen.   |
| 1/2 dl | Fleischextrakt<br>(oder Jus)       | Bratsatz mit dem sirupartig eingekochten Feigenfond auflösen, Fleischextrakt (oder Wildjus) sowie den Rahm zufügen und alles zu einer sämigen Konsistenz kochen. Die Sauce zum Schluss vorsichtig mit Salz und wenig weissem Pfeffer aus der Mühle würzen, das Fleisch damit überziehen und die Feigen dazulegen.  |
| 2 EL   | Doppelrahm<br>Salz<br>Pfeffermühle |  |

PS «Sautieren» steht generell für à la minute-Gerichte aus klein geschnittenen Produkten, wie beispielsweise geschnetztes Fleisch oder Geflügel, oder wie in diesem Rezept aus dünn geschnittenen Médailles. Wichtig dabei ist, dass Sie in einer möglichst weiten Bratpfanne bei grosser Hitze arbeiten, damit erstens die Hitze nicht abfällt und zweitens die Fleischporen blitzartig geschlossen werden. Nur so bleibt das Fleisch saftig, und nur so kann verhindert werden, dass wertvolle Säfte verlorengehen. Médailles übrigens werden mehr oder weniger dick aus dem Endstück von einem Filet geschnitten, und da, wo das Filet dicker wird, können die entsprechend dickeren Mignons geschnitten werden.

# Spätzli aux fines herbes

## Mise en place

150 g Mehl  
2 Eier  
½ dl Milch  
Salz  
Muskatnuss

gemischte Kräuter

## Kräuterspätzli

Mehl und Eier in einer Schüssel mit dem Holzlöffel schlagen, langsam so viel Milch zufügen, bis der Teig schwer vom Löffel fällt und Blasen wirft, dann vorsichtig mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Kräuter, wie beispielsweise flache Petersilie, Schnittlauch, Majoran, Basilikum, Kerbel, in Blättchen zupfen beziehungsweise feinschneiden. Sie brauchen davon ungefähr einen Esslöffel voll. Diese Kräutermischung unter den Teig mischen.

In einem Kochtopf mild gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Teig durch ein Spätzlisieb (Knöpflesieb) ins kochende Wasser drücken — oder gar vom Brett schneiden, falls Sie darin Übung haben. Sobald die Spätzli an die Oberfläche steigen, mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Ist aller Teig aufgearbeitet, Spätzli auf ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen.

2 CL Butter

Die Spätzli anschliessend in einer weiten beschichteten Bratpfanne in der aufschäumenden Butter kurz sautieren.

PS Mit oder ohne Kräuter — das ist hier die Frage. Beide Varianten schmecken köstlich, die eine vielleicht etwas aromatischer, die andere umso zurückhaltender. Auf jeden Fall sind Spätzli (Knöpfli, wie sie mancherorts auch heissen) eine feine Beilage, nicht nur zu einem Saucenfleisch. Wer in die Teigwaren vernarrt ist, wird die Erfahrung längst gemacht haben, dass Spätzli im Handumdrehen zubereitet sind.

# Sauté aux chanterelles

## Mise en place

- 300 g Eierschwämmchen  
(Pfifferlinge)
- $\frac{1}{2}$  Schalotte  
 $\frac{1}{2}$  Knoblauchzehe  
flache Petersilie
- 1 CL Traubenkernöl  
1 CL Butter  
Salz  
Pfeffermühle  
Zitronensaft

## Eierschwämmchenragout

Von möglichst kleinen Pilzen erdige Teile wegschneiden, die Pilze mit einem Küchenpapier sauberreiben und nur notfalls unter sanft fließendem Wasser abspülen. Sehr kleine Eierschwämmchen können ganz gelassen werden, andernfalls werden sie geviertelt.

Schalotte und Knoblauch in feinste Würfelchen (Brunoise) schneiden und von der Petersilie die Blättchen zupfen.

Das Öl in einer weiten beschichteten Bratpfanne erhitzen, die Pilze zufügen und bei  $\Leftarrow$  grosser Hitze  $\Rightarrow$  so lange sautieren, bis alle Flüssigkeit verdampft ist.

$\Leftarrow$  Erst dann  $\Rightarrow$  die Butter, Schalotte und Knoblauch beifügen und so lange weitersautieren, bis die Pilze eine schöne Farbe angenommen haben. Vorsichtig mit Salz, weissem Pfeffer aus der Mühle und ein paar Tropfen Zitronensaft würzen. Das Pilzgericht auf heisse Teller verteilen und mit den Petersilienblättchen bestreuen. (Es versteht sich, dass feingeschnittene krause Petersilie genauso gut verwendet werden kann — nur ist sie eben weniger aromatisch.)

**PS** Es gibt kaum ein Produkt, das man so unmissverständlich mit der Natur in Verbindung bringt, wie dieses Pilzgericht. Schon beim Zurüsten der frischen Pilze ziehen die Gerüche in die Nase und die Gedanken durch die Wälder, und wenn beim Sautieren das wundervolle Aroma alle Sinne erreicht, ist es vollends geschehen. Wir verstehen dann, warum den Pilzen eine ausserordentlich stimulierende Wirkung zugesprochen wird.

# Mousse au Citron

## Mise en place

- 1 dl Rahm
- 1 Eigelb
- 2 EL Zucker (ca. 30 g)
- 1 Zitrone
- 100 g Rahmquark

## Zitronenmousse

Rahm in einer kalten Schüssel mit dem Schneebesen von Hand steifschlagen und bis zum Gebrauch kaltstellen.

Eigelb und Zucker in einer Schüssel mit dem Schneebesen oder Handmixer weiss- und schaumig schlagen, das Abgeriebene einer (ungespritzten) Zitrone sowie 2 Esslöffel Zitronensaft zufügen.

Den Quark mit dem Schneebesen unter die Eier-Zucker-Masse rühren, Rahm sorgfältig unterheben, die Mousse in schöne Gläser füllen und während mindestens 2 Stunden kaltstellen.

Steht Ihnen der Sinn mehr nach einer leichten Crème, dann können Sie den Quark durch 2 Esslöffel Joghurt ersetzen, das Eiweiss mit 1 Esslöffel Zucker steifschlagen und dieses geschlagene Eiweiss nach dem Unterheben von Rahm unter die geschlagene Eigelb-Zucker-Masse abschliessend unterziehen. Diese Crème darf dann aber nur etwa 30 Minuten kaltgestellt werden, damit der Zitronensaft nicht absinkt.

PS Sie wundern sich vielleicht über die sich ständig wiederholende Formulierung «Rahm in einer kalten Schüssel mit dem Schneebesen von Hand steifschlagen». Wozu hat man denn so wunderbare Küchenmaschinen? Nun, ich kann Ihnen versichern, dass dieses Von-Hand-Schlagen wirklich schnell geht, vorausgesetzt, die Schüssel wird vor Gebrauch kurz im Tiefgefrierer oder im Kühlschrank kaltgestellt, und Sie verwenden kalten Vollrahm. Die Mühe lohnt sich, weil so geschlagener Rahm den Vorteil hat, nicht nur luftiger und lockerer zu werden, sondern auch länger in diesem Zustand haltbar zu bleiben.