

Chochete vom 11.11.2024

Menu: Herbstliches



Starter:

Apfelschnitze im Speckmantel

Vorspeise:

Kürbis -Tartare

Hauptgang:

Hirschentrecôte an Zwetschgensauce
und Kartoffelknöpfli

Dessert:

Apfel – Chüechli mit Vanillecreme

Apfelschnitze im Speckmantel

- Apfel
- Speckscheiben
- Honig
- Nach Lust (etwas getrocknetes Thymiangewürz)

1. Apfel schälen und in Schnitze schneiden.
2. Kerngehäuse entfernen und die Schnitze mit Honig einpinseln.
3. Nach Lust mit wenig getrocknetem Thymian würzen) und Schnitze mit Speck umwickeln.
4. Die Schnitze in einer Bratpanne anbraten.



Kürbis -Tartare

Kürbis Tartar (18 Personen)

Vorbereitungszeit ca. **40 min**

Ca. 2 ½ kg Butternut-Kürbis

300 g Speck

6 Esslöffel Olivenöl

Salz

3 Esslöffel [Kapern](#) am besten in Salz eingelegt

6 [Cornichons](#)

1.5 Bund Schnittlauch

6 Esslöffel [Crème fraîche](#) oder Quark

3 Teelöffel mittelscharfer Senf

3 Teelöffel edelsüßes Paprikapulver

3 Esslöffel Zitronensaft

schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Aus dem Kürbis mit einem Löffel die Kerne mitsamt dem weichen Fruchtfleisch herausschaben. Den Kürbis schälen und in kleine Würfelchen schneiden. Den Speck in kleine Stücke schneiden

In einer Bratpfanne das Öl erhitzen, den Kürbis beifügen, leicht salzen und bei mittlerer Hitze in 2–3 Minuten bissfest garen. Den Speck dazugeben und alles noch 1 Minute weiterbraten. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Die Kapern in einem Sieb gründlich warm abspülen, dann auf Küchenpapier trockentupfen und je nach Größe eventuell grob hacken. Die Cornichons in sehr kleine Würfelchen schneiden. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Alle diese Zutaten mit der Crème fraîche oder dem Quark, dem Senf, dem Paprikapulver und dem Zitronensaft zum Kürbis geben und sorgfältig mischen. Das Tatar mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kürbismischung auf Tellern zu einem Tatar formen. Mit dem Brunnkressensalat dekorieren

Brunnenkressesalat

- **Brunnenkresse**
-
- **Salatsauce:**
- **15 (grosse) EL Olivenöl**
- **10 (grosse) EL Apfelessig**
- **2 – 3 dl Apfelmost**
- **Zitronensaft**
- **Salz**
- **Pfeffer**

Zubereitung

Die Kresse waschen, putzen und trocken schütteln. Mit der Salatsauce anrichten.

Hirschentrecôte

- Bratbutter
- 40 Hirschschnitzel à ca. 80 g
- Salz
- Pfeffer
- 5 Schalotte

Backofen auf 60 °C Unter-/Oberhitze vorheizen. Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen und Zwiebeln dazu geben. Hirschschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Auf beiden Seiten je ca. 2 Minuten braten. Herausnehmen und auf einem Gitter im Ofen warmstellen.



Zwetschgensauce (20 Personen)



Bratbutter

1.5 kg Zwetschgen

5 TL Zucker

5 dl Rotwein

1 lt Wildfond oder Fleischbouillon

5 Sternanis

Butter

5TL Mehl

Salz, Pfeffer nach Bedarf

- Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Zwetschgen und Zucker begeben, ca. 5 Min. braten, herausnehmen.
- Wein, Fond und Sternanis in dieselbe Pfanne geben, Flüssigkeit ca. auf die Hälfte einkochen. Sternanis herausnehmen. Butter und Mehl mischen, portionenweise darunterrühren, ca. 2 Min. kochen. Zwetschgen begeben, Hitze reduzieren,
- ca. 5 Min. köcheln, Sauce würzen.

Kartoffel - Knöpfli

20 Portionen

2 kg **Kartoffeln, geschält, in Stücke
geschnitten**

1 kg **Mehl**

8TL **Salz (evtl. mehr)**

350 gr **Geriebener Käse**

18-20 **Eier**

4,5 dl **Milch (evtl. mehr)**

Rezeptinfos

- Zubereiten **25min**
- Kochen / Backen **20min**

1. Für den Teig die Kartoffeln in siedendem Salzwasser weich kochen, abgiessen, zurück in die Pfanne geben, auf die Platte zurückstellen, bis die Kartoffeln trocken sind.
2. Kartoffeln pürieren, leicht abkühlen, mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verrühren, ca. 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
3. Teig durch ein Knöpfli sieb direkt in leicht siedendes Salzwasser streichen, ziehen lassen, bis die Knöpfli an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, in eine Schüssel geben, warm stellen.

Rosenkohl (Personen 20)

5 EL	Butter
3000 g	Rosenkohl
5	Zwiebel, fein gehackt
5 dl	Gemüsebouillon
10 EL	Senf

Rosenkohl: Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Rosenkohl und Zwiebel ca. 10 Min. andämpfen. Bouillon dazugießen, ca. 15 Min. weich köcheln. Senf begeben, mischen, warm stellen.

Glasierte Marroni (20 Personen)

500 g	Zucker
10 EL	Wasser
10 TL	Zitronensaft
1 ¼ TL	Salz
2500 g	tiefgekühlte Marroni
5 dl	Gemüsebouillon
10 EL	Butter

Zucker, Wasser, Zitronensaft und Salz in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Pfanne sofort von der Platte nehmen. Marroni zugeben, kurz im Caramelzucker schwenken, Bouillon dazugießen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Min. köcheln, bis sich der Zucker gelöst hat, Butter daruntermischen.

Dessert

Apfelhüechli mit Vanillesauce

20 Stk Äpfel

20 EL Zucker

5TL Zimt

Mehl (Äpfel wenden)

Sonnenblumenöl zum Braten

Äpfel nach Belieben schälen, Kerngehäuse entfernen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Hitze reduzieren, die Apfelringe mit Mehl bestäuben und im Teig wenden. Apfelhüechli in Portionen 3-4 Minuten goldgelb braten. Herausnehmen und auf Haushaltspapier abtropfen lassen.

Zucker und Zimt mischen. Apfelmüchlein noch warm mit Zimtzucker bestreuen und mit der Vanillecreme servieren.



Angerührter Teig

650 gr Mehl

10 EL Zucker

10 Eier

2 ½ dl Milch

5 dl Wasser

Mehl und Zucker in eine Schüssel geben. Eier, Milch und Wasser dazugeben. Alles zu einem glatten, dünnflüssigen Teig verrühren.

Vanillesauce

5 Vanillestängel

3 lt Milch

18 EL Zucker

6 EL Maizena

12 Eier

Vanillestängel längs aufschneiden. Samen auskratzen. Milch, Zucker, Maizena und Eier mit dem Vanillestängel und den Vanillesamen mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet und cremig wird, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, abkühlen, ca. 2 Std kühl stellen.