



**B E A N S**

. . . . . w i r k o c h e n

**Menu im Gallusjahr Peter & Elmar 02.11.2012**



## **Apéro**

Gallus 612 mit Focaccia

## **Herbstsalat**

Salat mit herbstlichen Gemüsen und Pouletbruststreifen

## **Marronschaumsuppe mit Pilzen (10 Personen)**

40g Speck  
20g Zucker  
100g Zwiebeln, 100g Stangensellerie, 100g Karotten  
50g frische Eierschwämme  
1 Lorbeerblatt  
1 Knoblauchzehe  
80 g Butter  
800 g Marroni gekocht  
0,75 L Madeira oder Port  
1 L Weisswein  
1.5 L Gemüse Bouillon  
Petersilie, Thymian  
0.5L Rahm

Die Speckwürfel anbraten und beiseite stellen

Den Zucker leicht caramolisieren und mit 3 dl Wasser ablöschen

Zwiebeln, Stangensellerie und Karottenwürfel andünsten

Pilze Lorbeer Knoblauch und Marroni begeben und gut miteinander verrühren

Den carameliserten Zuckersud und den gebratenen Speck dazugeben

Mit dem Madeira und dem Weisswein ablöschen

etwas einkochen und dann bei niedriger Hitze 15 min köcheln lassen

Bouillon Petersilie und Thymian zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals 30 min köcheln lassen

Alles mit Mixer pürieren

Rahm unterziehen und die Suppe vor dem Servieren mit dem Mixstab aufschäumen

## **Hirschsteaks mit Kartoffel-Pastinaken Stock und Gemüse**

Hirschsteaks kurz anbraten und nachher 20 -30 min bei 80°C niedergaren

Aus Anbratsud Sauce machen.

### **Karoffel – Pastinaken Stock**

6 Kartoffeln  
6 Pastinaken  
4 Hand voll Baumnüsse  
5-6 EL baumnussoel  
3 dl Rahm  
Butter, Salz, Pfeffer

Kartoffeln und Pastinaken in Würfel schneiden  
Und in Salzwasser weich kochen, dann das Ganze zerstampfen und die zerdrückten  
Baumnusskerne sowie das Oel untermischen. Rahm & Butterflocken ebenfalls  
beimengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Gemüse kurz dünsten und alles anrichten

## Kürbis Crème auf Zwetschgenkompott mit Kürbiskernkrokant

1 kg Kürbisfleisch in Würfel geschnitten

1 Zitrone  
1 Orange  
2 Zimtstangen  
3 Nelken  
1 Vanilleschote  
6 dl Rahm  
1 Kaffeelöffel Honig  
4EL Puderzucker  
120g Kürbiskerne  
120 g Rohzucker  
Ca. 30 Zwetschgen  
2 dl Rotwein  
100g Zucker  
1 dl Wasser

Kürbisfleisch auf Alufolie verteilen.

Den Saft und das Fleisch der Orange und der Zitrone darauf verteilen

Zimtstangen Nelken und die ausgekratzte Vanilleschote ebenfalls begeben

Ein Kaffeelöffel Honig und 3-4 Esslöffel Puderzucker darüber geben

Das Ganze gut mit Alufolie verschliessen und im Ofen bei 200 °C 15 – 20 min garen

Nach der Garzeit das Kürbisfleisch mit dem Saft pürieren oder zerdrücken und durch ein Sieb streichen.

Nachdem die Masse erkaltet ist, den Rahm darunter ziehen

Zucker, Rotwein und Wasser aufkochen, die gewürfelten Zwetschgen dazugeben und nach Belieben etwas mit Maizena binden

Rohzucker mit einigen Tropfen Wasser auf kleiner Flamme karamelisieren.

Die gehackten Kürbiskerne und wenig Zitronensaft dazugeben.

Zum Auskühlen den Karamel auf eine Backfolie geben

Den ausgekühlten Karamell fein in gewünschte Grösse hacken

**Anrichten:** Zwetschgen in Teller, Kürbismasse darauf verteilen (Spritzsack) und mit Kürbiskrokant garnieren