

# **Männer-Kochclub-82-Heimberg**

**Kochabend vom 15.11.2013**

**Küchenchef: Daniel Schlatter**

## **Menu für (4 Personen)**

**Apero : Knoblibrot à la Dänu**

**Vorspeise : Frühlingszwiebelsuppe mit Morchelgremolata**

**Hauptgang: Hirsch/Wildsau-Rack mit Rosenkohl, Marroni und Pizokel**

**Dessert: Lebkuchenmousse**

**Weinempfehlung: Weissw: Salamander  
Rotw: Nero D'avolo**



### **Knoblibrot à la Dänu**

2 Stk. Pariserbrot  
300 gr. Raclettekäse  
50 gr. Kräuterbutter  
50 gr. Margarine  
4 Stk. Knoblauchzehen gepresst  
1 Teelöffel Knoblauchpulver  
nach belieben Maggi Pfeffer Paprika

Kräuterbutter und Margarine schaumig rühren, geraffelter Raclettekäse dazugeben. Knoblauch beifügen und mit Maggi und Knoblauchpulver würzen. Danach mit Pfeffer und Paprika noch abschmecken. Die Brote der Länge nach halbieren und mit der Masse bestreichen (ca. 3 cm dick). Im vorgeheizten Backofen bei 200-250 Grad ca. 10 Minuten backen. Brote in schräge Stücke von ca. 3 cm schneiden.

### **Frühlingszwiebelsuppe mit Morchelgremolata**

10 gr. getrocknete Morcheln  
2 Bund Frühlingszwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
400gr. mehligkochende Kartoffeln  
4 EL Olivenöl  
1.2 l Gemüsefond  
2 dl. Rahm  
Salz  
Pfeffer  
0.5 Bund glattblättrige Petersilie  
1 El. Paniermehl

Morcheln in kaltem Wasser ca. 20 Minuten einweichen. Zwiebeln und Knoblauch in Scheiben, Kartoffel in Würfel schneiden. Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln in der Hälfte des Öls ca. 5 Minuten dünsten. Bouillon dazugießen. 20 Minuten bei mittlerer Hitze zugedeckt köcheln lassen. Rahm dazugießen und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Morcheln abgießen, gut abspülen und abtropfen lassen. Morcheln und Petersilie hacken. Beides im restlichen Öl ca. 2 Minuten dünsten. Paniermehl dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe anrichten und mit Morchelgremolata bestreuen.



## Hirsch/Wildsau-Rack mit Rosenkohl und Marroni



800 gr. Hirschrack o. Wildsaurack  
Salz, Pfeffer  
Erdnussoel zum Braten

Hirschracks mit Salz und Pfeffer würzen. Im Oel auf jeder Seite 3 Minute braten. Nachher in den vorgeheizten 180 Grad warmen Ofen schieben. ( mittlere Rille) Etwa 25 Min. braten bis es die erreichte Kerntemperatur von 58 Grad erreicht hat. Nachher den Ofen auf 80 Grad stellen um das Fleisch warm zu halten. Vor dem servieren das Fleisch von dem Knochen trennen. Wildsaurack auch würzen. Im Oel auf jeder Seite 1,5 Minuten anbraten. Bei gleicher Temperatur ca 15 Min in den Ofen bis es die Kerntemperatur von 58 Grad erreicht hat. Bei 80 Grad Backofentemperatur auch warm stellen.

### Sauce

1 kleine Zwiebel  
wenig Butter  
1 dl. Trockener Weisswein  
1 dl. Wildfond  
4 dl. Saucenhalbrahm  
1 Lorbeerblatt  
einige Wacholderbeeren  
2 El. Rahm  
2-3 El. Preiselbeeren  
1-2 El. Gin  
Gewürze nach belieben  
Maizena  
250 gr. Pilzen

Für die Sauce die Zwiebel hacken, in Butter glasig dünsten. Mit Wein ablöschen. Fond, Saucenhalbrahm, Gewürze und Rahm dazugeben. 30 Minuten köcheln. Lorbeer und Wacholder herausnehmen. Dann mixen und mit Maizena verdicken. Die Pilzen im Butter anbraten und ohne das Wasser in die Sauce geben. Kurz vor dem Servieren die Sauce eventuell mit Preiselbeeren und Gin abschmecken.

### Beilagen

3-4 El. Zucker  
wenig Butter  
150 gr. geschälte Marroni  
300 gr. Rosenkohl, gerüstet  
½ Zwiebel  
50 gr. Speckwürfel  
wenig Butter

Für die Beilagen den Zucker in Butter hell karamellisieren. Marroni beifügen Und mit wenig Wasser ablöschen. 10 Min. köcheln, bis sie schön glasig sind. Den Rosenkohl in Salzwasser knapp weich garen und abgießen. Die Zwiebel und Speck glasig dünsten, den Rosenkohl dazugeben und abschmecken.

### Pizokel

#### Teig

50 gr. Butter  
2 Stück Eier  
4 Stück Kartoffeln gross (mehlige)  
180 gr. Käse gerieben  
1 Bund Petersilie  
250 gr. Mehl  
1 dl. Milch  
1 Esslöffel Oel  
1 Prise Salz

Mehl, Eier, Milch, Salz und Oel in eine Schüssel geben und daraus einen dicken Teig zubereiten. Geschälte Kartoffeln in den Teig reiben, gut vermengen und Teig ruhen lassen. Teig auf einem nassen Holzbrett mit einem scharfen Messer Pizokels direkt in einem Topf mit Salzwasser schneiden und ziehen lassen. Sobald die Pizokels an der Oberfläche schwimmen mit einem Nudelsieb abschöpfen. Danach mit geriebenen Käse bestreuen und mit heisser Butter überschmelzen.



### Lebkuchenmousse



125 gr. Schokolade gerieben (Zartbitter)  
3 Eier  
100 Gr. Zucker  
125 gr. Lebkuchen  
2 Blätter Gelatine  
2 cl. Kirschwasser  
500 gr. Vollrahm

Zuerst die Eier zusammen mit dem Zucker cremig schlagen. Die Obladen von den Lebkuchen entfernen und die Lebkuchen zerbröseln. Anschließend zusammen mit der geriebenen Schokolade unter die Creme rühren. Die Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser quellen lassen. Dann auflösen und ebenfalls unter die Creme rühren. Nun das Kirschwasser hinzufügen. Zum Schluss die Sahne steif schlagen und unterheben. Für 2 Stunden in den Kühlschrank. Mit einem Löffel Nocken ausstechen und garn.