



Männer- Kochklub 82 Heimberg

Kochabend vom 16. Oktober 2015

Küchenchef: Bernhard Krebs

Herbstmenu

Apéro

Vacherin-Toast mit getrockneten Tomaten

Nüsslisalat mit Speck und Croutons

Hirschfilet an Wild-Holundersauce mit Preiselbeeren

Kartoffel-Kürbis Puree

caramelisierte Quitten

Vermicelles-Trauben Coupe

Kaffee avec

Wein rot: Valpolicella Ripasso 2012 (Veneto)

Wein weiss: La Biche (Valais)

Zutaten für 4 Personen:

Vacherin-Toast

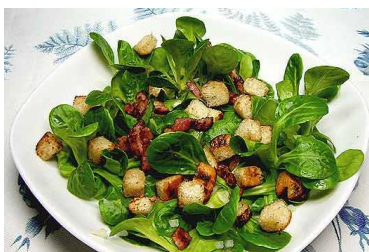


4 Scheiben Brot (dünn
geschn.)
Getrocknete Tomaten in Öl
Käse (Freiburger Vacherin)
Weisswein
Pfeffer

Zubereitung Vacherin-Toast:

1. Brotscheiben je nach Grösse halbieren und im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 5 Minuten rösten.
2. Herausnehmen und danach mit Weisswein beträufeln.
3. Getrocknete Tomaten fein hacken und auf Brotscheiben verteilen.
4. Käse in kl. Scheiben schneiden und auf Brote verteilen
5. Im Backofen bei ca. 200 Grad 5-10 Minuten backen bis Käse verläuft.
6. Pfeffer und sofort servieren.

Nüsslisalat



Ca. 100g Nüsslisalat
100g Speckwürfel
4 Scheiben Toastbrot
Salatsauce nach Geschmack

Zubereitung Speck und Croutons :

1. Speckwürfel in einer beschichteten Pfanne, ohne Zugabe von weiterem Öl, halb knusprig braten.
2. Etwas Öl hinzu geben, die Toastbrotwürfel mit in die Pfanne geben und unter ständigem Wenden von Speck und Brotwürfel knusprig braten.

Hirschfilet an Holundersauce



600-800g Hirschfilet
2 dl Rotwein
1-2dl Wildsauce od. Wildfond
2 EL Holundergelee
2 EL Saucenrahm
Schwarzer Pfeffer
Salz
40 g Butter
1 Zweig Rosmarin (kleiner Zweig)
Preiselbeeren zum Anrichten

Zubereitung:

1. Hirschfilet vorbereiten (waschen, trocknen, Haut entfernen), danach beidseitig ca. 3 Min. scharf anbraten.
2. Würzen und während ca. 40 Min. im vorgeheizten Ofen bei 80°C bis zu einer Kerntemp. von 60-65°C schmoren lassen (leicht rosa).

Holundersauce:

1. Rotwein und Wildfond zusammen aufkochen und etwas einkochen lassen.
2. Holundergelee, Saucenrahm und Rosmarinzweig begeben. Das Ganze etwa auf die Hälfte einköcheln lassen und würzen.
3. Rosmarin entnehmen und die Masse mit Pürierstab oder Schwingbesen kräftig aufschlagen und die Butter stückweise unterarbeiten.

Kartoffel-Kürbispuree



400g Kartoffeln (mehlig)
400g Kürbis, (Butternut)
Milch
2 EL Butter
1TL Bouillon
2 Knoblauchzehen
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
Petersilie

1. Für das Püree die Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden.
2. Kürbis schälen, entkernen und in Würfel schneiden.
3. Zusammen in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Die Bouillon zugeben, zugedeckt aufkochen und weich kochen. Abgießen und ausdampfen lassen.
4. Inzwischen den Knoblauch schälen, klein würfeln und in der Butter glasig dünsten.
5. Kartoffeln und Kürbis in eine Schüssel geben und mit einem Kartoffelstampfer möglichst fein zerstampfen. Milch und Knoblauch unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zugedeckt warm halten.
6. Anrichten mit fein gehackter Petersilie

Caramelisierte Quitten



2 Quitten
2 EL Zucker
Quittengelee od. Zucker
2 dl Wasser

1. Quitten trocken abreiben und schälen
2. Quitten halbieren, danach vierteln und das Kerngehäuse ganz entfernen.
3. Quittenviertel nochmals in 3 Schnitze schneiden.
4. Schnitze in einen Kochtopf geben, mit Wasser darüber giessen und Zucker mit in den Topf geben und alles ca. 30 Min. aufkochen (die Quitten zwar weich, dennoch ganz leicht bissfest kochen).
5. Quittengelee in heisser Pfanne schmelzen und abgetropfte Schnitze darin kurz beidseitig caramolisieren.
6. Warm servieren!

Vermicelles-Trauben Coupe



200 g weisse Trauben
1 dl Wasser
1 EL Zucker
3 EL Grappa
1,5 dl Vollrahm
300 g Vermicelles
Meringuesschalen
Kirsch

1. Trauben mit Wasser, Zucker und Grappa sirupartig einkochen.
2. Trauben herausnehmen auskühlen lassen.
3. Die Hälfte der Trauben in Gläser verteilen, restliche Trauben klein schneiden.
4. Rahm steif schlagen, Grappasirup und geschnittene Trauben darunter mischen.
5. Rahm auf die Trauben verteilen und zerleinerte Meringuesstücke darüber .
6. Vermicelles mit Kirsch verfeinern und darüber pressen.