

HANS R  
28.10.09

## **Selleriesuppe mit Champignons**

Kochzeit: 40 Minuten

1 L milde Geflügelbouillon  
600 g Sellerie  
2 kleine Kartoffeln  
200 g braune Champignons  
1 EL Butter  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 kleiner Zweig Thymian  
2 dl Rahm

**Bouillon aufkochen**

Sellerie und Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in der Bouillon weich kochen.

Im Mixer fein pürieren und wieder in die Pfanne geben.

Champignon vierteln, in der Butter braten, würzen mit Salz und Pfeffer.

Thymianblättchen darüber streuen.

Rahm halb steif schlagen, die Hälfte in die Suppe geben.

Suppe in Tellern anrichten.

Mit dem restlichen Rahm garnieren.

Die Pilze darüber verteilen.

### Arbeitsablauf :

Zuerst sollte der Spätzli-Teig gemacht werden, damit dieser mindestens eine halbe Stunde ruhen kann.  
Anschliessend wird der Rot-Kabis zubereitet (Kochzeit ca. 1 Stunde).

### NUESSLISALAT

#### Sauce :

- 2 Esslöffel Essig
- 1 Teelöffel Senf
- 1/2 Teelöffel franz. Kräutermischung  
oder frische gehackte Kräuter
- 1/2 Teelöffel Salz oder Streuwürze
- 3 - 4 Esslöffel Oel

Sauce gut vermischen  
(am besten geht's mit einem  
Schwingbesen)

200 gr Nüsslisalat

kurz vor dem Servieren mit der  
Sauce vermischen

- 1/2 Esslöffel Butter od. Margarine  
Brotwürfeli
- 1 Ei, gekocht

in einer Bratpfanne schmelzen  
rösten, über den Salat streuen  
hacken und über den Salat ver-  
teilen

#### Tip :

Anstelle des gehackten Ei können auch Speckwürfeli, knusprig gebraten, über den Salat verteilt werden.

## Rehrücken im südlichen Kleid

1 küchenfertiger Rehrücken,  
ca. 1,2 kg  
2 EL Erdnussöl  
1 unbehandelte Blondorange  
4 Knoblauchzehen  
4 getrocknete Wildfeigen,  
halbiert  
1 Radicchio di Treviso,  
nur die Spitzen  
1 Brüsseler Endivie,  
nur die Spitzen  
2 dl Wildsauce, Seite 89  
1 EL Balsamico  
Fleur de Sel  
Chilipulver  
1 TL Honig

### Marinade

10 zerdrückte Wacholderbeeren  
4 zerdrückte Pfefferkörner  
1 EL gehackte Rosmarinnadeln  
1 unbehandelte Orange,  
wenig abgeriebene Schale  
1 EL Olivenöl extra nativ

1 Für die Marinade Gewürze und Orangenschale mit dem Olivenöl zu einer Marinade rühren. Den Rehrücken mit der Marinade einreiben, am besten über Nacht im Kühlschrank zugedeckt marinieren.

2 Den Backofen auf 220 °C vorheizen.

3 Eine Bratpfanne oder einen Bräter in der Größe des Rehrückens erhitzen, das Erdnussöl erwärmen, den Rücken auf beiden Fleischseiten kurz anbraten, damit sich die Poren schließen. Den Rücken so drehen, dass er auf den Knochen liegt. Im Ofen bei 220 °C etwa 20 Minuten braten, bis ein wenig Blut austritt. Rehrücken auf einem Kuchenblech bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

4 Orange mit Schale in Spalten schneiden, entkernen. Knoblauchzehen schälen. Orangen, Knoblauchzehen, Wildfeigen, Radicchio und Brüsseler Endivie in einem Bräter etwa 10 Minuten unter Rühren rösten. 1 dl Wildsauce und Balsamico zufügen, mit Fleur de Sel, Chili und Honig abrunden.

5 Rehrücken nochmals in den Bräter legen und kurz nachbraten, etwa 5 Minuten. Auf eine vorgewärmte Platte legen und mit den geschmorten Beilagen garnieren.

6 Die Sauce in ein Pfännchen geben, mit der restlichen Wildsauce aufkochen, in der Saucière servieren.

7 Den Rehrücken tranchieren, mit dem Gemüse und den Früchten anrichten.

**Tipp** Dazu passen Spätzli, Seite 73, oder Briocheknödel, Seite 74.

**Einkauf** Beim Einkauf eines Rehrückens darauf achten, dass er sehnenfrei ist und keine Blutgerinnsel aufweist. Der hintere Teil des Rückens ist das qualitativ wertvollere Stück, weil er das Filet enthält.





## HAUSGEMACHTE SPAETZLI

### Zutaten :

- 2 Tassen Mehl (300 gr)
- 1/2 Tasse Wasser
- 1/2 Tasse Milch
- 1 Teelöffel Salz
- 2 Eier

### Zubereitung :

Das Mehl im Kranz in eine Schüssel geben.

Flüssigkeit und Salz in die Mitte giessen und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Die Eier begeben und den Teig so lange klopfen, bis er Blasen wirft und stückweise von der Kelle fällt.

Den Teig mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen.

2 Liter Wasser mit 1 Löffel Salz, wenig Aromat oder Muskat, und 1 Löffel Oel sieden.

Den Teig mit einem Messer, das öfters in das siedende Wasser zu tauchen ist, damit sich der Teig gut ablöst, in feinen, langen Streifen in das siedende Salzwasser einschneiden.

Die Spätzli kochen, bis sie oben auf schwimmen und etwas ziehen lassen.

Mit einer Drahtkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen und auf einer heissen Platte anrichten.

Zuletzt die Spätzli mit geröstetem Paniermehl oder goldgelb gebackenen Zwiebelscheibchen überstreuen.

Die Spätzli können auch lagenweise mit geriebenem Käse angerichtet werden.

Das Spätzliwasser eignet sich übrigens ausgezeichnet für Suppen !

## ROT-KABIS

### Zutaten :

500 gr Rotkabis  
1 Zwiebel  
2 saure Aepfel  
1 Teelöffel Salz  
1/2 Tasse Wasser oder Apfelsaft  
2 Esslöffel Essig  
100 gr Speckwürfeli

### Zubereitung :

Den Kabis hobeln oder fein schneiden.

Die feingeschnittene Zwiebel, die geraffelten Aepfel und die Speckwürfeli andämpfen.

Den gehobelten Rotkabis dazugeben und etwas mitdämpfen.

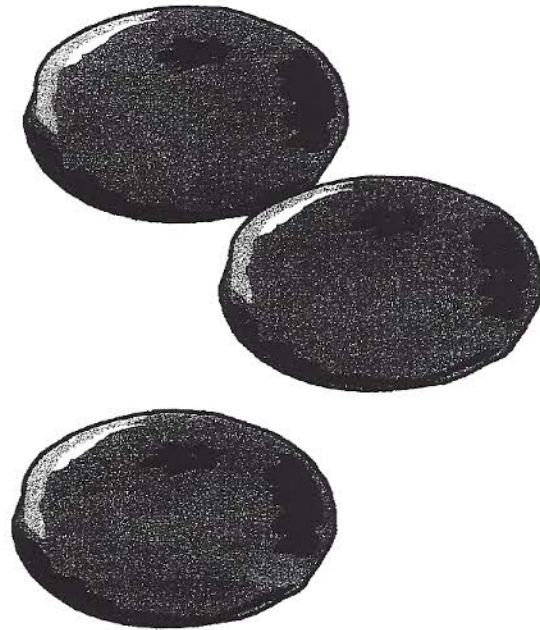
Das Wasser oder den Apfelsaft, Salz und Essig beifügen und zugedeckt weiterkochen lassen.

Kochzeit ca. 1 Stunde.

# ORANGENSCHAUMCRÈME

## Zutaten:

2dl Orangensaft, frisch  
gepresst, Blutorange verwenden.  
1ML Orangenessenz  
5 EL Zucker  
2 TL Maizena  
2 Eier  
½ abgeriebene Orangenschale



**Vorbereitung :** Eiweiss steifschlagen und kalt stellen. Eigelb, Zucker, Maizena, Orangenschale und Orangenessenz gut miteinander vermischen.

## Zubereitung :

Auf kleinem Feuer und unter ständigem Rühren den Orangensaft zur vorbereiteten Mischung geben und – ohne zu kochen! – so lange rühren, bis die Creme bindet. Erkalten lassen und von Zeit zu Zeit umrühren, damit sich keine Haut bilden kann. Das steif geschlagene Eiweiss vorsichtig unter die Creme ziehen, in Dessertcoupes füllen und während mindestens 2 Std. kalt stellen.