

# Kochsession vom 24. Oktober 1996

1. Menu

---

Kürbiscrèmesuppe

\* \* \*

Rehmedaillons an Pilz- Nussauce  
Knöpfli  
Rotkraut mit Williamsbirne

\* \* \*

Champagner-  
Zitronensorbet

## 2. Zutaten und Zubereitung (für 8 Personen)

---

### 2.1 Kürbissuppe

2 El	Margarine	in Pfanne warm werden lassen
3	kleine Schalotte	fein gehackt begeben und andämpfen
5 Teelöffel	Curry	zugeben, andämpfen
1,3 kg	Kürbis	schälen, möglichst kleine Würfel schneiden kurz mitdämpfen
2.5 dl	Orangensaft	mit Bouillon zugeben, zugedeckt weich
2.5 dl	Gemüsebouillon	köcheln, mit Mixer pürieren
2 Becher	Halbrahm	mit Schwingbesen dazurühren
1 dl	Rahm	steif geschlagen
2-3 Esslöff.	Gin	begeben

etwas Schlagram für Rahmhäubchen

Tip: wenn Suppe zu dick, mit etwas Bouillon verdünnen

### 2.2 Rotkraut mit Zimt

2 kg	Rotkabis	vierteln, Strunk entfernen, in breite Streifen schneiden
2	Schalotten	hacken, mit wenig Butter andämpfen
2	grosse Aepfel	Rotkraut zugeben, gut andämpfen an Röstiraffel dazureiben
2	Lorbeerblätter	alles zugeben
1	Zimtstange	
1 1/2	Teelöffel Salz Pfeffer und Muskat	
4 dl	guter Rotwein	ablöschen
2	Esslöffel Rundkornreis	beifügen, zugedeckt auf kleinem Feuer ca. 1 Stunde köcheln

Vor dem Servieren Zimtstange und Lorbeerblätter entfernen

### 2.3 Rehmedaillon

16 Stück	Rehmedaillon à ca. 80 gr.	in heissem Oel oder Bratbutter je nach Fleischdicke ca. 1 Minute auf jeder Seite anbraten
1.5	Teelöffel Salz Pfeffer aus Mühle einige Thymianblättchen	Fleisch nach dem Braten würzen. Auf eine Platte legen und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten durchziehen lassen

### 2.4 Sauce

2	Esslöffel Margarine	in Pfanne warm werden lassen
2	Schalotten	feingehackt dazugeben, andämpfen
500 gr.	Steinpilze oder Champignons	zerkleinern und mitdämpfen
2 dl	Weisswein	ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen
2 dl	Wildfons oder Fleischbouillon	dazugiessen und etwas einkochen lassen
2 Becher	Saucenrahm/Saurehalfrahm	beigeben, einkochen
100 gr.	Baumnüsse etwas Thymianblättchen, Salz, Pfeffer und	hacken, rösten, beigeben
1	Teelöffel Zitronensaft	würzen

### 2.5 Williamsbirnen

4	Birnen	Schälen, in Hälften schneiden und Gehäuse entfernen
2 dl	Birnen- oder Apfelsaft	aufkochen
1	Zitrone, nur Saft	beigeben
1 - 2	Esslöffel Williams	beigeben
2 - 3	Esslöffel Zucker	beigen, Birnen dazugeben und knapp weich garen, herausnehmen und warm stellen
100 gr.	Preiselbeeren oder Preiselbeerkonfi	

Vor dem Servieren die Preiselbeeren in die Vertiefungen geben.

## 2.6 Knöpfli

600 gr.	Mehl (Weiss-, Ruch-, oder feins Vollkornmehl)	alles mischen
2	Teelöffel Salz	
2	Esslöffel Hartweizengriess	
6	Eier, "Extra" Klasse	Eier mit Flüssigkeit verklopfen
3 dl	Wasser, oder Milchwasser	und ganze Flüssigkeit aufs Mal zugiessen

Teig mit Lochkelle kräftig klopfen, bis er Blasen wirft, glatt und glänzend ist. Zugedeckt im Kühlschrank mind. 30 Minuten quellen lassen.

siedendes Salzwasser

Den Teig portionenweise durchs kalt abgspülte Knöpfli sieb streichen, so dass die Teigtropfen direkt ins heisse Wasser fallen. Mit Lochkelle herausnehmen, wenn sie an der Oberfläche schwimmen und im Backofen bei ca. 60 Grad warmstellen. Evt. mit Butterflöckli bestreuen.

## 2.6 Champagner- Zitronensorbet

3dl	Wasser	
320gr	Zucker	
1	Zitronen-Zeste	alles zusammen aufkochen
5dl	Frischgepresste Zitrone	ca. 4 Citronen
1	Eiweiss	
	Gefrieren	

2 Sorbet-Kugeln in Champagnerglas geben.  
Champagner darüber giessen.

## 3. Kosten und Teilnehmer

---

Pro Person Fr. 35.-

## 4. Weine

Weisswein: Ville d' Sierre, 1994

Rotwein: Cabernet Sauvignon DOC, Rottensteiner 1992

en guete!