

# Kochclub Smörebröt

Kochsession Oktober 2000

## Menue:

Vorspeise:

Nüsslisalat mit geräuchertem Forellenfilet

Hauptgericht:

Geschnetzeltes Hirschfleisch mit Spätzli  
an einer Nuss-Wildrahmsauce,  
garniert mit Birnen und *Eierschwämme*

Dessert:

Zwetschgensorbet

## 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.

## Nuss-Wildrahmsauce:

### Reduktion:

4	TL	Mehl	in einer Chromstahlpfanne unter Rühren mit dem Schwingbesen haselnussbraun rösten
2		Wacholderbeeren gehackt	
½	TL	Rosmarinnadeln gehackt	beides begeben, kurz mitrösten, Pfanne von der Platte ziehen
4	dl	Wildfonds oder Fleischboullion, ausgekühlt	auf Mal dazugiessen, Flüssigkeit unter gelegentlichem Rühren auf ca. 2 dl einkochen

### Sauce:

3	dl	Rahm	
100	g	Birnen, grob gerieben	beides begeben, aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 15. Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist. Durch ein feines Sieb in eine Pfanne streichen.
1	EL	Williams	
2	EL	Baumnüsse, gemahlen	beides begeben, aufkochen
nach Bedarf		Salz und Pfeffer	würzen
1		reife Birne, halbiert, entkernt	in feine Scheiben schneide, für die Garnitur beiseite legen

Servieren: Birnenscheiben fächerartig auf den vorgewärmten Tellern anrichten. Sauce mit dem Fleisch mischen, daraufgeben, mit Baumnüssen und Wacholderbeeren garnieren.

**Geschnetzeltes Hirschfleisch:**

- ◆ 600 g Hirschentrecôtes in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.
- ◆ Bratbutter zum Braten
- ◆ Salz
- ◆ wenig Pfeffer aus der Mühle

Vorbereiten:

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.

Braten:

Fleisch mit Haushaltspapier trockentupfen, portionenweise in der heissen Bratbutter ca. 2 Min. braten, auf die vorgewärmte Platte geben, würzen.

Das Fleisch kann anschliessend bei 60 Grad bis zu ca. 30 Min. warm gehalten werden.

**Zwetschgensorbet:**

Rezept Philipp.