

**Menü**

**Marroni-Apfelcremesuppe**

**Hirschentrecôte unter der Nusskruste**

**Quarkspätzli**

**Herbstliches Gemüse**

**Verkehrter Apfelkuchen  
mit Vanilleglace**

**Menue**

**Zutaten**

**Zubereitung**

**Menü für vier Personen**

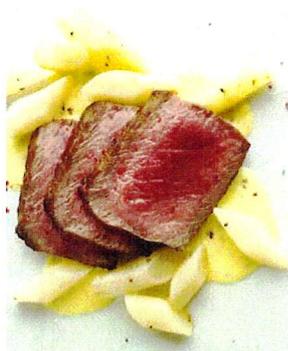
**Marroni-Apfelcremesuppe**



1 EL Butter  
1 kleine Zwiebel  
250g Marroni  
250g Apfelwürfeli  
4dl Gemüsebouillon  
4dl Milch  
Salz und Pfeffer

Zwiebeln in der Butter andünsten, Marroni und Apfelwürfel dazu geben und kurz weiter dünsten. Mit Gemüsebouillon ablöschen und mit der Milch aufgiessen, ca. 20 min. kochen bis die Marroni und Apfelstückli weich sind. Mit dem Stabmixer pürieren und absieben. Suppe nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Hirschentrecôte unter der Nusskruste**



500-600g Hirschentrecôte, Salz, Pfeffer und Rosmarin  
1EL Bratbutter

Entrecôte eine halbe Stunde vor dem braten aus dem Kühlschrank nehmen. Würzen und mit den Rosmarin-zweigen in der heissen Bratpfanne beidseitig anbraten. Auf einem Gitter im Ofen bei 160Grad ca 8 Minuten fertig garen (Kerntemperatur 58 Grad). Die Nusskruste in Tranchen schneiden und aufs Entrecôte geben und im Ofen unter starker Oberhitze überbacken. Entrecôte vor dem Aufschneiden noch mindestens 5 Min. an einem warmen Ort ruhen lassen.

**Nusskruste**



100g Butter  
50g Nüsse gehackt  
50g Paniermehl

Butter weich schlagen, Nüsse und Paniermehl darunter mischen. Alle Zutaten gut verrühren, in Alufolie einrollen, formen und im Kühlschrank lagern.

### Rotweinsauce



4dl Rotwein  
1 Rote Zwiebel  
3 Zweiglein Majoran  
4 TL Rosmarin  
1dl Bouillon  
1TL Zucker  
Salz und Pfeffer  
2EL Butter

Rotwein, Zwiebel und Majoran in einer Pfanne aufkochen und auf die Hälfte einkochen. Flüssigkeit absieben und in die Pfanne zurück giessen. Maizena mit Bouillon dazu giessen und unter ständigem Rühren ca. 2 Min. kochen. Butter portionenweise unter Rühren begeben. Dabei die Pfanne hin und wieder kurz auf die Platte stellen, um die Sauce nur leicht zu erwärmen, sie darf nicht kochen. Gehackter Majoran kurz vor dem Servieren begeben.

### Quarkspätzli



300g Magerquark  
250g Mehl  
2 Eier  
Salz, Pfeffer und Schnittlauch

Alle Zutaten zusammenarbeiten und zu einem sehr glatten Teig schlagen, bis er Blasen wirft. Eine Suppenkelle Teig auf ein Brettchen geben und mit dem Messerrücken den Teig gleichmässig und rasch ins Wasser schaben. Wenn die Spätzli an die Oberfläche steigen, mit einem Sieb herausnehmen und kurz ins kalte Wasser tauchen. Die Spätzli in heisser Butter anbraten und etwas Farbe geben.

### Herbstliches Gemüse



500g Rüebli  
10g Butter  
1 Prise Zucker  
1.5dl helle Bouillon  
1 Prise Salz

Butter in der Pfanne schmelzen, Karotten und Zucker zufügen und leicht andünsten. Bouillon zugeben bis die Rüebli leicht bedeckt sind, salzen und zugedeckt weich garen. Den Deckel entfernen und unter rühren die Flüssigkeit sirupartig einkochen bis die Karotten glänzen. Etwas mit gehackter Petersilie bestreuen.

### Verkehrter Apfelkuchen mit Vanille-Glace



Zutaten  
- 4 Äpfel  
- Blätterteig  
- Butter  
- Zucker

Blech mit Butter bestreichen. Zucker auf dem Blech im 180 Grad vorgesetztem Backofen Karamellisieren. Äpfel schälen und in Scheiben schneiden, auf dem heissen Blech regelmässig verteilen, den Teig darüber legen und im Anschluss ca. 30 min. Backen. Herausnehmen, wenden und etwas mit Puderzucker bestäuben.

### Wein



Weiss

Les Jamelles VIOGNIER (Frankreich)

Rot

Barossa Peter Lehmann (Australien) Jg. 2002  
Cabernet Sauvignon