

Koch RAUM vom 14. September 2013 @ Züris



Herbst-Menü

- 1) Apérohäppchen
- 2) Pilzstreifen im Prosecco-Süppchen
- 3) Ländlicher Herbstsalat
- 4) Rehmedaillon an Preiselbeersauce mit Spätzli
- 5) Zwetschgen-Mohndessert mit Kastanienmousse

Alle Rezepte für 8 Personen gerechnet.

I Apérohäppchen

32 Mini-Tartelette Backofen auf 120 Grad vorheizen

Füllung 1 (Mozzarella)

60 g Sardellenfilet Sardellenfilet auf Küchenpapier abtropfen lassen; fein hacken und in eine kleine Schüssel geben

160 g Mozzarella Mozzarella trocken tupfen und mittelfein hacken; zu den Sardellenfilet geben; Meerrettichpaste und Pfeffer aus der Mühle beifügen

2 TL Meerrettich-Paste

schwarzer Pfeffer

Gut mischen.

1 Bund Schnittlauch

Schnittlauch in Röllchen schneiden; als Garnitur beiseite stellen.

Füllung 2 (Tomaten)

16 kl. Cherrytomaten Cherrytomaten vierteln und klein würfeln; in einem Sieb abtropfen lassen; in eine kleine Schüssel geben

2 Tranche Lachs

Lachs sehr klein würfeln; Basilikumblätter in Streifen schneiden; zu Cherrytomaten geben

7 - 8 Basilikum-Blätter

2 TL Balsamico-Essig (knapp)

Balsamico-Essig, Salz, Pfeffer und Olivenöl verrühren und beifügen. Sorgfältig mischen.

Salz, Pfeffer, 3 TL Olivenöl

Tartelette vorbereiten

Füllung 1 - Mozzarella Tartelettes auf Backblech legen; Küchlein mit **Mozzarellamischung** füllen; die anderen leer lassen; sofort in Ofen und 10 Minuten backen.

Tartelette aus Backofen herausnehmen

Füllung 2 – Tomaten Die leeren Tartelette mit der Tomatenmischung füllen, Schnittlauch auf Tartelettes mit Mozzarella.

2 Pilzstreifen im Prosecco-Süppchen

500 g Knollensellerie Sellerie in Würfel schneiden. Lauch in feine Streifen schneiden.

1 kleiner Lauchstängel

2 KL Kochbutter Butter in Chromstahlpfanne schmelzen, Sellerie und Lauch andämpfen. Mit Prosecco und Bouillon ablöschen; ca. 20-30 Min. köcheln lassen.

4 dl Prosecco

12 dl Bouillon

400 g Crème fraiche Suppe pürieren und den Rahm zugeben. Nochmals aufkochen lassen, würzen

Salz, Pfeffer

Knapp 1 dl Prosecco Am Schluss Prosecco untermischen

Garnitur

360 g Pilze Pilze reinigen, nicht zu klein schneiden. Die Pilze in der erwärmten Butter kurz andämpfen, würzen; evtl. im Backofen warm stellen.

Wenig Butter

Salz, Pfeffer

Anrichten

Kräuter Suppe in vorgewärmte Teller oder Tassen geben. Mit Kräutern ausgarnieren.



3 Ländlicher Herbstsalat

Salatsauce

- 6 EL Weinessig Alle Zutaten mischen, würzen
- 10 EL Traubenkernöl
oder **Sonnenblumenöl**
- Salz, Pfeffer
- 600 g Trauben Trauben waschen, halbieren, entkernen und ca. ½ Stunde in der Salatsauce ziehen lassen.
- ½ **Endiviensalat** Salat rüsten, waschen und in ½ cm breite Streifen schneiden.
oder Blattsalat
- 16 Scheiben Rohschinken Schinken in einer Bratpfanne knusprig braten, Fett gut abtropfen lassen.
- 2 Birnen Schälen, entkernen, in kleine Schnitze oder Scheiben schneiden. In die Salatsauce geben.
- 4 EL Nüsse grob hacken

Anrichten

Salat auf Teller anrichten und die Sauce darüber geben. Rohschinken darauf anrichten und mit Nüssen bestreuen.



4 Rehmedaillon an Preiselbeersauce mit Spätzli

	Ofen auf 80 Grad vorheizen und eine Gratinform mitwärmen.
16 Rehmedaillon	Fleisch würzen und beidseitig gut anbraten.
Salz, Pfeffern	ACHTUNG: nicht zu viele Medaillon gleichzeitig in die Pfanne geben, damit die Hitze konstant bleibt.
Bratbutter	
Einige Thymianblättchen	Fleisch in die Schüssel / Gratinform legen und die Thymianblättchen bestreuen. Im Ofen bei 75 Grad ca. 30 Min. durchziehen lassen.
2 EL Kochbutter	Butter in Chromstahlpfanne schmelzen, Schalotte darin andünsten.
2 Schalotten, gehackt	Mit der Flüssigkeit (Fonds, Rotwein) ablöschen. Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen.
3 dl Wildfonds	
2 dl roter Portwein oder Rotwein	
Knapp 4 EL Preiselbeerkonfitüre	Confitüre und Rahm zugeben, abschmecken.
2 dl Saucen-Halbrahm	

Anrichten

Vor dem Anrichten die Sauce nochmals aufkochen. Sauce auf vorgewärmte Teller anrichten und die Fleischstücke darauf anrichten.

(8 Personen) Spätzli

800 g Knöpflimehl	Mehl in Schüssel geben, Salz begeben
6 verschlagene Eier	Milchwasser und Eier langsam darunter rühren
2 TL Salz	Teig klopfen, bis sich Blasen bilden.
5 dl Milchwasser (½ - ½)	Kurz ruhen lassen.
Bouillon	Salzwasser zum Kochen bringen und Teig portionenweise durch ein Knöpfli sieb streichen.
	Wenn Knöpfli an die Oberfläche steigen, mit der Schaumkelle herausnehmen.
	Zur Seite stellen
Butter	Spätzli in einer Bratpfanne aufwärmen.



5 Zwetschgen-Mohndessert mit Kastanienmousse

24 Stk. Papierförmli Jeweils 3 ineinander legen

Teig (reicht genau für 8 Küchlein)

50 g weiche Butter **Eigelb und Eiweiss trennen; wird beides getrennt benötigt!**

30 g Zucker Butter und Zucker schaumig rühren, Eigelb, Mohn und Salz beimeschen
2 Eigelb

65 g Mohn

1 Prise Salz

2 Eiweiss Eiweiss zu Schnee schlagen, Zucker einrieseln lassen, weiter schlagen, bis die Masse glänzt.

20 g Zucker

15 g Mehl Eischnee auf die Mohnmasse geben, Mehl und Paniermehl darüber streuen, sorgfältig mischen.

15 g Paniermehl

Förmchen auf Backblech stellen, Teig darin verteilen. Auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens ca. 30 Minuten backen.

Kompott

2 dl Rotwein Wein, Zimt und Zucker aufkochen und 5 Min. sprudeln lassen.

3-4 EL Zucker

1 Zimtstängel

400 g Zwetschgen entsteint Zwetschgenschnitze zugeben, bei schwacher Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Die Hälfte der Zwetschgen auf einer Platte anrichten.

Restliche Zwetschgen mit der Sauce pürieren.

Falls Sauce zu dünn ist, nochmals aufkochen → kalt stellen

Für 8 Personen **Kastanienmousse**

150 g Mascarpone Mascarpone, Marronipüree, Likör und Vanillezucker verrühren.

200 g Marronipüree

½ EL Orangenlikör

½ TL Vanillezucker Die fein geraffelte Schoggi und den Rahm unterrühren. Mind. 2 Std. kühl stellen.

100 g dunkle Schoggi

2 dl Rahm geschlagen

Schoggispäne Beim Anrichten darüber streuen. Mousse auf Teller anrichten und garnieren.

