

Kochclub Smørebrot

Kochsession 168 vom 20.11.2008

**gemischte Pilzterrine
auf herbstlichem Salatbeet**

**Reh-Geschnetzeltes mit frischen Feigen
Rosenkohl
Knöpfli gebraten**

Kaki-Sorbet

**Hirsch-Entrecôtes mit Hagenbutten-Butter
Rotkraut
Kastanien glasiert
Knöpfli überbacken**

Zimtparfait mit Pflaumenkompott

Zutaten für 10 Personen:

gemischte Pilzterrine

200 g Weissbrot entrindet
0.20 L Milch

Weissbrot zerzupfen und in der Milch einweichen.

200 g frische Steinpilze
200 g Eierschwämmchen
200 g Champignons gehackt
60 g Butter

Pilze hacken und in der Hälfte der Butter dünsten, bis der Saft vollständig verdampft ist. Eingeweichtes Brot ausdrücken und mit den Pilzen pürieren.

200 g Champignon in Scheiben
2 Eier
100 ml Rahm
Salz
Pfeffer

Champignonscheiben in der anderen Hälfte der Butter dünsten, bis der Saft vollständig verdampft ist. Einige schöne Scheiben beiseite legen. Restliche Champignons unter das Pilzpüree mischen.
Ei und Rahm verquirlen und beifügen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

Souffle-Förmchen ausbuttern. Die beiseite gelegten Champignon-Scheiben dekorativ auf den Boden jedes Förmchen verteilen. Pilzmasse einfüllen. Die Förmchen mit Alufolie verschliessen. In eine ofenfeste Form stellen und soviel kochendes Wasser da zu giessen, dass die Förmchen zu 2/3 im Wasserbad stehen. Im auf 175°C vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille ca. 30 Minuten garen, anschliessend auskühlen lassen.

herbstliches Salatbeet

100 g Spinat
100 g Ruccula
100 g Nüssli-Salat
100 g Randen-Sprossen
Salz
Pfeffer
Öl
Balsamico

Salat auf dem Teller anrichten und würzen.
Terrinen stürzen und auf Salat anrichten.
Mit den Sprossen dekorieren.

Reh-Geschnetzeltes mit frischen Feigen

1000 g Reh-Geschnetzeltes
Bratbutter
Salz
Pfeffer

Reh-Geschnetzeltes in Bratbutter kurz anbraten, herausnehmen, würzen und warmstellen. Restliches Bratfett mit Haushaltspapier auf tupfen.

2 EL Butter
4 EL flüssiger Honig
10 Feigen in Vierteln
4 Schalotten fein gehackt
2 EL Thymianblättchen fei gehackt
2 dl Rotwein
4 EL Sherry
6 dl Wildfond
3 EL braunes Maizena express
Salz
Pfeffer

Butter in derselben Pfanne warm werden lassen, Honig begeben, Feigen ca. 2 Min. dämpfen, herausnehmen, warm stellen. Wenig Butter in die Pfanne dazu geben, Schalotten und Thymian andämpfen, Wein und Sherry dazugiessen, aufkochen, auf die Hälfte einkochen. Fond dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln. Maizena in die siedende Flüssigkeit einrühren, ca. 1 Min. köcheln bis die Sauce sämig ist, würzen. Geschnetzeltes wieder begeben, nur noch heiss werden lassen.

Rosenkohl

800 g Rosenkohl
Butter
4 dl Wasser
1 EL Bouillon

Butter in Pfanne erwärmen, Rosenkohl zugedeckt, unter öfterem Schütteln dämpfen, bis die Geschmacksstoffe und die Farbe kräftig werden. Mit Bouillon Ablöschen, 30-40 Min zugedeckt dämpfen.

Knöpfli gebraten

400 g Mehl
1 TL Salz
4 Eier
2 dl Wasser
Butter

Mehl und Salz mischen, Wasser und Eier zusammen verklopfen, zu Mehl geben, galt-rühren, Teig klopfen, bis er glatt ist und Blasen zeigt, zugedeckt stehen lassen.

Wasser in tiefer Panne (D = Knöpfli sieb) Salzen und zum kochen bringen. Knöpfleteig in Portionen durch das Sieb streichen. Portion für kurze Zeit kochen lassen, mit der Löcherkelle abschöpfen, in Platte geben.

In Bratpfanne Butter erwärmen und Knöpfli goldbraun anbraten.

Reh-Geschnetzeltes mit der Sauce auf die vorgewärmten Tellern anrichten, Feigen, Rosenkohl und Knöpfli dazulegen. Restliche Sauce separat dazu servieren.

Kaki-Sorbet

8 Kaki
1 Zitrone
1 l Wasser
300 g Zucker
4 P Vanillezucker
2 Eiweiss

Die Kakis schälen, das Fruchtfleisch pürieren. Die Zitrone heiss abwaschen, die Schale abreiben, den Saft auspressen. Schale, Saft mit Wasser und 150 g Zucker und dem Vanillezucker unter Rühren aufkochen, abkühlen.

Kakipüree unter die abgekühlte Masse ziehen. Kakimasse auf einem Blech ausstreichen und im Gefrierschrank an frieren lassen.

Mit dem restlichen Zucker das Eiweiss steif schlagen und unter das Sorbet heben. Alles wieder auf dem Blech ausstreichen und gefrieren lassen. Zwischendurch etwas umrühren.

Das Sorbet in Gläser servieren.

Hagenbutten-Butter

150 g Butter (weich)
100 g Crème fraîche
5 EL Hagenbuttenkonfitüre
(warm)
2,5 TL Gin
2.5 EL Pfefferminzeblätter
(fein geschnitten)
Salz
Pfeffer

Alles in einer Schüssel gut verrühren und würzen.
Butter in einen Spritzsack füllen und auf einen Backtrennpapier Rosetten spritzen, ca. 30 Min. im Tiefkühler fest werden lassen, ca. 10 Min. vor dem Servieren herausnehmen.

Hirsch-Entrecôtes

10 Stk Hirsch-Entrecôtes à 150g
Öl
2.5 EL Gin
Salz
Pfeffer

Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Fleisch beidseitig je ca. 2 Min. anbraten, Hitze reduzieren, Gin begeben, Fleisch darin wenden, ca. 1 Min. weiterbraten, würzen und mit Hagenbutten-Butter anrichten.

Rotkraut

800 g Rotkraut
5 EL Rotwein
½ TL Zucker

1 Zwiebel
1 Apfel
1.5 EL Öl
4 dl Wasser
1 EL Bouillon

Rotkraut fein hobeln, Rotwein und Zucker erhitzen und über das Gemüse geben.

Zwiebel fein hacken, Apfel fein schneiden, im Öl leicht andämpfen.

Rotkraut dazugeben, gedeckt, unter öfterem Schütteln dämpfen, bis die Geschmacksstoffe und die Farbe kräftig werden. Mit Bouillon Ablöschen, 60-90 Min zugedeckt dämpfen.

Kastanien glasiert

100 g Zucker
800 g Kastanien gefroren
4 dl Bouillon
60 g Butter

Zucker braun rösten, Kastanien zugeben und unter Schütteln glasieren. Mit Bouillon ablöschen und bei schwacher Hitze weich kochen, nur schütteln, nicht rühren. Butter zuletzt zugeben, damit die Kastanien glänzend werden.

Knöpfli überbacken

400g Mehl
1 TL Salz
4 Eier
2 dl Wasser
Butter
150 g Reibkäse

Mehl und Salz mischen, Wasser und Eier zusammen verklopfen, zu Mehl geben, galt-rühren, Teig klopfen, bis er glatt ist und Blasen zeigt, zugedeckt stehen lassen.

Wasser in tiefer Panne (D = Knöpfli sieb) Salzen und zum kochen bringen. Knöpfliteig in Portionen durch das Sieb streichen. Portion für kurze Zeit kochen lassen, die Löcherkelle abschöpfen, in feuerfester Platte geben. Reibkäse und Butterflöckchen darüber geben und die nächste Portion durchs Sieb streichen.

Im 100°C vorgeheizten Ofen überbacken.

Knöpfli, Rotkraut und Kastanien mit Hirsch anrichten.

Zimtparfait

8 Eigelb
200 g Zucker
800 ml Rahm steif geschlagen
2.5 TL Zimt
3 El Cognac

Eigelb und Zucker solange rühren, bis eine sehr helle, glatte Masse entstanden ist. Zimt und Cognac zugeben und gut verrühren. Schlagrahm vorsichtig darunterziehen. In eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form füllen und ca. 1 Stunden im Gefrierschrank frosten.

Pflaumenkompott

300 g Backpflaumen
400 ml Rotwein
5 EL Honig
3 Gewürznelken

Rotwein, Pflaumen, Honig und Nelken solange kochen, bis die Flüssigkeit zu einem süßen Sirup eingekocht ist.

Mit dem Pflaumenkompott in einem grossen Teller ein Spiegel machen und eine Scheibe des Zimtparfait darauf legen.