

C H N O C H E - C H U C H I
W I N T E R T H U R

Menue für 4 Personen
zusammengestellt von
Klaus Hinz

Kochen vom 28. Oktober 1992

* * * * *

Kürbissuppe

* * *

Hasenschlegel

mit

Heidelbeersauce

* * *

Apfel-Birnen-Gratin

* * * * *

EN GUETE!

Kürbissuppe

1 kg Kürbis
3 1/2 dl Wasser
2 EL Halbweissmehl (20 g)
1 1/2 dl Vollmilch
1 Bouillonwürfel
Pfeffer, Curry
gehackte, frische Kräuter
nach Wahl
1 Becher saurer Halbrahm
80 g Ruchbrot

Kürbis schälen, Kerne entfernen. Kürbisfleisch in Stücke schneiden, in einer Pfanne mit dem Wasser 10 Minuten kochen. Mit dem Stabmixer pürieren. Das Mehl mit der Milch glattrühren in die Pfanne einlaufen lassen, Bouillonwürfel, Gewürze, gehackte Kräuter und sauren Halbrahm begeben, ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Das Brot in kleine Würfel schneiden, in der Teflonpfanne ohne Fett oder im Backofen unter dem Grill goldbraun rösten. Die Suppe anrichten, mit den Brotwürfeln bestreuen.

Hasenschlegel mit Heidelbeersauce

4 Wildhasenschlegel
100 g grüner Speck
1 TL Mehl
1 dl Fleischbouillon
2 dl Joghurt nature
1 dl saurer Halbrahm
1 EL Senf
einige Wacholderbeeren
1 TL Rosmarinnadeln
Pfeffer, Salz

Sauce:

200 g Heidelbeeren
1 EL Zucker
1 Orange (Saft und etwas Schale)
1 TL Senf
2 EL Marsala
1 Prise Nelkenpulver

Die Hasenschlegel in Rotwein einige Stunden marinieren. Gut abtropfen und trocken tupfen. Leicht mit Pfeffer würzen und in der Bratpfanne ringsum anbraten. Die Specktranche ebenfalls mitbraten. Wildfleisch und Speck salzen und in die Kasserolle geben.

Das Mehl im Bratfond hellbraun rösten, mit Bouillon ablöschen. Joghurt, Sauerhalbrahm und Senf gut verquirlen und in die Sauce einrühren. Wacholderbeeren sowie Rosmarinnadeln begeben und kurz köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce über das Fleisch giessen, die Kasserolle schliessen und im vorgewärmten Ofen bei 200 C ca. 1 Stunde schmoren lassen. Das Fleisch 1- bis 2mal mit Sauce übergiessen.

Die Hasenschlegel in feine Tranchen aufschneiden und in eine vorgewärmte Platte anrichten. Mit Sauerrahmsauce nappieren.

Inzwischen die Heidelbeersauce zubereiten:

Heidelbeeren mit wenig Wasser und Zucker kurz köcheln. Die Pfanne vom Feuer nehmen, den Orangensaft mit Senf verquirlen, Marsala begeben und zu den Beeren rühren, mit wenig Nelkenpulver abschmecken. Etwas Orangenschale kurz blanchieren, in ganz feine Streifen schneiden und in die Sauce geben. Die Heidelbeersauce separat zum Fleisch servieren.

Apfel-Birnen-Gratin

Gratin:

4 Äpfel
4 Birnen
Saft von 1 Zitrone
50 g Butter
2 EL Zucker
1 P. Vanillin-Zucker

Streusel:

50 g Haselnüsse, gemahlen
50 g Rohrzucker
30 g Ruchmehl
50 g Butter

Die Äpfel und Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Früchte in Würfelchen schneiden. Sofort mit dem Zitronensaft mischen.

In einer grossen Pfanne die Butter schmelzen und die Apfel- und Birnenwürfel beifügen. Mit dem Zucker und dem Vanillin-Zucker bestreuen. Unter gelegentlichem Wenden 4-5 Minuten dünsten; die Früchte dürfen dabei nicht zu weich werden. In eine gut ausgebutterte Gratinform geben.

Die Haselnüsse, den Zucker und das Mehl mischen. Die möglichst kalte Butter in kleinen Flocken dazuschneiden. Dann alles rasch mit den Fingern bröselig reiben. Die Streusel über die Früchte verteilen.

Den Gratin in der Mitte des vorgeheizten Ofens so lange überbacken, bis die Streusel braun sind.