



Kochabend vom 17. Oktober 2014 mit Partnerinnen

Kü-Chef Alfred Gerber

Menü

Randencarpaccio mit Nüsslisalat und Parmesanspähnen

Spinatsuppe mit Cantadou

Hirschentrecôte an Kraterellenrahmsauce
Pommes Duchesse
Cherrytomaten und Broccoli

Zwetschgencreme mit Zimtrahm
Haferflockengüezi

Weisswein: Roero Arneis
Rotwein: Sangoviese Marche / Primitivo di Manduria

Randencarpaccio mit Nüsslisalat und Parmesanspähnen (x4)

Zutaten

ca. 250 g Randen, gekocht, gerüstet
2 EL Balsamico bianco
3 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Schnittlauch in Röllchen geschnitten
ca. 100 g Nüsslisalat gewaschen
Parmesan
4 Parisettescheiben
Olivenöl



Zubereitung

Randen in ca. 2-3 mm dünne Scheiben hobeln, ziegelartig auf Tellern anrichten. Wenig Nüsslisalat in die Mitte geben. Balsamico, Öl, Salz, Pfeffer und Schnittlauch verrühren, darüber giessen. Parmesan darüber hobeln, Parisettescheiben mit Olivenöl bestreichen und ca. 10 Min. bei 180°C im vorgeheizten Ofen backen und zum Carpaccio legen.

Spinatsuppe mit Cantadou (x4)

Zutaten

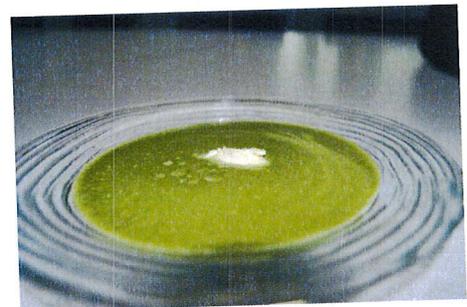
125 g Cantadou Knoblauch & Kräuter
400 g Blattspinat, frisch oder tiefgefroren
1 Zwiebel, fein gehackt
8 dl Gemüsebouillon
Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Garnitur:

4 Specktranchen
Petersilie

Zubereitung

Zwiebeln in Olivenöl kurz andünsten. Spinat dazugeben und mitdämpfen. Mit der Bouillon ablöschen, 15-20 Minuten zugedeckt weich kochen. Cantadou beifügen und schmelzen lassen. Alles mit dem Stabmixer pürieren und würzen. Specktranchen in Bratbutter knusprig braten. Suppe auf vorgewärmte Teller geben, mit Speck und Petersilie garnieren.



Hirschentrecôte an Kraterellenrahmsauce (x4)

Zutaten

4 Hirschentrecôtes à ca. 150 – 180 g
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zutaten für die Sauce

300 g Kraterellen
1 Zwiebel, gehackt
1. Knoblauchzehe, gepresst
1 dl Weisswein
2 dl Bratensauce
2 dl Halbrahm
Salz, Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Die Entrecôtes mind. eine Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in heisser Bratbutter je Seite 2 Minuten scharf anbraten. Dann das angebratene Fleisch für ca. 50 Min. in den auf 80°C vorgeheizten Ofen geben.

Zubereitung Sauce

Zwiebeln und Knoblauch in Bratbutter andünsten. Pilze dazugeben und mitdämpfen. Mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Bratensauce dazugiessen und ca. 10 Min. köcheln lassen. Rahm beifügen und Sauce ca. 3 Min. sämig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pommes Duchesse (x3)

Zutaten

800 g Kartoffeln, mehlig kochend
1 Ei + 1 Eigelb
Kräuter nach Gusto
50 g Butter
Salz



Zubereitung

Kartoffeln im Salzwasser weich kochen, abschütten und ausdampfen lassen. Durchs Passevite treiben. Ei, Eigelb, Kräuter, Butter und Salz zu den Kartoffeln geben und mischen. Mit einem Spritzsack Rosetten und auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Bei 180° C im vorgeheizten Ofen ca. 15 – 18 Min. goldgelb backen.

Zwetschgencreme (x4)

Zutaten

500 g reife Zwetschgen oder tiefgefroren
1 dl Rotwein
4 EL Zucker
Wenig Zimt- und Nelkenpulver
1 Griechisches Joghurt natur (180 g)
1.5 dl Vollrahm, geschlagen

Zimtrahm:

1 dl Vollrahm, geschlagen
1 EL Puderzucker
½ TL Zimtpulver



Zubereitung

Zwetschgen entsteinen und in Schnitze schneiden, einige für die Garnitur bei Seite stellen. Wein, Zucker, Zimt- und Nelkenpulver aufkochen, Zwetschgen darin zugedeckt weichgaren. Flüssigkeit einkochen, pürieren und auskühlen. Joghurt und Rahm unter das Zwetschgenpuree ziehen und kühl stellen. Für den Zimtrahm den Rahm mit Puderzucker und Zimt mischen. In den Spritzsack geben und auf die Creme spritzen. Mit Zwetschgenschnitzen garnieren.

Haferflockengüetzi (x2)

Zutaten

125 g feine Haferflocken
100 g geschmolzene Butter
150 g Zucker
1 Ei
1 EL Mehl
1 TL Backpulver



Zubereitung

Alle Zutaten vermischen und mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen (Abstand), im auf 180° C vorgeheizten Ofen ca. 8-9 Minuten backen