

# Kochsession

23. November 2006

Nüsslisalat mit rosa gebratenem Rehnüssli und warmen Pilzen

\*\*\*

Austernpilzsuppe mit Brotroutons

\*\*\*

Ganzes Wildschwein-Entrecôte an Pfefferjus  
Kartoffelnocken  
Junge Rüebli

\*\*\*

Parfait mit Passoa-Liqueur und frischen Orangenfilets



## Nüsslisalat

Nüsslisalat  
800 g Rehnüssli  
400 g gemischte Pilze  
französische Salatsauce

Salat waschen.  
Rehnüssli mit Salz und Pfeffer würzen, rundum scharf anbraten und 8 Min. in den 200 Grad warmen Ofen stellen. Anschliessend schräg in Streifen schneiden und auf dem Salat anrichten.  
Die Pilze rüsten, in Butter anbraten und ebenfalls auf dem Salat anrichten.

## Austernpilzsuppe

2 l Gemüsebouillon  
500 g Austernpilze  
10 Scheiben Toastbrot

Austernpilze klein schneiden.  
Bouillon mit den Pilzen aufkochen.  
Toastbrot entrinden, in kleine Würfel schneiden und ohne Fett auf schwacher Hitze rösten. Über die Bouillon streuen.

## Wildschwein-Entrecôte an Pfefferjus

1,7 kg Wildschweinentrecôte ganz  
  
8 dl Wasser  
Bratensaucenpulver  
3 EL rosa oder grüne Pfefferkörner eingelegt

Entrecôte parieren, würzen und pro Seite 1 ½ Min. anbraten. Im 85° warmen Ofen 1 Std. niedergaren.  
Bratensauce anrühren. Das Parierte dazugeben und kurz durch kochen.  
Sauce durch ein Sieb abgiessen, Pfefferkörner begeben und nochmals kurz aufkochen.

## Junge Rüebli

40 Stk. junge Rüebli (Baby-Rüebli)  
Butter  
wenig Bouillon  
8 grosse Prisen Zucker

Rüebli rüsten und im Butter andünsten. Mit dem Zucker bestreuen und leicht caramelisieren lassen. Mit wenig Bouillon ablöschen und zugedeckt auf kleinem Feuer gar köcheln lassen.

## Kartoffelnocken

1,2 kg Kartoffeln mehlig  
5 Eier  
Salz, Pfeffer, Muskat  
200 g Weissmehl  
20 g Butter  
700 g Tomaten  
100 g Sbrinz gerieben  
80 g Butter

Kartoffeln kochen, heiss schälen, trocknen und passieren. Eier darunter mischen, abschmecken, abkühlen lassen. Mehl unter die kalte Masse mischen. Mit dem Dressiersack Stangen auf bemehlte Unterlage spritzen und mit dem Messer gleichmässige Nocken schneiden. Nussgrosse Kugeln formen, über einer Essgabel abrollen, um ihnen die typische Form zu geben. Während 5 Minuten im Salzwasser pochieren und zum Abtropfen in ein Sieb geben. Gratinform mit Butter ausstreichen, Tomaten würfeln und in Gratinform geben. Gnocchi daraufgeben, mit Reibkäse bestreuen und mit Butter beträufeln. Im Ofen gratinieren.

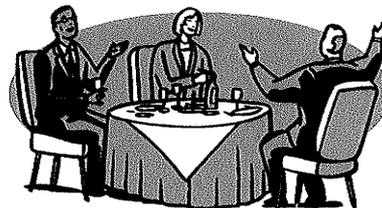
## Parfait mit Passoa-Liqueur und frischen Orangenfilets

100 g Zucker  
4 Eier  
½ Liter Rahm  
1 dl Passoa-Liqueur

Zucker mit Eier im heissen Wasserbad schaumig schlagen. Danach auf Eis weiterschlagen bis die Masse wieder kalt ist. Rahm steif schlagen und mit Passoa-Liqueur unter die Masse ziehen. Form mit Klarsichtfolie auskleiden, Masse hineingeben und einfrieren.

4 Orangen

Orangen in Filets schneiden und mit dem Parfait anrichten.



**guten Appetit**