

Kartoffelcrêpes



Quelle: Coop Zeitung Nr.42 vom 19. Oktober 2010

ZUTATEN

| | |
|--------|---------------------|
| 800g | Kartoffeln Celtiane |
| 75 g | Mehl |
| 3 Stk. | Eier |
| 2 dl. | Rahm |
| 38g | Butter, flüssig |
| 3 Stk. | Eiweiss |

Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Saurerahm und Forellenrogen nach Belieben.

ZUBEREITUNG

Kartoffeln weich kochen, durch ein Passevite drehen, mit Mehl Vollei, Rahm und Butter mischen, abschmecken. Eiweiß schlagen und unter die Masse heben. Mit einem Löffel die Masse in die heiße Pfanne geben und beidseitig goldbraun anbraten. Kartoffelcrêpes mit Sauerrahm und Forellenrogen servieren.

PS: Die Kartoffelcrêpes können im Backofen bei 90 C° warm gestellt werden.

Kürbis cremesuppe



Quelle: <http://www.kochtipps.ch/Rezepte/Suppen/Kuerbiscremesuppe.php>

ZUTATEN

| | |
|----------|-----------|
| 1 (1 kg) | Kürbis |
| 4 | Karotten |
| 2 | Zwiebeln |
| 2 l | Bouillon |
| 6 dl | Halbrahm |
| 2 EL | Weissmehl |

Vorbereitung:

Karotten schälen und in Würfel schneiden

Zwiebel schälen und in Würfel schneiden

Kürbis vierteln, entkernen, die Schale wegschneiden und in Würfel schneiden

Zubereitung:

1. In Topf wenig Öl erhitzen, Karotten- und Zwiebelwürfel dazu geben und kurz andünsten.
2. Kürbiswürfel dazu geben und mitdünsten.
3. Mit wenig Mehl bestäuben und kurz anrösten (ohne Farbe).
4. Mit Wasser auffüllen und Bouillon, Salz und Pfeffer dazu geben.
5. Auf kleiner Flamme ca. 1 Stunde leicht kochen lassen.
6. Mit dem Mixer fein pürieren.
7. Halbrahm dazu geben und nochmals leicht kochen lassen.
8. Abschmecken und servieren.

Wildgeschnetzeltes mit Steinpilzen



Quelle: Petty Bossy Gaumenfreude 2002 S66

Zutaten

Bratbutter zum Braten,

1200 g Reh- oder Hirschfleisch (z. B. Schlegel, Nuss), in ca. 5 mm breiten Streifen, quer halbiert

| | |
|-------|---|
| 1 Tl | Salz, wenig Pfeffer aus der Mühle |
| 8 Stk | Frühstückspeck, in ca. 1 cm breiten Streifen |
| 200 g | Steinpilze, längs in ca. 8 mm dicken Scheiben |
| 4 | Schalotten, fein gehackt |
| 2 | Knoblauchzehe, gepresst |
| 2 dl | Weisswein |
| 2 El | Maizena |
| 3 dl | Wildfond oder Fleischbouillon |
| 4 dl | Rahm |
| 100 g | Baumnüsse, grob gehackt, geröstet |
| 2 Tl | Thymianblättchen |

Zubereitung

Die Baumnüsse in der Pfanne ohne Fett hellbraun rösten, beiseite stellen.

In derselben Pfanne, die Bratbutter heiss werden lassen, Fleisch portionenweise je ca. 3 Min. hellbraun braten, herausnehmen, würzen, warm stellen, Bratfett auftupfen.

Den Speck in derselben Pfanne langsam knusprig braten, lauwarm mit der Schere in ca. 1 cm breite Streifen schneiden auf Haushaltpapier abtropfen, warm stellen.

Die Steinpilze, längs in ca. 8mm dicken Scheiben in derselben Pfanne kurz andämpfen, 4 Scheiben für die Garnitur warm stellen. Schalotten und Knoblauch begeben, ca. 2 Min. mitdämpfen, Wein dazugießen, vollständig einköcheln. Maizena mit Fond und Rahm anrühren, dazugießen, aufkochen, bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 15 Min. köcheln. Das

Fleisch, Baumnüsse, Speck und Thymian begeben, nur noch heiss werden lassen.

Nach Bedarf Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, anrichten und garnieren.

Tipp: Die aromatischen Steinpilze (Saison: August bis Oktober) nicht waschen, sondern mit einem trockenen Pinsel reinigen.

Dazu pass Polenta.

Helle Schokoladenmousse



Quelle: Petty Bossy Dessert Träume 1985 S68

Zutaten

| | |
|---------|---|
| 200 g | Crémant Schokolade |
| 200 g | Milchschokolade , zerbröckeln, in eine Schüssel geben. |
| 4 EL | Cognac |
| 2 EL | starker Kaffee, zugeben, die Schokolade im nicht zu heissen Wasserbad schmelzen, glatt rühren, Schokolade etwas auskühlen lassen. |
| 4 Stk. | Eigelb |
| 4 dl | Rahm, steif schlagen, darunterrühren. |
| 4 Stk. | Eiweiss |
| 2 Prise | Salz, zusammen steif schalgen, sorgfältig unter die Masse mischen. In eine Schüssel füllen und 5 Std. kühl stellen. |

Servieren:

Die Mousse sorgfältig mit 2 Löffeln abstechen, auf Teller anrichten und mit leicht geschlagenem Rahm servieren. Für die Garnitur 3 Tropfen flüssigen Gelee oder Sirup auf den Rahm geben und mit einem Holzspießchen zu einer Garnitur „verziehen“.

Tipp:

Die Mousse kann auch in Coupegläser oder Schälchen gefüllt werden. So ist sie schon nach 2- 3 Stunden servierbereit.