



Männer- Kochklub 82 Heimberg

Kochabend vom 21. Oktober 2011

Küchenchef: Bernhard Krebs

Menu

Apéro

Crostini

(Tomaten, Mozzarella)

Kürbissuppe

Nüsslersalat mit Ei

*Rehpf Pfeffer garniert (Jagdgebiet Emmental)
(Spätzli, Rotkraut, Marroni, Pfirsich mit Preiselbeeren)*

Apfelsorbet

(mit Calvados)

Kaffee avec

Wein rot:

Barolo 2007

Wein weiss:

St. Saphorin 2009

Zutaten für 4 Personen:

Crostini



2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
8 Scheiben Parisette
100g Mozzarella
1 gr. Tomate
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer
Basilikum

Zubereitung:

1. Olivenöl mit gepresstem Knoblauch auf Brot streichen.
2. Brot im vorgeheizten Ofen kurz rösten (220°C)
3. Mozzarella und Tomaten in kleine Würfel schneiden.
4. Zwiebel fein hacken, alle Zutaten mischen und würzen
5. Zutaten auf Crostini verteilen und im Backofen (220°C) kurz backen bis Käse geschmolzen ist.

Kürbissuppe



1 EL Butter
1 Zwiebel (gewürfelt)
400g Kürbis
100g Rübli
0.5dl Weisswein
1l Gemüsebouillon
Rahm
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Currypulver
Peterli zum garnieren

Zubereitung Kürbissuppe:

1. Zwiebel in Butter glasig dünsten
2. Kürbis und Rübli in kleine Würfel schneiden und mit Zwiebeln mitdünsten, danach mit Weisswein ablöschen.
3. Bouillon dazu geben, 20 Min. köcheln lassen, danach fein pürieren, nochmals heiss werden lassen
4. Die Suppe mit Salz, Pfeffer Muskatnuss, Curry abschmecken und mit Rahm verfeinern.

Zutaten für 4 Personen:

Rehpfeffer



1 kg Rehfleisch (z. B. Brust
in Voressenstücken)
Bratbutter
1 Zwiebel fein gehackt
2 EL Mehl
4 EL Milch
3 dl Beize
4 Pfirsichhälften
Preiselbeeren

Servieren mit je einer
Pfirsichhälfte und
Preiselbeeren!

Sauce:

1½ EL Speckwürfeli
Bratbutter
2 EL Mehl
1 dl Beize
¼ Zwiebel gehackt

Spätzli

250 g Mehl
1 TL Salz
1 EL Griess
3 Eier
1 dl Wasser

Rotkraut mit Marroni

ca. ½ kg Rotkraut
½ Zwiebel
2 Äpfel (Boskop)
1dl Wasser
200g Marroni
Pfeffer
Obstessig
Salz
2 EL Olivenoel

Marroni

ca. 200 g Marroni (tiefgek.)
Zucker
¼ Zitrone

Nüsslersalat mit Ei

Sauce nach Geschmack

Apfelsorbet mit Calvados

Sorbetglace (1-2 Kugel) mit
etwas Calvados servieren.

Zubereitung Rehpfeffer:

(Rezept für die Beize siehe Rückseite)

Fleisch:

1. das Fleisch absieben, die Ragoutstücke abtropfen lassen, mit Haushaltspapier etwas trocknen und in heisse Bratbutter legen, mit Mehl bestäuben und allseitig anbraten bis das Wasser eingekocht ist.
2. Milch dazu giessen, eindampfen lassen, Zwiebel dazu geben und andünsten.
3. Beize (ca. 3 dl) dazu geben und köcheln lassen (60-90 Min.). Nach Bedarf Beize oder Wasser begeben.

Sauce:

1. in anderer Pfanne Speckwürfeli mit etwas Bratbutter heiss machen und das Mehl mit etwas gehackter Zwiebel darin rösten.
2. Mit Beize (ca. 1 dl) ablöschen und würzen (Pfeffer, ev. Salz)
3. Sauce mit Speckwürfeli dem Rehfleisch zugliessen und mitkochen.

Zubereitung Spätzli

1. Mehl, Griess, Salz in Schüssel gut mischen.
2. Eier mit Wasser verklopfen und mit einer Kelle zusammen mit Mehlmischung zu einem feuchten, glatten und elastischen Teig verarbeiten. Teig ca. 30 Min. ruhen lassen.
3. Teig durch Spätzlipfanne streichen und in siedendes Salzwasser geben.
4. Spätzli kochen bis sie obenauf schwimmen. Nach ca. 2 Min. heraus nehmen und mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen.
5. Spätzli mit etwas Butter leicht anbraten und servieren.

Zubereitung Rotkraut

Rotkraut in dünne Streifen schneiden oder hobeln. Zwiebel kleinwürfelig schneiden und mit dem Olivenoel glasig dünsten.
2 Äpfel schälen und raffeln oder in kleine Würfel schneiden.
Das Rotkraut dazugeben und ca. 5 Min. mitdünsten (immer umrühren).
Äpfel zufügen und mit wenig Wasser und Obstessig ablöschen.
Gut umrühren. Salz und Pfeffer begeben, einrühren und zugedeckt ca. 30 Min. köcheln lassen.
Gelegentlich umrühren und darauf achten dass genug Flüssigkeit im Topf ist.

Zubereitung Marroni

Marroni in eine Pfanne geben, mit kaltem Wasser bedecken, den Saft einer halben Zitrone beifügen, erhitzen und ca. 5-10 Min. bis zum gewünschten Biss am Siedepunkt ziehen lassen.
Caramelisieren:
Zucker in Pfanne bräunen, vorsichtig mit etwas Wasser ablöschen, kurz eindünsten, nach Belieben etwas Butter beifügen, gekochte Marroni untermischen.



Männer- Kochklub 82 Heimberg

Kochabend vom 21. Oktober 2011

Küchenchef: Bernhard Krebs

Rezept der Beize für Rehpfeffer

- 1 Fl Rotwein (guter Wein verwenden)
- ½ dl Balsamico (Rotweinessig)
- 1 Zwiebel, halbiert, mit 4 Nelken und 2 Lorbeerblätter besteckt.
- 1 Knoblauchzehe, eingeschnitten
- 1 TL Pfeffer, grob gemahlen
- ½ TL Thymian (frisch oder getrocknet)
- ½ TL Rosmarinnadeln
- 1 Rüebli
- 5 Wachholderbeeren