

Salade d'automne au magret de canard

Crème de champignons

Civet de chevreuil

Spätzli

Choux de bruxelles

Coing au vin rouge

Crème bavaroise à l'orange et nougat

Sauce chocolat

Herbstsalat

		Blattsalate	<i>rüsten</i>
120	gr	Linsen	<i>in Wasser einweichen, kochen</i>
3-4		Artischocken	<i>rüsten, kochen, in Viertel schneiden</i>
200	gr	Topinambur	<i>kochen, schälen, schneiden, braten</i>
800	gr	Entenbrust	<i>braten in Scheiben schneiden</i>

Salatsauce

	Sherryessig
Wenig	Nussöl
	Salatöl
	Salz, Pfeffer

Linsen, Artischocken und Topinambur auf dem Salat verteilen. Sauce über den Salat geben. Die geschnittenen Entenbrustscheiben noch lauwarm auf dem Salat verteilen.

Pilzrahmsuppe

50	gr	Butter	
500	gr	fische oder gefrorene Pilze	
2		gehackte Schalotten	
wenig		gehackter Knoblauch	<i>alles im heissen Butter anziehen</i>
		Mehl	<i>stäuben</i>
5	dl	Milch	
5	dl	Rahm	
		Salz, Pfeffer	
		Evtl. Zitronensaft	

Suppe köcheln lassen, mixen, nochmals aufkochen.

Ein Teil der Pilze nach dem Anziehen als Garnitur auf die Steite stellen.

Rehpfeffer

2.5	kg	Rehragout (ungebeizt)	
1	lt	Rotwein	
		Mirepoix (Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Lauch)	
		Nelken, Lorbeer	
3-5	Tage	beizen, abtropfen	
		Öl	<i>Fleisch anbraten</i>
		Tomatenpüree	<i>tomatieren</i>
		Mehl	<i>bestäuben</i>

Mit dem Wein der Marinade ablöschen, ca. 1 Std. köcheln lassen. Sauce mit Demi-glace und geröstetem Mehl abbinden.

Rosenkohl

50	gr	Schalotten
50	gr	Butter
1200	gr	Rosenkohl
		Salz / Pfeffer

Spätzli

500	gr	Mehl
2	dl	Milch
1.5 – 2	dl	Wasser
4		Eier
		Salz, Pfeffer

Flüssigkeit zum Mehl geben. Durchs Spätzlisieb ins kochende Wasser geben. Auf Wunsch in Butter braten.

Rotweinquitten

Quitten	<i>schälen, in Schnitze schneiden</i>
Rotwein	
Zucker	
Nelken, Zimt	

Quitten im Rotwein kochen.

Bayerische Crème

7.5	dl	Milch	<i>aufkochen</i>
9		Eigelb	
150	gr	Zucker	
2		Orangenzeste + wenig Saft	
<i>zur heissen Milch geben, zur Rose kochen.</i>			
12	Blatt	Gelatine	<i>einweichen, zur heissen Creme geben</i>
7.5	dl	Rahm	
<i>schlagen, unter die fast kalte Creme ziehen, in Förmchen füllen, erkalten lassen.</i>			
160	gr	Zucker	<i>leicht caramolisieren</i>
100	gr	gehobelte Mandeln	<i>beigeben</i>
<i>auf geölter Arbeitsfläche erkalten lassen, zertrümmern.</i>			

Schokoladensauce

200	gr	Schokolade	<i>im Wasserbad schmelzen</i>
250	gr	Rahm	<i>aufkochen, zur flüssigen Schokolade geben</i>