



Einhorn Chuchi Dübendorf (gegr. 1994)

*"Magna pars libertatis est bene moratus venter et contumeliae patiens"*



Chochete vom:  
Abendchef:

Mittwoch, 30. September 2009  
Bruno

<http://www.myprogram.ch/Einhorn.htm>

## KOHLRABISUPPE

## PILZTOAST FÖRSTER ART

## HIRSCH-ENTRECÔTE MIT THYMIAN UND ORANGEN

## SCHOKOLADEN-BIRNE IM NACHTHEMD

# Kohlrabisuppe

Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

1	Knoblauchzehe
1	Zwiebel
2 Esslöffel	Olivenöl
2 mittelgrosse	Kohlrabi
1,5 Liter	Gemüsebouillon
2 dl	Crème fraîche
	Cherrytomaten
	Basilikum
	Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und im Olivenöl dünsten.

Kohlrabi rüsten, in Würfel schneiden und kurz mitdünsten.

Mit der Bouillon ablöschen und ca. 25 Minuten auf kleiner

Flamme kochen lassen. Suppe vom Herd nehmen, pürieren und die Crème fraîche begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Suppe mit halbierten Cherrytomaten und fein gehacktem Basilikum garnieren.

# Pilztoast Förster Art

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

8 Scheiben	Baguette	→→	Mit Butter bestreichen und bei 250 Grad .
1 Esslöffel	Butter		ca. 5 Minuten backen
1 Esslöffel	Butter		
1	Zwiebel (in feinen Streifen)		
1	Knoblauchzehe (in dünnen Scheiben)		
400 gr	Pilze		
80 gr.	Speckwürfel (knusprig gebraten)		
1 dl	Weisswein		
2 dl	Rahm		
1 Esslöffel	Rosmarin (fein gehackt)		
	Salz und Pfeffer		

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch im Butter kurz andämpfen. Pilze unter Wenden ca. 5 Minuten mitdämpfen. Weisswein dazugiessen und auf die Hälfte einköcheln. Rahm begeben, kurz aufkochen lassen und Hitze reduzieren. Alles ca. 5 Minuten leicht köcheln, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Baguette-Toast auf den Teller legen und mit den Pilzen und den Speckwürffeln anrichten.

# Hirsch-Entrecôte mit Thymian und Orangen

Rezept für 4 Personen

Zutaten Hirsch-Entrecôte:

2 Esslöffel	Olivenöl
6 Zweige	Thymian
1	Schalotte
20 gr	Butter
80 gr	Paniermehl
1	Eigelb

Zutaten Sauce:

1	Orange
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
10 gr	Butter
3 Zweige	Thymian
1 dl	Weisswein
2 dl	Wildfond
2 Teelöffel	Maisstärke
2 Teelöffel	Zucker
150 gr	Crème fraîche

Zubereitung:

## Fleisch

Backofen auf 120 Grad vorheizen. Entrecôte mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch rundum kräftig anbraten und im Ofen ca. eine Std. garen.

## Sauce

Für die Sauce Orangenschale abreiben und Orange auspressen. Schalotten und Knoblauch grob hacken, in Butter dünsten, Thymianzweige begeben und mit Weisswein und dem Wildfond ablöschen. Das ganze 15 Minuten einkochen lassen. Sauce durch ein Sieb streichen. Maisstärke mit wenige Wasser auflösen, in die Sauce rühren und Aufkochen. Zucker, Crème fraîche, Orangensaft und Orangenschale dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

## Kruste

Thymianblätter und Schalotten fein hacken. In Butter dünsten und auskühlen lassen. Paniermehl, Eigelb und restliches Öl unterrühren, gut mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Entrecôte aus dem Ofen nehmen und mit der Paniermehlmasse belegen. Unter dem Ofengrill ca. 5 Minuten knusprig überbacken

Dazu servieren wie Spätzli

# Schokoladen-Birne im Nachthemd

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

4	Schokoladenstängeli
4	reife Birnen
	Blätterteig
1	Eigelb
1 Esslöffel	Zucker

Zubereitung:

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Birnen schälen und das Kerngehäuse ausstechen. Schokistängeli in die Birne stecken. Blätterteig in Streifen schneiden (ca. 4cm breit) und die Birne damit vollständig einwickeln. Birne auf ein Backblech stellen und mit Eigelb bestreichen. und mit Zucker bestreuen.

Im Ofen ca. 30 - 35 Minuten backen.

Mit Puderzucker garnieren und mit Vanillesauce servieren.