Kochclub Smørebrot

Kochsession 211 vom 18.10.2012

**Nüsslisalat mit gebackenem Kürbis und Trockenfleisch
vom Hirsch**

Fischsuppe à la minute

**Gefülltes Hirschentrecote
mit herbstlicher Garnitur
und Maisschnitten**

Meringuierte Beerentorte

Zutaten für 8 Personen:

Nüsslisalat mit gebackenem Kürbis und Trockenfleisch vom Hirsch

1	Stk.	Butternuss-Kürbis
1	kl.	getrocknete rote Chili-Schote
1	TL	Koriander-Samen
1	TL	Meer-Salz
1	TL	Pfefferkörner
20	Stk	Hirschfleisch-Scheiben
250	g	Nüsslisalat
150	g	Sbrinz
		Olivenöl
		Balsamico-Essig
		Salz
		frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 190° vorheizen. Den Kürbis schälen, vierteln, die Kerne und die Endstücke entfernen. Die Stücke in einen Bräter legen und mit Olivenöl einreiben. Die Chili-Schote, Koriander-Samen, Meer-Salz und die Pfefferkörner im Mörser gut zerstoßen und über die Kürbishälften streuen. Den Kürbis ca. eine halbe Stunde backen bis er goldgelb und weich ist. Den Kürbis etwas auskühlen lassen.

Den Salat in den Teller anrichten, die Hirschfleisch-Scheiben zerreißen und einige Späne Sbrinz über den Salat geben, mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Balsamico würzen. Den warmen Kürbis in Stücke reißen und über den Salat verteilen.

Fischsuppe à la minute

2	Stk.	Zwiebel
4	Stk.	Stangensellerie
4	Stk.	Tomaten
8	Stk.	Knoblauchzehen
2	Msp.	Safranpulver
1	TL	Tabasco
4	dl	Weisswein
8	dl	Wasser
4	EL	Fischfond
		Olivenöl
		Salz
		Pfeffer
350	g	Crevetten
350	g	frischer Lachs
1	B.	Schnittlauch
		Cherry

Gemüse in kleine Würfel schneiden und mit den gescheibelten Knoblauchzehen in Olivenöl andünsten. Safran dazugeben und mit dem Weisswein, Wasser und dem Fischfond ablöschen. Sobald das Gemüse schön knackig ist, die Crevetten begeben und mit Salz, Pfeffer und Cherry abschmecken.

Den rohen Lachs in Streifen schneiden und in die Suppentassen geben, mit der kochenden Suppe übergiessen und mit Schnittlauch dekorieren.

Gefülltes Hirschentrecote mit herbstlicher Garnitur und Maisschnitten

8	Stk.	Hirschentrecote, à 150 g
200	g	frisch Herbstpilze
40	g	Schalotten gehackt
2	B.	Peterli gehackt
4	dl	Wildjus
2	Zw.	Rosmarin
2	dl	Rotwein
2	KL	Johannisbeer-Gelée
2	EL	Balsamico-Essig
250	g	2 Min. Polenta
50	g	geriebener Käse
		Salz
		Pfeffer
		Olivenöl

Den Ofen auf 180° vorheizen. In die Hirschentrecote je eine Tasche schneiden. Die Pilze mit den Schloten andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen, den Peterli zugeben. Die Entrecote mit den Pilzen füllen und mit Zahnstocher verschliessen. Mit Salz und Pfeffer würzen, allseitig kurz und scharf anbraten.

Das Fleisch 8 Minuten im Ofen braten, herausnehmen und zugedeckt 5 Minuten warm ruhen lassen.

Wildjus, Rotwein mit den Rosmarinzweigen zur Hälfte einkochen lassen. Den Rosmarin entfernen, den Johannisbeer-gelée mit dem Balsamico dazugeben. Eine Minute kochen.

Die Polenta gemäss Anleitung zubereiten, mit dem geriebenen Käse verfeinern, auf einem Backtrennpapier austreichen, auskalten lassen.

In 16 gleich grosse Stücke schneiden und in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett goldbraun braten

Herbstliche Garnitur zubereiten und mit dem Fleisch und der Polenta schön anrichten.

Merinquierte Beertorte

250	g	Weissmehl
125	g	Butter
1	Msp.	Backpulver
2	Stk.	Eier
100	g	Zucker
1	Pr.	Salz
3	Stk.	Eiweiss
200	g	Zucker
90	g	Mandeln, gerieben
750	g	Beeren nach Saison

Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Mehl mit der Butter von Hand verreiben. Backpulver, Eier, Zucker und Salz dazu geben und zu einem Teig verrühren (nicht kneten). 30 Minuten im Kühlschrank zugedeckt ruhen lassen. Den Teig mit Mehl auf einem Backtrennpapier drei bis vier Millimeter auswallen und mit dem Backtrennpapier in eine geeignete Backform, mit einem 2 cm hohen Rand, legen. Den Rand gut andrücken und den Boden mit der Gabel einstechen. Zum Blindbacken mit Kirschsteinen belegen, beschweren. Den Teig 10-15 Minuten backen und danach auskühlen lassen.

Den Backofen auf 150° vorheizen. Die Eiweiss steif schlagen und danach vorsichtig den Zucker darunter ziehen. Die Mandeln locker begeben. $\frac{1}{2}$ bis $\frac{2}{3}$ der Meringue-Masse vorsichtig mit den Beeren mischen und auf dem Kuchenboden verteilen und glatt streichen. Die restliche Masse mit Hilfe eines Spritzsacks und der Sterntülle ausgarnieren. Den Beeren Kuchen 20 Minuten im Backofen hellbraun backen.