

„Wild auf Herbst“

Das Herbstwaldmenu von Märki und Elmar 4. November 2005

Alle Gerichte sind für 8 Personen gerechnet !

„Heissi Marroni“

Marroni einschneiden

Im Backofen bei 250°C ca 20 min heiss machen.

(1 Schale Wasser dazustellen)

Pilz Tatar

Bratbutter

2 Schalotten klein fein hacken

1 Knoblauchzehe gepresst

450g gemischte Pilze (z.B, Austernpilze, Champignons, Eierschwämme, Steinpilze)
fein gehackt

1 Teelöffel Thymianblättchen fein gehackt

3 Esslöffel glattblättrige Petersilie fein gehackt

450g Kürbis in ca. 5mm dicke Scheiben, 16 Rondellen von ca. 6 cm ausgestochen,
Rest in Würfeln

½ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

5 Esslöffel Kürbiskerne geröstet

Kürbiskernoel zum Garnieren

Wenig Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Schalotte, Knoblauch und Pilze portionenweise ca. 2 min kräftig braten, herausnehmen, in eine Schüssel geben, Kräuter daruntermischen.

Wenig Bratbutter in dieselbe Pfanne geben. Kürbiswürfel bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 15 min braten, mit einer Gabel zerdrücken, unter die Pilze mischen, Masse würzen.

Kürbisrondellen würzen, wenig Bratbutter in dieselbe Pfanne geben. Rondellen portionenweise beidseitig ca. 2 min goldbraun braten, herausnehmen.

Servieren: Pilzmasse in Portionen teilen direkt auf dem Teller in eine runde

Ausstechform von ca. 6 cm füllen, etwas andrücken, Form entfernen. Mit Kürbisrondellen anrichten, mit Kürbiskernen und Kürbisoel garnieren.

Lauwarmer Sauerkrautsalat

Salat:

3dl Weisswein

1000g gekochtes Sauerkraut ausgedrückt

1 Teelöffel Salz

200g Bratspeck in ca 3 cm breiten Streifen

Bratbutter zum Braten

900g Kartoffeln (fest kochende Sorte) in ca. 1cm grossen Würfeln

Preiselbeer-Sauce:

1 Teelöffel milder Senf

4 Esslöffel Weisswein

4 Esslöffel Sonnenblumenoel

2 Esslöffel Preiselbeeren aus dem Glas

Pfeffer

Weisswein in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, Sauerkraut begeben

Salzen, zugedeckt ca. 5 min köcheln

Pfanne von der Platte nehmen, abkühlen, Sauerkraut samt der Kochflüssigkeit mit der Sauce mischen.

Bratspeck in einer Pfanne langsam knusprig braten, herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen

Bratbutter in derselben Pfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren

Kartoffeln unter wenden ca. 20 min goldgelb braten.

Salzen mit dem Speck unter das Sauerkraut mischen

Zutaten der Preiselbeersauce in einer Schüssel gut verrühren dazugeben, anrichten

Rehrücken mit Zimtsauce und Polentaschnitten

Rehrücken:

1 Rehrücken (ca 150 – 200g/Person) Vom Metzger kleine Filets herauslösen, Fleisch links und rechts dem Rückgrat entlang bis fast auf die Rippen einschneiden und binden lassen.

1 Teelöffel Zimt

1.5 Teelöffel Salz

Pfeffer, Bratbutter

Zimtsauce:

3dl Apfelwein

3dl Fertige Wildfond oder Fleischbouillon

2.5dl Saucenhalbrahm

¾ Teelöffel Zimt

8 Esslöffel glattblättrige Petersilie fein gehackt

Salz, Pfeffer

Rehrücken:

Fleisch 1 Stunde vor Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen

Ofen auf 250 °C vorheizen.

Fleisch kurz vor dem Anbraten würzen, mit den Rippen nach unten auf ein Blech legen. Bratbutter in einer kleinen Pfanne heiss werden lassen, über das Fleisch giessen.

Braten: 14 min in der Mitte des vorgeheizten Ofens. Kleine Filets dazulegen, ca 2 min weiterbraten. Filets wenden, Ofen ausschalten, Fleisch ca. 10 min ruhen lassen, dabei die Ofentür einen Spalt breit offen lassen.

Zimtsauce:

Apfelwein und Fonds in einer Pfanne auf 2 dl einkochen. Hitze reduzieren

Rahm mit Zimt dazugiessen, unter Rühren kurz weiter kochen, bis die Sauce sämig ist, würzen.

Tranchieren:

Fleisch den Rippen entlang waagrecht von den Knochen schneiden, in der Petersilie wenden.

In ca 2 cm dicke Medaillons schneiden. Kleine Filets ebenfalls in der Petersilie wenden, tranchieren. Sauce separat dazu servieren.

Polentaschnitten

350g feiner Maisgriess

50g frisch geriebener Parmesan

1.5l Gemüsebrühe

Pfeffer, Butter, Backpapier

1 l Gemüsebrühe zum Kochen bringen, den Grieß langsam einrieseln lassen und bei milder Hitze unter stetem Rühren 45 Minuten ausquellen lassen. Während des Quellens etwas Gemüsebrühe nachgiessen, die Polenta darf aber nicht zu flüssig werden. Mit Pfeffer würzen. Die heisse Polenta auf ein mit Back- oder Pergamentpapier ausgelegtes Blech streichen (ca. 2cm dick) und gut auskühlen lassen. Anschließend in beliebig grosse Rauten schneiden und diese von beiden Seiten in Butter anbraten.

Apfelstreusel-Gewitter mit Glace

Apfelstreusel:

10 grosse Äpfel die nicht stark verkochen z.B. Golden

Saft von 1 Zitrone

130g Mehl

100g Kalte Butter in kleine Stücke geschnitten

150g Zucker

Die Äpfel schälen und fein scheibeln. Die Apfelscheibchen in eine gefettete Gratinform geben.

Mehl, Butter und Zucker mit den Fingern verreiben.

Die Streuselmasse über die Äpfel verteilen.

Backen bei 220 °C etwa 40 min.

Der Streusel darf goldbraun sein

Direkt aus dem Ofen auf den Tisch bringen

Dazu Glace servieren. Eventuell das Ganze mit Zimt bestäuben.

Fior-di-Panna Glace:

4 Eiweiss

80g Zucker

2dl Milch

3dl Vollrahm steif geschlagen

Für die Glace Eiweiss steif schlagen.

Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen bis die Masse glänzt.

Milch und Rahm darunter mischen.

Im Tiefkühler 4 Stunden gefrieren lassen, dabei mehrmals durchrühren.

Als eigentlich fast bessere Alternative bietet sich allerdings die Verwendung einer in der Region professionell hergestellten, herrlich fein schmelzenden, köstlichen Glace geradezu an !!!