

# Smørebrød Kochsession

## 28. Oktober 2004



### Pikantes Käserahmsüppchen mit Obers

\*\*\*\*\*

### Kürbis-Gnocchi mit Pfifferlingen

\*\*\*\*\*

### Wildschwein Entrecôte an Gin-Kirschensauce

### Käsespätzle Rosenkohl

\*\*\*\*\*

### Apfelnockerl auf Zimtschaum

Mengen für 10 Personen

#### Käserahmsüppchen

2	Zwiebeln in kleine Würfel schneiden
2 mehlig	Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden
2	Knoblauchzehen gepresst
0.4 l	Gemüsebouillon
1.8 l	Milch
300 gr.	Parmesan
	Rosmarin fein gehackt
	Olivenöl
	Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch würfeln in Olivenöl anschwitzen und mit Milch und Brühe auffüllen. Die Parmesanrandstücke zerbröckelt in die Suppe geben und alles zusammen aufkochen lassen. Den Rosmarin fein gehackt dazu. Alles mit dem Mixstab pürieren und mit Salz, Pfeffer und geriebenem Parmesan abschmecken.

½ l Schlagobers

## **Kürbis-Gnocchi mit Pfifferlingen**

1000 g	mehlige / trockene Kartoffeln
300 g	Mehl
50 g	Kürbiskernen gemahlen
	Salz / Pfeffer / Muskat
6 El	Butter
400 g	Pfifferlinge
2	Schalotten
2.5 dl	Sahne
½ l	Weisswein
1 Bund	Petesilie

Für die Gnocchi die geschälten und gewaschenen Kartoffeln 20 - 30 Minuten in Salzwasser garen. Anschließend durch die Presse drücken, Mehl und Kürbiskerne untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Es soll ein trockener Teig entstehen. Den Teig in sechs gleich große Portionen teilen, auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche zu fingerdicken Röllchen formen und diese in zwei Zentimeter lange Stücke schneiden. Jeweils zwei Portionen in leicht siedendem Salzwasser fünf Minuten gar ziehen lassen. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die abgetropften Gnocchi kurz darin schwenken.

Die Pfifferlinge putzen. Die Schalotten waschen und fein würfeln. Einen Esslöffel Butter im Topf erhitzen, die Schalotten darin andünsten und heraus nehmen. Die restliche Butter in den Topf geben und die Pilze darin dünsten. Die Sahne zugießen und bei großer Hitze etwas reduzieren. Mit dem Weißwein ablöschen, kurz aufkochen lassen und die Schalotten zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreut zu den Gnocchi reichen.

## **Wildschwein Entrecôte**

2 kg	Wildschwein
3	Zwiebeln gehackt
3	Karotten gescheibelt
2	Lorbeerblätter
½	Zitrone gescheibelt
	Salz / Pfeffer
450 ml	Wildsauce (Fond)
60 g	Roggenbrotbrösel
1 El	Zimt
5 El	Zucker
60 g	Butter zerlassen

Das Fleisch allseitig anbraten, mit Zwiebeln, Karotten, Lorbeer und Zitronenscheiben in einen Schmortopf geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Wildsauce begeben. 20 Min. in der Mitte des auf 80 Grad vorgeheizten Ofens Niedergaren. Die Brotbrösel mit Zimt und Zucker vermischen, das Fleisch mit der Mischung bestreuen, mit der zerlassenen Butter beträufeln und wieder in den Backofen stellen. Hitze auf 250 Grad Oberhitze oder Grill stellen. Entrecotes auf der obersten Rille 5 –10 Minuten überbacken. Das Fleisch kann anschließend bei 60 Grad in der Mitte des Ofens bis zu 30 Minuten warmgehalten werden.

## **Gin-Kirschensauce**

350 g	Kirschenmarmelade
1 Stück	ca. 5 cm Zimtstange
3 dl	Rotwein
1	Semmel gescheibelt
6 EL	Gin
1	Zitrone, abgeriebene Schale

Kirschenmarmelade, Zimtstange, Rotwein und Semmelscheiben miteinander einweichen, vermischen und aufkochen. Mit Zitronenschale würzen. Die abgeseigte Sauce vom Braten dazugeben, kochen bis die Sauce dickflüssig ist.

## **Käsespätzle**

1000 g	Mehl gesiebt
4	Eier
¼ l	Wasser (man muss schauen, wann der Teig passt)
2 El	Salz
2	Zwiebeln
500 g	geriebener Käse

Mehl, Eier, Wasser und Salz zu einem festen Spätzleteig verrühren und ruhen lassen. Durch ein Spätzlesieb in wallendes Salzwasser reiben. Umrühren und kochen lassen bis alle Spätzle aufgestiegen sind (ca. 5 Minuten). Abseihen und warmstellen. Inzwischen Zwiebel schälen, klein schneiden und in der Butter anschwitzen, Hitze ganz klein drehen, Spätzle in die Pfanne geben, mit dem geriebenen Käse verrühren und zugedeckt den ganzen Käse schmelzen.

## **Apfelnockerl auf Zimtschaum**

Nockerl:

175 g	Toastbrot ohne Rinde
30 g	Butter weich
1	Eier
175 g	Topfen (Magerquark)
	Salz
1 El	Vanillezucker
1 Msp.	Zimt
75 g	Sauerrahm
75 g	Mehl
1 grosse	Äpfel säuerlich
ca. 180 g	Pistazien oder Mandeln
1 l	Apfelsaft
	Puderzucker
	Pfefferminze für die Garnitur

Zimtschaum:

2,5 dl	Milch
6	Eigelb
2 Msp.	Zimt
120 g	Zucker

Toast in kleinste Würfel schneiden. Butter, Eier und Quark schaumig schlagen. Salz, Vanillezucker und Zimt unterrühren. Toast Sauerrahm und Mehl darunter ziehen. Apfel direkt an der Röstiraffel dazu reiben. Masse ca. 1 Stunde kühl stellen. Dabei öfter mischen, damit die Äpfel nicht braun werden.

Apfelsaft in einer weiten Pfanne aufkochen. Von der Apfelmasse mit einem Löffel ca. 24 – 32 Nocken abstechen. Im Apfelsaft ca. 10 Minuten ziehen lassen (nicht mehr kochen lassen). Parallel dazu alle Zutaten vom Zimtschaum in einer Schüssel über einem dampfenden Wasserbad schaumig-dick aufschlagen. Auf Teller verteilen. Apfelnockerl herausheben und in gehackten Nüssen wälzen. Auf dem Zimtschaum anrichten. Wenn vorhanden mit Minze garnieren und mit Puderzucker bestäuben.