

29. Kochabend  
Freitag, 4. November 2011  
Abendchef: Michael Ritter



## Apéro

Käsewürfeli mit Oliven und Datteln  
Grissini mit Roschinken  
*Chablis 2008, Joseph Drouhin*

.....

## Vorspeise

Salat  
Herbstlicher Blattsalat  
mit frischen Feigen, caramelisierten Marroni und  
hauchdünn aufgeschnittenem Bündnerfleisch

Suppe  
Kürbicismessuppe mit frischem Ingwer und  
Gewürz-Blüten-Mischung

.....

## Hauptgang

Rindfilet-Medaillons (CH) in seinem Jus  
Kartoffelgratin und Gemüsebeet  
*Château Chasse Spleen Cru Bourgeois Moulis 2002*

.....

## Dessert

Rotwein Zwetschgen  
gekrönt mit Zimtglace und Rahm

## En Gueta

## Apéro

4 Personen

- 100 g Gruyère vieux  
etwas Oliven und Datteln  
→ zusammen auf Zahnstocher servieren
- 1/2 Pack Grissini  
100 g Rohschinken  
→ Grissini mit Rohschinken einwickeln



## Vorspeise

### **Salat**

4 Personen

- 200 g Herbstsalate vom Markt  
4 Feigen, geschält und in 1/6 geschnitten  
8 caramelisierte Marroni  
100 g Bündnerfleisch, hauchdünn aufgeschnitten  
→ anstelle von Bündnerfleisch auch mit gebratenen Langustinen sehr zu empfehlen

### Vinaigrette

- 1 Frühlingszwiebel  
1 EL Distelöl  
1 EL Olivenöl  
1 EL Nussöl  
1 Prise Zucker  
1 KL Senf  
3 EL Gemüsebouillon  
2 EL Rotweinessig  
4 Blatt Basilikum  
etwas frischer Limettensaft  
etwas Salz, Pfeffer und Paprikapulver



### **Zubereitung**

Für die Vinaigrette: Die verschiedenen Öle mit der Frühlingszwiebel, dem Zucker, dem Senf, der Gemüsebouillon, dem Essig, Limettensaft und den Gewürzen in eine Schüssel geben, gut verrühren und nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseite stellen.

Die frischen Herbstsalate vom Markt waschen und gut abtropfen lassen. Die Salate mit der Vinaigrette anmachen. Etwas Salat auf die Teller verteilen und mit den Feigen, Marroni und dem Bündnerfleisch hübsch anrichten.

### Variante mit Langustinen

Dann die Langustinen schälen und entdarmen. Die Langustinen mit Meersalz und Pfeffer würzen, anschliessend in etwas Olivenöl glasig braten. Langustinen 2 Minuten ziehen lassen, danach längs halbieren und auf die Salatbeete legen. Zum Schluss die Langustinen mit etwas Meersalz und Olivenöl abschmecken.

## Suppe

6 Personen

- 1 mittelgrosser Kürbis
- 1 grosse Zwiebel
- 1 frischer Ingwer
- 1 Bio-Orange, Saft und Schale
- 2 Boskop-Äpfel
- 8dl Gemüsebouillon
- ca. 2 dl Rahm
- frischer Majoran und Prezzemolo
- etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Olivenöl
- ev. Gewürz-Blüten-Mischung „Glück“ von Sonnentor

### Zubereitung

Kürbis waschen, schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Zwiebel schälen, hacken, zusammen mit Kürbis in etwas Oliven andünsten. Zirka 1,5 cm Ingwer raffeln, begeben. Äpfel schälen, entkernen, in Stücke schneiden, begeben. Orangensaft und –schale beifügen, kurz einköcheln lassen. Bouillon dazugeben. Kräuter hacken, dazugeben. Suppe etwa 20 Minuten köcheln lassen, fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit Rahm verfeinern. Vor dem Servieren etwas Sonnentor-Glücks-Gewürz-Mischung darüber streuen.

## Hauptgang

4 Personen

### Rindsfilet-Medaillon

- 4 Rindsfilet-Medaillons à 160 g
- etwas Öl
- Salz und Pfeffer
- ev. frische Kräuter als Dekoration
- 2 dl Braune Sauce
- etwas Rotwein

### Kartoffelgratin

- 700 g Kartoffeln
- 2,5 dl Milch
- 4 cl Weisswein
- 4 cl Vollrahm
- etwas Salz, Pfeffer, Muskat zum Abschmecken
- 40 g je Greyerzer und Sbrinz
- 20 g Butter



### Zubereitung

#### Rindsfilet-Medaillon

Rindsfilets würzen und im heissen Öl ca. 5-6 Min. scharf anbraten. Danach das Fleisch in eine Glasschale legen und im Ofen niedergaren. (ca. 2 Std. bei 80°C im Ofen, Kerntemperatur 55°C (à point) Pfanne mit brauner Sauce und Wein ablöschen. Sauce dann als Spiegel unter die Medaillons geben.

#### Kartoffelgratin

Kartoffeln waschen, schälen, rüsten und in gleichmässig dünne Scheiben von 2-3 mm schneiden  
Greyerzer und Sbrinz reiben  
Gratinplatte mit Butter ausstreichen und mit gehacktem Knoblauch ausreiben  
Milch, Rahm und Weisswein zusammen aufkochen mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.  
Kartoffelscheiben begeben, mischen und aufkochen. Die Hälfte des Käses darunterziehen und in die vorbereitete Gratinplatte geben. Mit restlichem Käse bestreuen und mit Butter beträufeln.  
Bei 160°C während 40 Minuten langsam backen und an schliessend bei 220°C gratinieren

## Gemüse

verschiedene Gemüse nach Wahl und Markt

Einzelne Cherry Tomaten mit Rispe kurz in Bratpfanne und Olivenöl dämpfen. Rüeblli und Borccoli in Bouillon knackig kochen.

## Dessert

4 Personen

### Rotwein-Zwetschgen

400 g Zwetschgen, geschnitten  
1 ½ dl kräftiger Rotwein  
50 g Zucker  
½ Zimtstängel

1 ½ dl Rahm  
1 Pack Bourbon Vanillezucker  
etwas Zimt  
50 g Mandeln  
ev. Minze zum Dekorieren  
Zimt- oder Vanilleglace



### Zubereitung

Rahm mit echtem Vanillezucker halbsteif schlagen. Zimt (nach Belieben) dazugeben und ganz steif schlagen

Mandelstifte ohne Fett goldbraun rösten.

### Rotwein-Zwetschgen

Den Rotwein mit Zucker und Zimtstängel aufkochen. Die Zwetschgen dazugeben, aufkochen.

### Anrichten

Die lauwarmen Zwetschgen mit Zimtrahm und Vanilleeis anrichten. Mit Mandelstiften bestreuen und ein Minzeblatt auf den Rahm legen. Tellerrand mit Zimt pudern.