

18. Kochabend mit unseren Damen
Freitag, 1.10.2010
Abendchef: Peter Bär



Apéro

Käse- Oliven- und Rosmarin/Speck Stangen
Gemüse mit Dip-Sauce
BISOI Valdobbiadene Prosecco Superiore, Selection Schwander

.....

Suppe

Rieslingsuppe
Fläscher Riesling 2009, Hansruedi Adank

.....

Vorspeise

Gamsgeschnetzeltes mit Trauben und Pfifferling-Risotto
Valtellina Vin da Cà Sfurzat 2005, Plozza Brusio

.....

Hauptgang

Hirschschnitzel mit Steinpilzen in Cognacrahmsauce
Knöpfli
Rotkraut
Valtellina Vin da Cà Sfurzat 2005, Plozza Brusio

.....

Dessert

Mascarponecreme mit Heidelbeeren
Sablés
Portal Late Bottled Vintage, Porto 2003

Apéro

Käse- Oliven- und Rosmarin/Speck Stangen

4 Personen
1 Paket Blätterteig

1 Eigelb

50 gr. Käse Gruyère, gerieben
schwarze Oliven

Speck, Rosmarin

leicht andrücken
wenig Salz und Pfeffer

(2 Rollen à ca. 13 Stück)
auf Backpapier legen
den Blätterteig damit bestreichen

die Hälfte der Teige damit belegen
ganz fein schneiden
ein Viertel der Teige damit belegen
fein schneiden
ein Viertel der Teige damit belegen

über Teig streuen
ca. 2 cm breite Streifen schneiden
die Streifen wie einen Korkenzieher drehen (nicht
halbieren)
bei 220° ca. 8-12 Min. backen, bis schön braun und stabil

Gemüse mit Dip-Saucen

Lachs-Dip

150 g. Quark
2 EL Mayonnaise
1 TL Senf
100 gr. fein gehackter Lachs
fein gehackter Dill
1 EL Meerrettich
2 EL Rahm
1 EL Zitronensaft
Salz Pfeffer

Gärtner-Dip

150 g. Quark
2 EL Mayonnaise
1 TL Senf

2 Gewürzgurken
2 EL Kapern
1 Schalotte
1 Bund Schnittlauch
1 hart gekochtes Ei
Salz Pfeffer

Tartare-Sauce

2 dl. saurer Halbrahm
1 Cornichon
1 kleine Zwiebel
2 El Kapern
verschieden Küchenkräuter
1 hart gekochtes Ei

Gemüse der Saison

alles fein hacken

alles fein hacken

Rüebli, Rettich, Fenchel, Paprika, Radieschen, in ca. 7
cm lange Streifen schneiden



Suppe

Rieslingsuppe

4 Personen

½ Lauchstengel
½ Zwiebel
40 gr. Butter
5 dl. Riesling x Sylvaner
5 dl. Fleischbrühe
Salz

4 Eigelb
1.5 dl. Rahm

Pfeffer

fein schneiden
andünsten

ablöschen
abschmecken, fünf bis 10 Minuten abgedeckt köcheln lassen. Durch Sieb passieren und nochmals kurz aufkochen lassen.

gut verrühren und in heisse Suppe unter ständigem Rühren dazugiessen
abschmecken



Vorspeise

Gamsgeschnetzeltes mit Trauben und Pfifferling-Risotto

4 Personen

Risotto

30 gr. Butter
1 Zwiebel
300 gr. Reis
2.5 dl. Weisswein
1 Lt. Fleischbrühe

300 gr. Pfifferlinge
3 El Parmesan
Salz und Pfeffer

Gamsgeschnetzeltes

320 gr. Gamsfleisch, Nuss oder Filet
Bratbutter
Salz und Pfeffer
12 weisse und 12 rote Trauben

fein schneiden
glasig dünsten
ablöschen
nach und nach begeben (nach Bedarf) und ca. 10 Min. köcheln lassen
begeben und weiter köcheln lassen, bis Reis gar ist
begeben
abschmecken

heiss anbraten
würzen
halbieren und entkernen
beifügen und kurz ziehen lassen
auf heissen Teller anrichten



Hauptgang

Hirschschnitzel mit Steinpilzen in Cognacrahmsauce

4 Personen

60 gr. Speck
1 dl. Cognac
2.5 dl. Wildfond, ersatzweise Rindsuppe
Rosmarin
1 Lorbeerblatt
Thymian
5 Wacholderbeeren, zerstoßen
1 Ei Preiselbeeren

anbraten

aufgiessen

beigeben,
reduzieren und
abseihen



1 kleine Zwiebel
250 gr. Steinpilze

klein schneiden und in Bratbutter andünsten
in mittelgrosse Stücke geschnitten, beigeben und etwas
mitdünsten.
beifügen

Cognac-Reduktion
1.2 dl. Sauerrahm
Mehl zum Binden

Mehl mit wenig Sauerrahm mischen und gut verrühren
zu Steinpilze beigeben
bei Bedarf noch etwas Fond oder Brühe hinzufügen, bis
eine schöne sämige Sauce entstanden ist.
abschmecken

Salz und Pfeffer

600 gr. Hirschschnitzel

in Scheiben geschnitten, kurz braten (rosa) und alles
heiss servieren

Pfirsichhälfte

mit Preiselbeeren füllen

Knöpfli

6 Personen

4 Eier
2 dl. Wasser
2 dl. Milch
2 Kaffeelöffel Salz
600 gr. Mehl

in Schüssel gut verklopfen
Löffelweise hineinrühren und den Teig so lange klopfen,
bis er Blasen wirft und stückweise von der Kelle fällt.

2 Liter Wasser
1 Ei Salz

zum Kochen bringen
Teig portionenweise in ein Knöpfli sieb geben
kochen, bis sie obenauf schwimmen und mit Drahtkelle
herausnehmen und gut abtropfen lassen
die fertigen Knöpfli anschliessend braten

Gedämpftes Rotkraut

4 Personen

1 kg. Rotkabis

die äusseren Blätter entfernen, halbieren und waschen
fein schneiden oder hobeln, so dass der Strunk
zurückbleibt

80 gr. Bratbutter

1 geschnittene Zwiebel

durchschwitzen lassen (nicht gelb werden lassen)
Kraut begeben und unter häufigem Aufschütteln gut
dünsten

2 dl. Rotwein
2 dl. Bouillon
1 saurer Apfel

ablöschen
gerieben begeben
alles während 1 Std. weichdämpfen

2 EL Essig
Salz
1 Prise Zucker

kurz vor dem Anrichten beimischen, so wird das Kraut
wieder rötlich

Dessert

Mascarponecreme mit Waldbeeren

4 Personen

2 Eigelb
50 gr. Zucker
etwas abgeriebene Zitronenschale
300 gr. Mascarpone

mit Schwingbesen solange rühren, bis die Masse hell ist

darunterrühren

2 Eiweiss
1 Prise Salz
1 EL Zucker
200 gr. Waldbeeren

steif schlagen
alles zum Eischnee begeben und kurz weiterschlagen
(etwas für Garnitur zurückbehalten) kurz aufwärmen,
pürieren, abkühlen lassen und unter die Creme ziehen

Garnieren mit Rahm und Mikadostengel



Sablés

ergibt 60 Stück

175 gr. Butter
75 Gr. Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
1 EL Milch oder Rahm
250 gr. Mehl

in einer Schüssel weich rühren

alles begeben, rühren bis die Masse hell ist
begeben zu einem Teig zusammenfügen

Formen:

2 Rollen von je 3-4 cm Durchmesser formen. In Klarsichtfolie wickeln, ca. 30 Minuten kühl stellen oder kurz tiefkühlen.

Schneiden:

Rollen in 5 mm dicke Scheiben schneiden, mit genügend Abstand auf ein Backpapier belegtes Blech legen. Sofort backen. Backen: 10 - 12 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

En Gueta wünscht Peter Bär