

Menu

„Äs isch e wildi Kabiszyt“

Apérohäppli

mit Mousse aus geräuchertem Fisch, Oliven und Trockenfleisch

Kabissuppe mit Apfel

Curry-Rahm

Hirsch/Reh-Medailon an Rotweinsauce

Warmer Kabissalat mit Speck

Spätzli

Dessertkäse

mit Zwiebelkonfitüre und Trauben

Haselnusskuchen und Kaffee

Küchenchef Dölf Rösti

E Guete

Zutaten/Zubereitung:

Apéro

Geräucherter Fisch, schwarze Oliven, Trockenfleisch, Mayonnaise, Baguettes

Fisch, Oliven und Trockenfleisch fein hacken, mit Mayonnaise zu einem Mousse verarbeiten, Baguettes im Ofen kurz goldig backen, auskühlen und bestreichen

Suppe

Zwiebeln, weisser Kabis, Rapsöl, Äpfel, Gemüsebouillon, Rahm, Pfeffer, Salz, Tabasco, Curry

Zwiebeln und Kabis grob hacken, im Öl andünsten, Apfelstücke dazugeben, Bouillon ablöschen, weichkochen, pürieren, mit Salz und Pfeffer und Tabasco abschmecken, kurz vor dem servieren mit geschlagenem Curry-Rahm garnieren

Hauptgang

Hirsch/Reh-Medaillon, Wildfond, Saucenrahm, Butter, Olivenöl, Zwiebeln, Küchenkräuter, Knöpfli, Weisskabis, Speck, weisser Balsamico, Salz, Pfeffer

Salat: Zwiebel feinhacken mit Speckstreifen anschwitzen, Kabis in feine Streifen schneiden, dazu geben und mit dünsten (soll noch etwas Biss haben). Masse in Schüssel geben, mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken und warm stellen.

Knöpfli: Kochen, abtropfen und in Butter/Olivenöl schwenken.

Sauce: Zwiebeln fein hacken und andünsten, Wein dazugeben und reduzieren, Wildfond dazu giessen, mit Küchenkräuter bei kleiner Hitze köcheln lassen, ab sieben, Saucenrahm einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken und nur noch kurz aufkochen.

Fleisch: Kurz vor dem Anrichten in Bratbutter anbraten, anschliessend salzen und pfeffern

Dessert

Diverse Dessertkäse, Zwiebeln, Koriandersamen, Honig, süss-saure Konfi, Zucker, roter Balsamico (Essig und Crema)

Konfi: Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden, mit den anderen Zutaten in Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ca. 45 Minuten köcheln. Wenn notwendig Zwiebeln zwischenzeitlich herausnehmen und Flüssigkeit reduzieren. Mit Honig und Essig abschmecken. Warm in Glas abfüllen.

Nusskuchen

3 Eier, 150 gemahlene Haselnüsse, 100 g Rohzucker, ½ Vanillezucker, Aromatischer Schnaps, 1 TL Backpulver, 40 g Mehl, Kuchenteig

Haselnüsse in Pfanne rösten, Eier schaumig schlagen, Rohzucker, Vanillezucker, dazugeben und weiter schlagen, Haselnüsse, Mehl und Backpulver sorgfältig darunter heben, bei 175 Grad ca 20 – 30 Minuten backen.