
Rotkabis-Kastanien-Suppe

Zander mit Kürbiskruste mit Weisskabissalat

Hirschrouladen mit Sellerie-Kartoffelstock und Preiselbeer-Rosenkohl

Apfelküchlein mit Vanillesauce

Rotkabis-Kastanien-Suppe

Für 8 Personen

Zutaten:

- 2 EL Bratbutter
- 2 Zwiebel, fein gehackt
- 500 g Rotkabis, in feinen Streifen
- 400 g tiefgekühlte Kastanien, ca. 50 g beiseitegestellt, angetaut
- 4 EL Apfelwein
- ca. 10 dl Gemüsebouillon
- 2 TL Butter
- beiseite gestellte Kastanien, grob gehackt
- 1 TL Zucker
- 2 dl Vollrahm, flaumig geschlagen
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf



Zubereitung:

Butter warm werden lassen. Zwiebel andämpfen, Rotkabis und Kastanien ca. 5 Min. mitdämpfen, Apfelwein begeben.

Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 25 Min. köcheln.

Kabis und Kastanien mit der Flüssigkeit pürieren.

Butter in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Kastanien mit dem Zucker goldbraun braten. Zwei Drittel des Schlagrahms und der Kastanien mit dem Schwingbesen unter die Suppe rühren, diese nur noch heiss werden lassen, würzen. In vorgewärmten Suppenschüsselchen oder Tellern anrichten, mit dem restlichen Rahm und den gehackten Kastanien garnieren.

Zander mit Kürbiskruste Und Weisskabissalat

Für 4 (8) Personen

Zutaten:

200 g	Kürbis gerüstet gewogen
1	Knoblauchzehe
2	Zweige Salbei
1	Esslöffel Butter
1	Esslöffel Olivenöl
100 g	Kürbiskerne
	Salz, Pfeffer aus der Mühle etwas Muskatnuss, gerieben
4	Zanderfilets gross, ohne Haut
1	Orange
1 dl	Weisswein
1 dl	Gemüsebouillon
0.5	Briefchen Safran



Zubereitung:

Den gerüsteten Kürbis in Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und die ganze Zehe mit dem Kürbis im Dampf oder in wenig Salzwasser weich garen.

Die Salbeiblätter in feine Streifen schneiden. in einer beschichteten Bratpfanne Butter und Olivenöl erhitzen und die Salbei darin knusprig braten. Beiseitestellen.

Die Kürbiskerne ohne Fett in der Pfanne rösten. Dann leicht auskühlen lassen und mittelfein hacken.

Den weichen Kürbis mit dem Knoblauch in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Dann Kürbiskerne und Salbei untermischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Zanderfilets kurz unter kaltem Wasser abspülen, mit Küchenpapier trockentupfen und allfällige gräten entfernen. Mit einem Messer das hintere Drittel des Filets ein-, aber nicht durchschneiden, damit sich das dünne Filetende besser umklappen lässt. Die Zanderfilets nebeneinander in eine Gratinform legen und die Kürbismasse darauf verteilen.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Von der Orange etwas Schale abreiben. Den Saft der ganzen Orange auspressen. Mit der abgeriebenen Schale, dem Weisswein, der Bouillon und dem Safran in eine kleine Pfanne geben, aufkochen und auf 2 dl einkochen lassen. Den Sud mit Salz und Pfeffer würzen. Auskühlen lassen.

Den Orangen-Weisswein-Sud um die Zanderfilets giessen. Dann sofort im 180 Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille 15–20 Minuten backen.

Weisskabissalat

Für 4 (8) Personen

Zutaten:

300 g Weisskohl (Kabis)
4 EL Rapsöl
3 EL Apfelessig
2 PrisenKümmel
Salz
Pfeffer

**Zubereitung:**

Für die Salatsauce Rapsöl und Apfelessig mischen. Kümmel begeben. Salzen und pfeffern. Kohl am Gemüsehobel fein zur Salatsauce reiben und bei Zimmertemperatur ca. 5 Minuten ziehen lassen. Weisskabissalat mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Hirschrouladen mit Sellerie-Kartoffelstock und Preiselbeer-Rosenkohl

Für 8 Personen

Zutaten:

Rouladen

- 16 dünne Hirschplätzli, je ca. 50 g
- ½ TL Salz
- wenig Pfeffer
- 8 Tranchen Bratspeck, halbiert
- 160 g entsteinte Dörripflaumen, fein gehackt
- 100 g Baumnüsse, fein gehackt
- Zahnstocher

Schmoren

- Bratbutter
- 4 EL Weissmehl
- 4 Schalotten, in feinen Streifen
- 40 g getrocknete Steinpilze (ca. 30 Min. in Wasser eingeweicht), abgetropft, grob geschnitten
- 8 Wacholderbeeren, zerdrückt
- 8 Zweiglein Thymian
- 4 dl Rotwein
- 4 dl Wildfond
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Sellerie-Kartoffelstock

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln, geschält, in Stücken
- 500 g Knollensellerie, geschält, in Stücken
- Salzwasser, siedend
- 150 g Crème fraîche
- wenig Muskat
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf



Zubereitung:

Rouladen

Plätzli würzen, Speck darauflegen. Pflaumen und Baumnüsse darauf verteilen, Ränder der beiden Längsseiten auf die Füllung legen, aufrollen, mit Zahnstocher fixieren.

Schmoren

Bratbutter im Bratpfopf erhitzen. Rouladen im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln. Fleischrouladen rundum ca. 5 Min. anbraten, herausnehmen. Schalotten und Pilze kurz andämpfen. Restliches Mehl, Wacholderbeeren und Thymian kurz mitdämpfen. Wein und Fond dazugießen, verrühren, aufkochen. Fleisch wieder begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 30 Min. schmoren, Fleisch gelegentlich wenden. Deckel entfernen, ca. 15 Min. fertig schmoren, würzen.

Sellerie-Kartoffelstock

Kartoffeln und Sellerie im siedenden Salzwasser offen bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. sehr weich kochen. Wasser abgessen. Gemüse durchs Passvite zurück in die Pfanne treiben. Crème fraîche unter Rühren mit der Kelle nach und nach begeben. Evtl. Pfanne hin und wieder kurz auf die noch warme Platte stellen. Kurz und kräftig rühren, bis der Sellerie-Kartoffelstock luftig ist und locker von der Kelle fällt, würzen.

Preiselbeer-Rosenkohl

Für 8 Personen

Zutaten:

800g Rosenkohl
Salz
1.5 kleine Zwiebeln
120 g Specktranchen
120 g frische Preiselbeeren oder Cranberries
1.5 EL Olivenöl



Zubereitung:

Rosenkohl unten frisch anschneiden. Welke Blätter entfernen. In reichlich Salzwasser ca. 15 Minuten garkochen. Herausnehmen und in eiskaltem Wasser abschrecken. Abtropfen lassen.

Zwiebel fein hacken. Speck in Stücke schneiden und bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Zwiebel begeben und mitdünsten. Rosenkohl und Preiselbeeren zugeben. Olivenöl darüber träufeln und mit Salz **abschmecken**.

Apfelküchlein mit Vanillesauce

Für 8 Personen

Zutaten:

Ausbackteig:

300 g Mehl
½ TL Salz
3 dl Apfelsaft oder Wasser
4 Eigelb
4 Eiweiss

Apfelküchlein:

2 Zitrone, Saft
2 EL Zucker
8 Äpfel, geschält, entkernt, in 1 cm dicken Ringen
2 l Frittieröl
Zucker mit Zimt vermischt, zum Wenden

Vanillesauce:

8 dl Milch
2 EL Maisstärke
2 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, ausgeschabtes Mark
5 EL Zucker
2 Ei



Zubereitung:

Teig

Alle Zutaten bis und mit Eigelb zu einem glatten Teig verrühren. Zugedeckt bei Raumtemperatur mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Eiweiss kurz vor dem Backen steif schlagen. Eischnee sorgfältig unter Teig heben.

Küchlein

Zitronensaft und Zucker verrühren. Apfelscheiben sofort nach dem Schneiden damit beträufeln. Öl im Bratpfopf oder in der Fritteuse auf 170°C erhitzen.

Apfelscheiben portionenweise mit Haushaltspapier trocken tupfen, durch den Ausbackteig ziehen, abtropfen lassen.

Portionenweise auf beiden Seiten insgesamt 4-5 Minuten im heissen Öl frittieren. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen.

Sauce

Alle Zutaten in einer Schüssel im Wasserbad mit dem Schwingbesen verrühren. Unter ständigem Rühren vorsichtig erwärmen, bis sie bindet. Leicht abkühlen lassen. Noch warme Apfelküchlein im Zimtzucker wenden, mit der lauwarmen Vanillesauce servieren.