

Koch RAUM vom 17. November 2018 @ Züris



Herbst-Menü

- 1) Blätterteig Lollies & Nüsse à la Gisi
- 2) Trauben-Apfelsalat mit Trockenfleisch vom Hirsch
- 3) Dattelsüpli
- 4) Rehrücken mit Rotwein-Hagebutten-Kraut an Spätzli
- 5) Apfeljalousien mit Walnuss-Glacé

Organisation

Donnerstag	Rehrücken aus Gefrierschrank nehmen
Freitag	Brotteig vorbereiten; über Nacht ruhen lassen
Samstag	
16:30	Vorbereiten Apéro
18:00	Apéro
18:30	Start Kochen
19:00	Suppe
19:30	Salat
20:30	Hauptgang
Anschliessend	Dessert

Koch A	Koch B	René	Markus
Suppe	Spätzli vorbereiten	Salat vorbereiten	Rotkraut vorbereiten Sauce vorbereiten
Teig für Jalousie; muss eine 1 Stunde ruhen			



I Apérohäppchen

Butterblätterteig rechteckig Backofen auf 220 Grad vorheizen

Blätterteig Lollies

Blätterteig Entrollen

Pesto Rosso Pesto Rosso und Genovese mit gemahlenden Mandeln mischen

Basilikumpesto Die linke Hälfte des Teigs dünn mit Pesto Rosso, die rechte Hälfte
gemahlene Mandeln mit Basilikumpesto betreichen.

Blätterteig aufrollen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

15 Min. backen, dazwischen 1 x wenden.

Holzspiessli Auskühlen lassen und auf Holzspiessli stecken.

Nüsse

Diverse Nüsse vorbereitet

2 Dattelsüpli

(4 Personen) **Alles doppelt rechnen**

1 EL Butter Die feingehackten Schalotten, die geschnittenen Datteln und die
80 g Datteln geschälten und klein geschnittenen Kartoffeln in Butter andünsten.
50 g Schalotten
50 g Kartoffeln

1 KL Currypulver Currypulver dazugeben, kurz anziehen, mit Bouillon und Rahm (nicht
6 dl Bouillon schlagen) auffüllen, alles gut weich kochen.
2 dl Rahm

Salz, Pfeffer und Cayenne Fein mixen.
2 EL Zitronensaft mit Salz, Pfeffer und Cayenne würzen

Garnitur und Anrichten

1 dl Rahm geschlagen Die Suppen in heisse Teller anrichten, einen Tupfen geschlagenen
30 g Mandelsplitter, geröstet Rahm hineingeben und mit gerösteten Mandelsplitter bestreuen



3 Trauben-Apfelsalat mit Trockenfleisch vom Hirsch

(4 Personen) **Alles doppelt rechnen**

4 EL Apfelessig In einer Schüssel Apfelessig, Rapsöl und Senf verrühren. Mit Salz und
3 EL Rapsöl Pfeffer würzen.

1 TL Senf

Salz und Pfeffer aus der Mühle

150 g Trauben rot Trauben halbieren und die Kerne mit einem kleinen Messer entfer-
150 Trauben grün nen.

2 Äpfel Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Die Apfelviertel in Schei-
ben schneiden. Zusammen mit den Trauben zur Sauce geben und
mischen.

½ Radicchio rot Den Radicchio und den Chicorée rüsten, halbieren und in feine
1 Kolben Chicorée klein Streifen schneiden. In ein Sieb geben und kurz unter lauwarmem
Wasser abspülen. Gut abtropfen lassen.

Hirsch-Trockenfleisch Fleisch in dünne Scheiben schneiden und auf den Tellern anrichten
Salat ebenfalls auf den Tellern anrichten

Baumnussbrot Vorbereitet



4 Rehrücken mit Rotwein-Hagebutten-Kraut und Spätzli

Rehrücken – bereits vorbereitet (+ 50 %)

6 Pimentkörner Pimentkörner und Sternanis im Mörser zerstoßen, mit dem Öl mischen, salzen und Fleisch damit bestreichen.
 2 Sternanis
 2 EL Olivenöl
 1.5 TL Salz

3 EL Bratbutter Blech in der Mitte des Ofens einschieben, Ofen auf 240 Grad vorheizen.
 Bratbutter in einer kleinen Pfanne heiss werden lassen. Rehrücken auf das heisse Blech legen, die heisse Bratbutter über das Fleisch giessen.

Braten: ca. 8 Min. in der Mitte des Ofens.

Kleine Filets dazulegen, ca. 2 Min. weiterbraten.

Ofen ausschalten, Fleisch ca. 5 Min. ruhen lassen; dabei die Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spalt breit offen halten.

Die Kerntemperatur soll ca. 50 Grad betragen. Fleisch herausnehmen und mit Alufolie zudecken.

Sauce

1 ½ Schalotte Fein schneiden
 1.3 dl Cassislikör (oder Calvados, Cognac) Likör und Fonds mit der Schalotte aufkochen, zur Hälfte einkochen, Rahm dazu giessen, ca. 5 Min. köcheln, Sauce würzen
 5 dl Wildfonds
 2 ½ dl Vollrahm
 Salz und Pfeffer nach Bedarf

Anrichten

Rehrücken den Rippen entlang von den Knochen schneiden, schräg in ca. 2 cm dicke Tranchen schneiden, wieder auf den Knochen setzen.

Kleine Filets schräg halbieren, neben den Rehrücken legen, Sauce dazu servieren.

(4 Personen) Hagebutten-Rotwein-Kraut (alles doppelt rechnen)

700 g Rotkohl Beides in feine Streifen schneiden.
 1 grosse rote Zwiebel Rotkohl und Zwiebeln in der warmen Butter 5 Min. andämpfen.
 1 EL Butter Wein dazugiessen, Hagebuttenmark beifügen, mischen, aufkochen.
 2 dl Rotwein 45 -50 Min. köcheln. Würzen
 2 EL Hagebuttenmark
 Salz, Pfeffer



(8 Personen) Spätzli

- 800 g Knöpfimehl 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 Apfeljalousien mit Walnuss- und Meringue-Glacé**(4 Personen)**

- 200 g Mehl Mehl, Zucker, Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen.
- 2 EL Zucker
- ¼ TL Salz
- ¼ TL Backpulver
- 30 g Butter, flüssig Butter und Buttermilch begeben, mischen und rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten.
- 1 ¼ dl Buttermilch, nature Teig flach drücken, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.
- Teil auf wenig Mehl zu einem Rechteck von ca. 25 x 40 cm auswählen, auf ein Backpapier legen, auf einen Blechrücken ziehen, **in 8 Rechtecke** schneiden.
- 4 kleine Äpfel (z.B. Maigold) Kerngehäuse ausgestochen, in feinen Schnitzen
- wenig Zitronensaft Apfelschnitze mit Zitronensaft beträufeln, lamellenartig auf die Teigstücke legen
- Backen**
- 1 EL Quitten- oder Johannisbeer- Ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten
- gelee, erwärmt Offens, mit Gelee bestreichen, auf einem Gitter auskühlen, mit Puderzucker bestäuben.
- Puderzucker zum Bestäugen
- Anrichten**
- Walnuss-Glacé Jalousie auf Teller anrichten und eine Kugel Glacé dazu servieren

