

Gepfeffertes Suppenduo

Wintersalat mit Schupfnudeln

Entenbrust mit Sauerkirschen

Venere Reis

Kürbisschnitze mit Rosmarin

Pumpernickelcreme mit Altbierschaum

Kürbissuppe

600	gr	Kürbis geschält
50	gr	Zwiebel
6	dl	Bouillon
30		grüne Pfefferkörner zerdrückt
2.5	dl	Rahm

Kürbis und Zwiebeln in Bouillon weich kochen, mixen, mit Rahm verfeinern, abschmecken.

Kastaniensuppe

600	gr	Kastanien geschält
50	gr	Zwiebel
8	dl	Bouillon
30		rote Pfefferkörner zerdrückt
2.5	dl	Rahm

Kastanien und Zwiebeln in Bouillon weich kochen, mixen, mit Rahm verfeinern, abschmecken.

Schupfnudeln

250	gr	Kartoffeln mit der Schale kochen
1		Eigelb
100	gr	Mehl
2	EL	Quark
		Salz
	wenig	Mehl zum auswallen
20	gr	Butter

Gekochte Kartoffeln schälen und pürieren, mit den restlichen Zutaten mischen, abschmecken, in fingerdicke Rollen auswallen, Stücke schneiden, mit den Händen zu Schupfnudeln rollen, ca. 2 Minuten im heissen Salzwasser ziehen lassen, kurz in Butter braten.

Salatsauce

1		Eigelb
1.5	dl	Öl
1	dl	Essig
1	dl	Rahm
50	gr	Roquefort
		Salz, Pfeffer

Mit Eigelb, Essig und Öl eine Mayonnaise montieren, Rahm und Roquefort begeben und mixen, abschmecken.

Wintersalat

300	gr	Schwarzwurzeln
400	gr	Rosenkohl
400	gr	Pilze
		Blattsalat
		Sprossen

Gemüse rüsten und kochen, Pilze kurz anziehen, alles auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Gemüse, Pilze und Schupfnudeln mit Salatsauce anmachen, auf Blattsalat anrichten und mit Sprossen garnieren.

Entenbrust

1.8	kg	Entenbrust
		Salz, Pfeffer
300	gr	Sauerkirschen
1	lt	Braune Sauce

Entenbrüste im eigenen Fett braten, Sauerkirschen kurz in der braunen Sauce köcheln.

Venere Reis

600	gr	Venerereis
-----	----	------------

Reis ca. 20 Minuten köcheln.

Kürbis

1.5	kg	Kürbis
40	gr	Olivenöl
		Salz
		Chillischrot
		Rosmarin gehackt

In grössere Würfel schneiden, mit Marinade einreiben und im Ofen bei 200 Grad ca. 20 Min backen.

Pumpnickelcreme

1		Vanilleschote
375	gr	Milch
5		Eigelb
375	gr	Zucker
7	Blatt	Gelatine
40	gr	gehackte Mandeln
2	EL	Rosinen
1	cl	Rum
180	gr	Pumpnickel
375	gr	Rahm

Rosinen in Rum einweichen, Vanilleschote aufschlitze und das Mark herauskratzen, zusammen mit der Milch aufkochen, Eigelb und Zucker schaumig rühren, heisse Milch langsam dazu schütten und zur Rose kochen. Eingeweichte Gelatine begeben und durch ein Sieb passieren. Gehackte Mandeln rösten und zusammen mit den Rosinen und den feingewürfelten Pumpnickel unter die Creme heben. Die Creme leicht anstocken lassen, den geschlagenen Rahm darunterziehen in Portionenschalen füllen und kalt stellen.

Altbierschaum

125	gr	Zucker
5	dl	Altbier (wir haben ein Weissbier gewählt)
10		Eigelb
1		Zitrone für Saft

Alle Zutaten mischen und im Wasserbad aufschlagen.

ALTBIER:

obergäriges Vollbier gebraut aus meist mehreren verschiedenen Gerste- und Hopfensorten. Die Farben reichen von bernstein- über kupferrot bis hin zu tief dunklem Braun. Für das Altbier typisch ist ein stark malziger Geschmack mit ausgeprägter Hopfenbittere.