

# **Smørebrot Kochsession**

## **27. Oktober 2005**

**Nüsslisalat mit Ei und Speckstreifen**

\*\*\*\*\*

**Pilzpastetli**

\*\*\*\*\*

**Rehrücken an Brombeere – Wildrahmsauce**

**Rösti**

**Rosenkohl**

**Rotkraut**

\*\*\*\*\*

**Luzerner Lebkuchen mit Schlagrahm**

Mengen für 8 Personen

## **Nüsslisalat**

400g Nüsslisalat  
4 gekochte Eier  
150 g Speck  
französischen Salatsauce

Eier hacken. Speck in Streifen schneiden und knusprig braten. Auf dem Salat anrichten.

## **Pilzpastetli**

Pastetli:

500g Blätterteig  
1-2 Eier

Ca. 3-4 mm dick ausrollen und mit mittlerem Ausstecher 20 Rondellen ausstechen.  
Bei 10 Rondellen das Mittelteil ausstechen und mit Ei bestreichen. Die 10 Böden  
Mit Ei bestreichen und die 10 ausgestochenen Rondellen aufsetzen. Ca. 20 Min. stehen  
Lassen und dann bei 200 Grad backen.

Füllung:

2 EL Butter  
2 Zwiebeln  
600 g Eierschwämme / Steinpilze  
2 dl Weisswein  
2 dl Fleischbouillon  
2 Becher Saucenrahm  
1 Bund Peterli  
Salz / Pfeffer

Zwiebeln hacken und in Butter andünsten, Pilze zerkleinern, mit Mehl bestäuben und  
beigeben. Dünsten, bis die Pilzflüssigkeit verdampft ist. Mit Weisswein ablöschen und  
bis zur Hälfte einkochen lassen. Bouillon zugeben und ebenfalls einkochen lassen.  
Zum Schluss den Saucenrahm begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Peterli hacken und am Schluss als Dekor darüber streuen.

## **Rösti**

2 kg Kartoffeln geschwellt  
Butter

Kartoffeln schälen und raffeln. Im Butter goldbraun braten und mit Salz würzen.

## **Rosenkohl**

800 g	Rosenkohl
1	Zwiebel
	Butter
2,5 dl	Bouillon

Rosenkohl waschen, rüsten und mit gehackten Zwiebeln andünsten. Bouillon begeben und gar kochen.

## **Rotkraut**

2 kg	Rotkraut
2	Zwiebeln
2	Äpfel
2	Lorbeerblätter
4 dl	Rotwein
	Butter

Strunk Rotkraut entfernen und in breite Streifen schneiden. Zwiebeln hacken und mit Butter andünsten. Rotkraut zugeben und gut andämpfen. Äpfel raffeln und begeben. Mit Rotwein ablöschen, Lorbeerblätter dazugeben und auf niedriger Stufe ca. 1 Stunde köcheln lassen. Am Schluss die Lorbeerblätter herausnehmen. Servieren.

## **Rehrücken an Brombeere – Wildrahmsauce**

Marinade:

12 EL	Öl
2 TL	Korianderkörner zerdrückt
4	Wachholderbeeren zerdrückt
2 TL	frische Thymianblättchen
2 EL	Rotweinessig

Alle Zutaten für die Marinade gut verrühren. Den Rehrücken darin wenden und zugedeckt im Kühlschrank mehrere Stunden bis 2 Tage marinieren.

3 kg	Rehrücken
1 TL	Salz
	schwarzer Pfeffer
8 dl	Wildfond
2 Becher	Saucenrahm
4 EL	Brombeerkonfitüre
250 g	Brombeeren, frisch oder aufgetaut

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte warm stellen. Bratpfanne erhitzen. Die Marinade vom Fleisch abtupfen und dieses mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rehrücken rundum ca. 4 Min. kräftig anbraten, auf die vorgewärmte Platte geben und ca. 1 ½ Std. gar ziehen lassen.

Den Bratsatz mit Wildfond ablöschen und auf ca. 2 dl einkochen lassen. Den Saucenrahm und die Brombeerkonfitüre zugeben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Brombeeren zugeben, nochmals aufkochen und zum aufgeschnittenen Fleisch servieren.

### **Luzerner Lebkuchen (4 Stück)**

200 g	Birndicksaft
100 g	Öl
100 g	Rahm
300 g	Milch
20 g	Träsch
15 g	Lebkuchengewürz
130 g	Zucker

Alles in ein Gefäß geben und auflösen.

15 g	Natron
700 g	Ruchmehl

Absieben, dazugeben und von Hand einmellieren. 4 Stück à 400 g abwägen und rund formen. Auf ein Blech absetzen. Ca. 25 Min. bei 200 Grad backen. Am Schluss mit Birndicksaft bestreichen.

Mit Schlagrahm servieren.