

EINHORNCHUCHI DÜBENDORF
EINSTANDSCHOCHETE 02.11.2011
ROLI GROSSENbacher

MENÜ

Leichte Gemüse-Julienne

Rehrücken

Beilage Spätzli
Rotkraut und Rosenkohl

Frischer Fruchtsalat

Leichte Bouillon mit Gemüse Julienne

Zutaten (für 9 Personen):

2 Lt Wasser
500 g Saisongemüse
1 Zwiebeln
2 Lorbeerblätter
2 Nelken
Bouillon
Sherry
Peterli
Butter/Oel

Zwiebel schälen und halbieren. Mit den Lorbeerblättern und den Nelken bespicken. Bouillon mit Wasser ansetzen, Zwiebel dazugeben und aufkochen. Danach mindestens eine halbe Stunde auf kleiner Hitze weiterkochen.

Gemüse in ganze feine Julienne schneiden. Diese sollen nicht länger als ein Suppenlöffel sein. Butter mit etwas Oel in eine Pfanne geben. Danach das Gemüse bei grosser Hitze scharf anbraten und danach auf kleiner Hitze weiterkochen bis das Gemüse den richtigen "Biss" hat. Eventuell Wasser dazu geben. Das gekochte Gemüse kann entweder sofort verwendet werden oder man kann es für die weitere Verwendung auf die Seite stellen.

Peterli fein schneiden.

Die Suppentassen vorwärmen. Die Bouillon mit etwas Sherry abschmecken. Etwas Gemüsejulienne in die Tassen füllen, mit Bouillon übergiessen und mit Peterli leicht dekorieren. Dann servieren.

Rehrücken aus dem Bündnerland

ca. 3,5 kg	Rehrücken
200 gr.	Frühstückspeck
300 gr.	Magerspeck
300gr.	Bratbutter
300 gr.	frische Eierschwämme
400 gr.	weisse Trauben
einige Scheiben	Toastbrot
2 Glas	Wildfond
etwas	Weisswein
Pfirsichhälften und Birnenhälften (pro Person je eine)	
1 Glas	Preiselbeerkonfitüre
1 Becher	Sauerrahm etwas Stärkemehl
Salz, schwarzer Pfeffer	
milder Senf	

Den Rehrücken sorgfältig häuten, den vorstehenden Grat mit einer Schere wegschneiden, den Rehrücken dem Knochen nach einschneiden, mit Salz, Pfeffer und Senf einreiben, in eine feuerfeste Schale oder auf ein Blech (mit starker Alufolie auslegen), geben, mit der heissen Bratbutter in den eingeschnittenen Teil geben. Den Rehrücken mit Frühstücksspeck belegen (austrocknen) in den Ofen geben und ca. 20 Min, bei guter Hitze braten. In starkem Alu eingewickelt bei offener Backofentür ruhen lassen. (soll leicht rose bleiben)

Sauce:

Wildfond in Pfanne geben, vom Rücken entfernte Haut und die Reste vom Rehrücken (Endteile mit Knochen) in den Fond geben etwas Weisswein und den im Ofen ausgetretenen Fleischsaft begeben 30 Minuten aufkochen. Den Sauerrahm dazugeben und mit wenig Stärkemehl binden (keine dicke Sauce herstellen nur eine kräftige Sauce)

Den Magerspeck in kleine Streifen schneiden und in der Bratpfanne kross rösten.
Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und ebenfalls leicht braun rösten

Das Fleisch sorgfältig vom Knochen lösen und in Scheiben schneiden, auf dem Teller anrichten (ca. 2-3 Scheiben) und mit etwas Sauce, kross geröstetem Speck, Toastbrot Würfel und weissen Trauben, eine Pfirsichhälfte und eine Birnenhälfte gefüllt mit Preiselbeerkonfitüre auf dem Teller garnieren. Gemüse und Spätzli begeben.
Eierschwämme im Butter anziehen und zum garnieren warm stellen.

Spätzli

12 Stk.	Eier, 64gr
4 Teelöffel	Salz
ca. 1,2 kg	Mehl
ca. 600-700 ml	Wasser
ca. 70 gr.	Butter

Die Eier mit dem Salz gut verquirlen, das gesiebte Mehl unterrühren und nur löffelweise das Wasser zugeben. Kräftig schlagen mit Lochkelle bis der Teig Blasen wirft. Mit einem Brett, den Teig sorgfältig (portionenweise) mit einem Messer vom Brett (nicht zu gross) ins Wasser geben. Wenn die Spätzli oben aufschwimmen, aus dem Wasser nehmen und in einem Sieb kalt abduschen. So portionenweise vorgehen.

Typ: es kann auch etwas Öl in das Wasser geben, dass die Spätzli nicht anklumpen.

Anschliessend vor dem Anrichten mit etwas Butter erwärmen.

Gemüse Rosenkohl, Apfelrotkraut

Rotkraut

1,5 kg	Rotkraut
2-3 Stk.	Äpfel (am besten Boskop)
2 El.	Olivenöl
1 Stk.(gross)	Zwiebel
einige Gewürznelken	
3-4 Stk.	Wachholderbeeren
	Salz / Zucker
2 ½ El.	Essig
2 dl	Rotwein
2 Stk.	Lorbeerblätter

Vom Rotkraut die äusseren Blätter entfernen, vierteln und den Strunk rausschneiden und den Kohl waschen. Rotkraut fein schneiden. Die Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken, Olivenöl erhitzen und Rotkraut , Apfelstücklein und Zwiebel andünsten. Rotwein evtl. etwas Wasser, Essig, Salz, Zucker Gewürznelken, Lorbeerblätter und Wachholderbeeren hinzufügen, das Kraut ca 2 Stunden gar dünsten. Mit Salz, Zucker und evtl. noch etwas Essig (Farbe) abschmecken.

(Am besten ist es das Rotkraut ein bis 2 Tage vor dem Essen kochen, es wird mit jedem Aufkochen besser.)

Rosenkohl

1 kg	Rosenkohl
2 dl.	Weisswein
2 Stk.	Zwiebeln
60 gr.	Kochbutter
	Salz und Pfeffer

Rosenkohl rüsten, Deckblätter entfernen, am Strunk kreuzförmig einschneiden. Zwiebel schälen und fein schneiden. Wasser aufkochen und salzen, Rosenkohl begeben und 5 Min. blanchieren, abschütten. Olivenöl erhitzen, feingeschnitten. Zwiebel begeben und andünsten. Rosenkohl begeben und andünsten, würzen mit Salz und Pfeffer, mit Weisswein ablöschen, wenig Wasser begeben und mit geschlossenem Deckel weichdünsten.

Beschwipster herbstlicher Fruchtsalat

3 Stk.	Äpfel
2 Stk.	Bananen
2 Stk.	Orangen
2 Scheiben	Ananas frisch
2 Stk.	Kiwi
2 Stk.	Birnen
100 gr.	Rosinen
2 Handvoll	Haselnüsse, gehackt
2 Schuss	Rum
	Zucker nach Belieben
	Spritzrahm

Früchte nach Bedarf schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit den Haselnusstückchen und Rosinen vermischen, mit Rum und Zucker abschmecken. ca. eine Stunde ziehen lassen

Mit Spritzrahm garnieren



EN GUETE