

Chnoche Chuchi Winterthur

Menue für 4 Personen

Apero

Kürbis- Suppe

Herbst- Salat

Fasan auf Moscatokraut

Hirschröllchen
mit Steinpilzen
Kastanien- Kartoffelstock
Rosenkohl

Cremeschnitte
Kaffee

Kochen vom 31.Oktober 2007, Marcel Jappert

Kürbis-Suppe

1 kg Kürbis

Kürbis gut waschen, entkernen, schälen und in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden.

schneiden

1 mittlere Zwiebel

Rüsten und fein schneiden

1 EL Olivenoel

Die Zwiebel im Olivenoel glasig dünsten, den Kürbis begeben und etwas andünsten, mit Wasser ablöschen, soviel Wasser begeben, dass der Kürbis zu 4/5 bedeckt ist. 30 Minuten kochen lassen, hin und wieder umrühren.

1 TL Rindsbouillon

Wenn der Kürbis gar ist

½ Bund Peterli

begeben

1 Prise Curry

abzupfen, kurz mitkochen, mit dem Stabmixer pürieren, mit

etwas Cayenne

Salz und Pfeffer

abschmecken und mit

1,5dl Halbrahm

verfeinern, etwas Halbrahm für die Garnitur, zurückbehalten

1 El Kürbiskerne

In einer beschichteten Pfanne ohne Beigabe von Fett etwas anrösten, darauf achten, dass die Kerne nicht zu dunkel (bitter) werden.

Anrichten:

Die Suppe in Teller geben, mit etwas Halbrahm, einigen Tropfen

Kürbisoel

und gerösteten Kürbis Kernen garnieren.

Herbstsalat

½ - 1 Endivensalat

100 g Greyerzer

2 Scheiben Toastbrot
etwas Butter

100 g blaue Trauben

Sauce:

½ TL Salatkräuter

1 TL Senf

1 Zwiebel gehackt

¼ TL Salz

4 EL Essig (Kressi)

2 EL Oel

rüsten, waschen, gut abtropfen lassen, in 1 cm breite Streifen schneiden.

in 5 x 5 mm grosse Würfel schneiden

Ohne Rinde in Würfel schneiden, in goldgelb rösten.

halbieren, entkernen

alle Zutaten mischen

alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren und kurz vor dem Servieren mit dem Salat mischen.

Fasan

Zutaten (für 4 Personen)

- | | |
|---|---|
| 2 EL Sonnenblumenöl | Eine Kasserolle mit den 2 EL Sonnenblumenöl hineinstellen und den Backofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen. |
| 2 junge Fasane
küchenfertig
(je etwa 800 g) | Die Fasane gründlich waschen, abtrocknen, evtl. von restlichen Federkielen befreien. |
| 4 cl Weinbrand
Salz
Pfeffer | Innen mit Weinbrand ausspülen
innen und außen salzen und
pfeffern. |
| 8 Wachholderbeeren | Die Wachholderbeeren zerdrücken und die Fasane außen damit einreiben. |
| 4 Scheiben fetten Speck
Küchengarn | Die Brustpartien jeweils mit 2 Speckscheiben abdecken und mit Küchengarn umwickeln.
Die Keulen und die Flügel ebenfalls mit Küchengarn zusammenbinden.
Nun die Fasane einmal in der Kasserolle wenden und braten. |
| 2 Karotten
1 Zwiebel
1 Stange Staudensellerie | Die Karotten, die Zwiebel und den Staudensellerie putzen, würfeln und ebenfalls mit anbraten. Nach ca.30 Min. den Weißwein zugießen und die Fasane immer wieder damit übergießen. |
| 3 Dl Weißwein | Die Garzeit beträgt insgesamt ca. 50 Min. Nach der Garzeit die Fasane herausnehmen und warm halten. Den Bratjus durchsieben, |
| 1 Becher Rahm (150 ml) | mit Rahm verfeinern,
mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Den Fasanen das Garn entfernen und in Portionsstücke zerlegen und anrichten. |

Moscatokraut

für 4 Personen als Beilage

1 Zwiebel	Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
1 EL Sonnenblumenöl	In einem Topf das Öl erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten.
600 g Sauerkraut gekocht	Das Sauerkraut mit einer Gabel auflockern und dazugeben.
3 dl Moscatowein	Mit dem Moscato angießen,
1 Lorbeerblatt	das Lorbeerblatt und
2 Gewürznelken	die Gewürznelken dazugeben. Zugedeckt sachte weich köcheln (ca. 15 Min.).
200 g Muscattrauben	Die Trauben vierteln und von den Kernen befreien.
Salz	Ganz zum Schluss unter das Kraut mischen und kurz erwärmen
weißer Pfeffer aus der Mühle	mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hirschröllchen mit Steinpilzfüllung

Rezept für 4 Personen

Füllung:

1 EL Bratcrème

1 Schalotte

fein gehackt

100 g frische Steinpilze

fein gehackt

1 TL Petersilie

fein gehackt

0,3 dl Rahm

1 EL Paniermehl

Salz und Pfeffer

Schalotten und Pilze in der Bratcrème dünsten, Petersilie begeben, würzen. Die Masse aus der Pfanne nehmen, Rahm und Paniermehl beimischen, abschmecken.

8 Hirschplätzli

(je 80 g)

Klarsichtfolie

Salz und Pfeffer

Die Plätzli zwischen Klarsichtfolie dünn klopfen mit würzen. Mit Füllung bestreichen, die Ränder auf zwei gegenüberliegenden Seiten wenig einschlagen, von einer offenen Seite her einrollen. Mit Spiessli fixieren

Holzspiessli

Bratcrème zum

Anbraten

Die Röllchen in heisser Bratcrème rundum anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Sauce:

1 dl Madeira

4 dl Fleischfond

1 Zweiglein Estragon

2 Schalotten, halbiert

Für die Sauce den Bratsatz mit dem Madeira auflösen. Fond,

Estragon und

Schalotten begeben. Die Röllchen in der Sauce ca. 20 Minuten sanft schmoren. Die Röllchen aus der Pfanne nehmen, die Spiessli entfernen und die Röllchen zugedeckt warm stellen

Die Sauce auf die Hälfte einkochen, Schalotten und Estragon entfernen. Den

1 dl Rahm

Salz und Pfeffer

Rahm dazugeben, aufmixen, mit abschmecken.

Garnitur:

Butter zum Braten

2-3 Steinpilze in 4mm

Scheiben

Steinpilzscheiben in der heissen Bratcreme beidseitig kurz braten

Die Röllchen mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit den Steinpilzen garnieren

Kartoffelstock mit Kastanien

Für 4 Personen:

400 g tiefgekühlte Marroni, aufgetaut	Eine weite Pfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren, Marroni begeben, unter Rühren rösten, bis sie haselnuss- braun sind
2 EL Butter 1/2 EL Zucker 2 dl Fleischbouillon	Butter, Zucker und Bouillon begeben, unter gelegentlichem Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, Pfanne von der Platte nehmen.
750 g mehlig kochende Kartoffeln, in Würfeln 250 g Süsskartoffeln in Würfeln 1 feingeschnittene Knoblauchzehe	Kartoffeln, Süsskartoffeln und Knoblauch begeben, zugedeckt ca. 15 Min. köcheln, salzen. einige Marroni für die Garnitur beiseite legen. Kartoffeln und restliche Marroni durchs Passevite direkt in die Pfanne treiben (Pfanne neben dem Herd).
1/2 TL Salz	Heisse Milch unter Rühren nach und nach begeben, mit.
2 dl Milch, heiss	
wenig Muskat wenig Pfeffer aus der Mühle Salz	abschmecken
	Beiseite gestellte Marroni halbieren, den angerichteten Kastanienstock damit garnieren.

Rosenkohl

- 500 g Rosenkohl Rosenkohl waschen, äußere lose Blätter abzupfen, übergroße Strünke zurechtschneiden. Wie bei den größeren Kohlsorten kann sich hinter Blättern Schmutz verbergen.
- Salz Rosenkohl in einen Topf mit Salzwasser geben und erhitzen.
- Zehn bis fünfzehn Minuten köcheln lassen. Die genaue Kochzeit hängt von der Rosenkohl-Größe ab, schneidet man ein Kreuz in den Strunk ein, reduziert sich die Zubereitungszeit.
- Ob die Röschen gar sind, kann man wie bei Salzkartoffeln prüfen, indem man mit einem Messer in den Strunk sticht. Wenn es leicht hineinschneidet, ist der Rosenkohl gar.
- Rosenkohl in ein Sieb abgießen warm halten.
- Kurz vor dem Servieren:
- Etwas Bratspeck in kleine Würfel schneiden in Butter anbraten, wenn der Speck gut ist
- Butter noch etwas Butter zergehen lassen
- Den Rosenkohl in der Speck-Buttermischung schwenken.

Cremereschnitte

Für X Personen

3 Rollen fertig Blätterteig
Backtrennpapier

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen
einzeln auf ein mit belegtes Blech legen und mit einer Gabel dicht einstechen damit der Teig keine Blasen wirft. 10- 12 minuten backen bis der Teig mittelbraun ist, vom Blech nehmen und ohne Backtrennpapier auf ein Gitter legen, auskühlen lassen.

Füllung für den 1. Boden

800- 1000g Himbeeren
frisch oder aufgetaut
5 dl Rahm
3 EL Zucker
1 Beutel Vanille Zucker
2 Beutel Rahmhalter

frische Himbeeren auf den 1. Boden legen, aufgetaute gut abtropfen und auf den Boden legen.
in eine Schüssel geben und sehr steif schlagen, die Rahmmasse auf den Himbeeren verteilen und so glatt streichen, dass der 2. Boden darauf gelegt werden kann.

Backcreme für den 2. Boden

7.5 dl Milch
6 EL Maizena
12 EL Zucker
3 Eier verklopft
1 aufgeschnittener Vanillestegel

in einer Pfanne unter ständigem rühren aufkochen, darauf achten, dass die Masse nicht anbrennt.
Vom Herd nehmen , leicht ausgedrückte Gelatine darunterühren

6 Blatt Gelatine in kaltem Wasser eingelegt
3 EL Kirsch
2.5 dl Rahm
1 Beutel Rahmhalter

Kirsch begeben, etwas auskühlen lassen
steif schlagen
unter die Masse heben, kühlstellen. Die ausgekühlte Creme auf dem 2. Boden verteilen und so glatt streichen, dass der Deckel darauf gelegt werden kann.

Glasur für den Deckel

8 EL Himbeer-Gelee

etwas erwärmen, mit dem leicht flüssigen Gelee den 3. Boden auf der oberen Seite bestreichen, fest werden lassen.
Den Deckel auf die Cremereschnitte setzen.

500 g Puderzucker
3-4 EL Kirsch, etwas Wasser (kann auch mit Citronensaft gemacht werden)

vermischen, so dass eine nicht zu dünnflüssige Glasur entsteht, über dem erkalteten Gelee verteilen.