

Menu für 252. Chochete am 29. Oktober 2021

Bunter Fenchel-Trauben-Salat

Herbstliche Kürbis-Kokos-Chili-Suppe

Hirschmedaillons an Zwetschgensauce
mit
Semmelknödel
und
geschmortes
Marroni-Birnen-Rotkraut

Rum-Trauben-Crème

Weisswein: Auswahl
Rotwein: Auswahl
Bier: Feldschlösschen, Quöllfrisch

Abendchefs: Rico Bischof
Urs Heuberger

Leberpastete auf knusprigem Toastbrot mit Feigen / Trauben (Terrine)

Für 6 Personen

(2 Brötchen pro Person)

Du brauchst

6 Scheiben Toastbrot

100 g Leberpastete

1 Stk. Feigen

Einige rote / weisse Trauben

Zubereitungszeit

Ca. 30 Min.

Zubereitung

Bei dem Toastbrot die Ränder abschneiden.

Toastbrot diagonal in halbe Stücke schneiden (Dreiecke)

Toastbrot in dem Ofen 5-7 Min bei 180 Grad C Knusprig Backen.

Toastbrot mit Leberpastete bestreichen und mit Feigenschnitzen / Trauben garnieren



Fenchel-Trauben-Salat

Für 6 Personen

Du brauchst

- | | |
|------------|------------------------------------|
| 1 | Fenchel, fein gehobelt |
| 200 g | rosa kernlose Trauben |
| 1 EL | Olivenöl |
| 0.25 TL | Salz |
| 3 EL | Rotweinessig |
| 2 EL | Kürbiskernöl |
| 0.5 EL | Birnel (Birndicksaft) |
| 0.5 TL | Salz |
| | Wenig Pfeffer |
| 1 | Fenchel, fein gehobelt |
| 100 g | rosa kernlose Trauben, halbiert |
| 150 -200 g | Nüsslisalat gewaschen, gezupft |
| 70g | Oliven (z.B Taggiasche), entsteint |
| 0.25 | Bund Basilikum, zerzupft |

Zubereitungszeit

Ca. 30 Min.

Zubereitung gerösteter Fenchel

Fenchel, Trauben, Öl und Salz in einer Schüssel mischen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.

Backen:

Ca. 20 Min. in der oberen Hälfte des 220 Grad C vorgeheizten Ofens.

Sauce:

Essig, Öl und Birnel in einer Schüssel verrühren, würzen.

Fenchel, Trauben, Nüsslisalat und Oliven begeben, mischen.

Salat mit dem gerösteten Fenchel auf Tellern anrichten. Basilikum darauf verteilen.



Kürbis-Kokos-Chilli-Suppe

Für 6 Personen

Du brauchst

700 g Kürbis
2 Stk. Rote Chilischoten
2 TL Koriandersamen
5 dl Gemüsebrühe
2 EL Limettensaft
4 Stk Stängel Koriandergrün
1 Stk Stängel Zitronengras
1 Stk frischer Ingwer (ca. 2 cm)
2 EL Öl
1 Dose Kokosmilch (4 dl)
Salz zum abschmecken

Zubereitungszeit

Ca. 30 Min.

Zubereitung

Den Kürbis schälen und die Kerne mit den Fasern entfernen. Das Kürbisfruchtfleisch in Würfel schneiden. Das Zitronengras waschen, putzen und sehr fein hacken. Die Chilischoten waschen, putzen und mit den Kernen (Vorsicht: je nach Schärfe ev. nur 1 Schote mit Kernen) in Ringe schneiden. Den Ingwer schälen und fein hacken.

Den Koriander in einem Topf ohne Fett anrösten, bis er würzig duftet. In den Mörser geben und grob zerstossen.

Das Öl im Topf erhitzen und den Kürbis mit Zitronengras, Chili und Ingwer darin kurz andünsten.

Den Kürbis mit der Brühe und der Kokosmilch aufgiessen und zum Kochen bringen. Die Suppe zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 15 Min. köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist.

Die Suppe mit dem Stabmixer im Topf pürieren, mit Limettensaft und Salz abschmecken. Den Koriander waschen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Korianderblättchen mit dem gerösteten Koriander auf die Suppe streuen und servieren.



Hirschmedaillons an Zwetschgensauce

Für 4 Personen

Du brauchst

- 1 EL Butter
- 2 Schalotten emincieren, (in feine Streifen)
- 2 Knoblauchzehen fein gehackt
- 8 Wacholderbeeren, fein gehackt
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Zweiglein Rosmarin, fein geschnitten
- 3 EL Marsala
- 1.5 dl Wildfond (oder Rindsbouillon)
- 350 g Zwetschgen, in Schnitzen
- 2 TL Zucker
- 50 g Butter, in Stücken, kalt

- 1 EL Bratbutter
- 8 Hirschmedaillons (je ca. 70g)
- 0.5 TL Salz
wenig Pfeffer

Zubereitungszeit

Ca. 30 Min.

Zubereitung

Zwetschgensauce

Butter in einer Pfanne erwärmen. Schalotten und Knoblauch ca. 5 Min. andämpfen. Wacholder, Lorbeer und Rosmarin begeben, kurz mitdämpfen. Marsala und Fond dazu giessen, ca. 2 Min. einkochen.

Zwetschgen und Zucker begeben, ca. 5 Min köcheln. Hitze reduzieren, Pfanne von der Platte nehmen. Butter portionenweise unter Rühren begeben. Dabei Pfanne hin und wieder kurz auf die Platte stellen, um die Sauce nur leicht zu erwärmen, sie darf nicht kochen. Rühren bis die Sauce gebunden ist.

Hirsch

Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Fleisch würzen, beidseitig je ca. 2 Min. anbraten.

Herausnehmen, in einem vorgewärmten Gefäss zugedeckt ca. 5 Min. ruhen lassen.

Fleisch mit der Zwetschgensauce anrichten.

Semmelknödel

Für 8 Personen

Du brauchst

300 g weisse Brötchen (ca 6 – 8 Stück) vom Vortag
0.25 Lt Milch
1 Bund Peterli
1 Stk Zwiebel
1 EL Butter
3 Stk Eier
1 TL abgeriebene Zitronenschale
Pfeffer zum abschmecken
Salz zum abschmecken

Zubereitungszeit

Ca. 30 Min.

Zubereitung

Die Semmeli / Brötchen in dünne Scheiben schneiden und in eine grosse Schüssel geben. Die Milch erhitzen und darüber giessen, 20 Min. quellen lassen.

Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blätter fein hacken. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Butter erhitzen, die Zwiebel darin glasig andünsten und beiseitestellen. In einem grossen, weiten Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

Die eingeweichten Semmeln mit Eiern, Zwiebel und Petersilie gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronenschale würzen. Mit angefeuchteten Händen kleine Knödel formen und im siedenden Wasser 20 Min. ziehen (nicht kochen!) lassen.

Infos

Knödel können mit Spinat oder Speck aufgepeppt werden. Mischen sie einfach dem Teig die entsprechenden Zutaten bei und schon bekommen sie einen Spinat- oder Speckknödel.



Geschmortes Marroni-Birnen-Rotkraut

Für 8 Personen

Du brauchst

1 EL Olivenöl
1 rote Zwiebel, in feinen Ringen
200 g tiefgekühlte geschälte Marroni, aufgetaut
1kg Rotkabis, fein gehobelt
1 Birne, grob gerieben
1.25TL Salz
2 Lorbeerblätter
2 Nelken
1 Sternanis
2 dl Rotwein
2 dl Gemüsebouillon
2 EL Aceto Balsamico

3 EL Zucker
1 EL Wasser
2 EL Ahornsirup
2 Birnen, in Schnitzen
150 g tiefgekühlte geschälte Marroni, aufgetaut
5 Zweiglein Thymian
1 Zitrone, nur Saft
0.25 TL Fleur de Sel

Zubereitungszeit

Ca. 30 Min.

Gesamtzeit: 2 Std. 30 Min.

Zubereitung

Rotkraut

Öl in einer Pfanne erwärmen. Zwiebel und Marroni kurz andämpfen. Kabis und Birne begeben, kurz mitdämpfen, salzen. Gewürze begeben (ev. Gewürzsäcklein verwenden). Wein dazu giessen, ca. 1 Min einkochen. Bouillon und Aceto dazu giessen, Kabis zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 2 Std. weich köcheln.

Birnen und Marroni

Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-Her Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner, goldiger Caramel entsteht. Hitze reduzieren, Ahornsirup, Birnen, Marroni und Thymian begeben, unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln. Zitronensaft begeben, salzen, mit dem Rotkraut anrichten.

Rum – Trauben – Cremè

Für 6 Personen

Du brauchst

250 g Trauben weiss
2.5 dl Rum (braun, bessere Qualität)
6 Stk Eigelb
50 g Zucker
2.5 dl Rahm

Zubereitungszeit

Ca. 30 Min.

Zubereitung

In einer mittleren Pfanne Wasser aufkochen. Die Traubenbeeren von den Zweigen zupfen. Die Beeren in 2 Portionen im leicht siedenden Wasser 30 Sekunden ziehen lassen, dann sofort mit einer Schaumkelle herausheben. Anschliessend die Haut der Traubenbeeren abziehen. Die Trauben halbieren und entkernen. In eine Schüssel geben und mit 0.5 dl des Rums beträufeln.

In einer Chromstahlschüssel den restlichen Rum, die Eigelb und den Zucker verrühren. Über einem leicht kochenden Wasserbad unter ständigem Schlagen so lange erhitzen, bis die Masse sehr luftig ist und cremig bindet. Vom Feuer nehmen und die Schüssel in ein etwas grösseres Gefäss mit kaltem Wasser stellen. Die Creme kalt schlagen.

Den Rahm steif schlagen. Unter die Rumcreme ziehen und diese bis zum Servieren kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren die marinierten Trauben in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Einige Trauben für die Garnitur beiseitestellen, die restlichen Beeren sorgfältig unter die Creme heben. In Gläsern anrichten und garnieren.

Infos

Ein Dessert für Erwachsene – wegen des Rums, der sich für einmal nicht ersetzen lässt. Verwenden Sie eine gute Rumqualität, auf keinen Fall einen sogenannten Stroh- oder Rumtopf-Rum, der besonders hochprozentig ist und «spritig» schmeckt.

