

83. Kochabend

Freitag, 11.11.2016

Abendchef: Roli Möhr + Gian Nuot Tschander

**Salat von Chicorée an Walnüssen
und Orangen mit Rehfleisch Streifen**

Grüner Veltliner 2015 - Anton Bauer, Wagram

.....

Kastaniensuppe mit Wildgeflügelfond

.....

**Mungga Voressen aus der Alp
Polenta Bramata
Rotkraut**

Sforzato di Valtellina 2010 - Triacca

.....

**Maienfelder Marc-Trauben
mit Vanille Glace**

Salat von Chicorée an Walnüssen und Orangen mit Rehfleisch Streifen

4 Personen

Zubereitungszeit 40 Min.

Zutaten für den Salat:

2 Chicoréestauden
2 Orangen
1 EL fein geschnittenes Koriandergrün
1 EL frisch geriebener Parmesan
1 EL Olivenöl
320 gr Reh-Schnitzelfleisch
1 EL Öl (Erdnusöl)
1 EL Kochbutter
1 Akazien Honig
1 Rosmarin Zweig frisch
1 angedrückte Knoblauchzehe
Prise Salz und Pfeffer



Zutaten für das Orangen Dressing

50 Walnuskerne
1 rote Zwiebel
10 g Ingwer Wurzel, geschält und fein gehackt
1 EL Öl (Olivenöl)
100 ml Orangensaft
1 EL Meerrettich-Dijonsenf
5 g Salz
10 g Zucker
3 EL Aceto balsamico bianco

1. Den Chicorée halbieren und jeweils den Strunk entfernen. Schneiden Sie die Blätter in etwa fingerdicke Streifen und legen Sie den Chicorée 5 Minuten in lauwarmes Wasser. Die Orangen schälen, dabei die weisse Innenhaut sorgfältig entfernen und die Früchte filetieren.

2. Für das Dressing, die Walnüsse grob hacken. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Braten Sie die Walnüsse mit der Zwiebel und dem Ingwer kurz in Öl an. Anschliessend alles mit dem Orangensaft ablöschen und das Dressing mit Meerrettich-Senf, Salz, Zucker und weissem Balsamico abschmecken.

3. Die Orangenfilets kurz vor dem Anrichten mit Koriandergrün, Parmesan, Olivenöl und dem gut abgetropften Chicorée unter das warme Dressing mischen. Braten Sie das Rehfleisch auf beiden Seiten je 1 Minute in einer heissen Pfanne mit Öl an. Herausnehmen und das Rehfleisch bei 200° C im vorgeheizten Ofen in 2-4 Minuten garen. Das Rehfleisch in Alufolie eingeschlagen 3 Minuten ruhen lassen.

4. Die Butter mit dem Akazienhonig, Rosmarinzweig und 1 angedrückte Zehe Knoblauch erhitzen. Das Rehfleisch salzen und pfeffern. Schwenken Sie das Fleisch anschliessend 2 Minuten in der warmen Butter. Das Rehfleisch in Scheiben schneiden und auf dem lauwarmen Chicorée-Salat anrichten, das Rehfleisch gegebenenfalls daneben anrichten.

z.B. Dazu schmeckt Walnussfocaccia oder salzige Walnussbrioche.

Kastaniensuppe mit Wildgeflügelfond

4 Personen
Zubereitungszeit 1 Std.20 Min.

Zutaten für die Suppe
500 g Maronen
1 kleine Räucherspeckschwarte
1 Schalotte (30 g)
1 Ei Butter
2 Wachholderbeeren
½ Lorbeerblatt
Prise Salz und frisch gemahlener Pfeffer
1 Prise frisch gerieben Muskatnuss
400-500 ml Wildgeflügelfond oder kräftige
Hühnerbrühe
150 g Sahne
1 Spritzer Sherry Essig



Für die Einlage
100 g Weissbrotwürfel ohne Rinde
2 EL Butter
80 gr frisch gehobelter Bergkäse oder ein anderer würziger Hartkäse
1 Prise gemahlener Zimt

1. Die Maronen kreuzweise einritzen, zusammen mit der Speckschwarte in einem Topf geben, mit kaltem Wasser bedecken und in etwa 40 Minuten weich garen. Anschliessend die Kastanien abgiessen und schälen.

2. Die Schalotte schälen, fein würfeln und in der Butter kurz anschwitzen. Braten Sie die Kastanien unter Rühren kurz mit – sie dürfen eine leicht braune Farbe bekommen. Die Gewürze zufügen, alles mit 400 ml Wildgeflügelfond auffüllen und aufkochen lassen.

3. Die Suppe im Mixer fein pürieren. Rühren Sie die Sahne unter und lassen Sie die Suppe kurz aufkochen. Den Essig zufügen, bei Bedarf noch etwas Fond zufügen und die Suppe abschmecken.

4. Rösten Sie die Weissbrotwürfel in der Butter goldbraun an. Dann herausnehmen und die Croûtons auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Kastaniensuppe in vorgewärmte tiefe Teller verteilen und die Croûtons, die Käsespäne und ein wenig Zimt darüber streuen.

Mit Wildkräutern

Das Aroma frischer Wildkräuter ergänzt diese kräftige Suppe hervorragend, beispielweise Vogelmier, gewaschen, grob geschnitten und über die Suppe gestreut, verleiht ihr eine leicht nussige Note. Aber auch Feldthymian und Oregano passen ausgezeichnet.

Mungga Voessen aus der Alp

4 Personen

1.2 kg Murmeltierfleisch geputzt und mit Knochen
 2 lt. Rotwein
 300 gr Mirepoix (Karotten, Knollensellerie, Zwiebeln und Lauch)
 1 Gewürzsäcklein mit Rosmarin, Thymian, 20 g zerdrückten Pfefferkörner und 3 Lorbeerblätter
 3 EL Erdnuss- oder Sonnenblumen ÖL
 1 El Tomaten Püree
 1 dl Balsamico – Essig
 5-6 Walnüsse ganz mit Schale
 2 lt. Wild Jus
 30 g Zartbitterschokolade
 25 g Kochbutter flüssig
 25 g Weissmehl
 60 g Kochspeck in Würfel geschnitten
 50 g Perzwiebeln geschält
 80 g Pfifferlinge
 10 g Kochbutter kalt
 50 g Weissbrot in Würfel geschnitten
 10 g Petersilie gehackt



Vorbereitung:

Das Murmeltierfett minutiös vom Fleisch trennen (sehr wichtig), dass das Fleisch vollständig fettlos ist. Die Schenkel und Schultern abtrennen und die sichtbaren Drüsen unbedingt entfernen, (Erkennbar beim abtrennen der Schultern). Das ganze Murmeltierfleisch inklusive Knochen in daumengrosse Stücke schneiden.

Das Gemüse für das Mirepoix schälen und in nussgrosse Stücke schneiden.

Zubereitung

Das Murmeltierfleisch ohne Gemüse bei erhöhter Hitze in Erdnuss- oder Sonnenblumenöl anbraten und das Fleisch auf ein Ofengitter legen, damit es gut abtropfen kann. Um wirklich das ganze Fett abtropfen zu lassen, ist es empfehlenswert, das angebratene Fleisch auf dem Ofengitter im Backofen in der mittleren Rille bei 180°C für 5 Minuten weiter zu braten. Das abgetropfte Fett entsorgen und das Fleisch gut mit Küchenpapier abtupfen. Das Gemüse in einem Kochtopf mit Erdnuss- oder Sonnenblumenöl anbraten. Das angebratene Fleisch und das Tomatenpüree begeben und kurz mitrösten. Mit dem Rotwein ablöschen und dem Wild Jus auffüllen. Das Gewürzsäcklein und die halbierten Walnüsse mit Schale, falls nicht vorhanden ohne, begeben und ca. 2.5 bis 3 Stunden zugedeckt leicht köcheln lassen, bis sich das Fleisch leicht von den Knochen lösen lässt und doch fest ist. Die Fleischstücke aus der Sauce nehmen und diese leicht abbinden, Löffelprobe vornehmen. Die Sauce mit der Zartbitterschokolade und dem Balsamico-Essig verfeinern, nochmals gut abschmecken und das Fleisch wieder zugeben.

Für die Garnitur die Speckwürfel in einer Bratpfanne erhitzen anbraten, die geschälten und geviertelten Perlzwiebeln begeben und zum Schluss die Pfifferlinge mitdünsten, abschmecken und warmstellen. Die Brotwürfe in Kochbutter knusprig rösten.

Anrichten:

Das Murmeltierragout auf einen heissen Teller anrichten und die Garnitur und Bortcroûtons sowie die gehackte Petersilie darüber geben. Als Stärkebeilage ist empfehlenswert, Spätzli, Spinatpizokel, Kartoffelpizokel oder Polenta Bramata.

Tipp: Gibt es weder frische noch tiefgekühlte Perlzwiebeln, so können in Butter gedünstete Zwiebelstücke als Ersatz genommen werden.

Polenta Bramata

4 Personen

Zutaten:

500 g Bündner Bramata-Mais

1.5 l Gemüsebouillon

75 g Butter

75 - 100 g gemischten, grob geraffelten Käse (Bündner Bergkäse, Raclettekäse und als Würze ein wenig Appenzeller oder Gorgonzola)

Zubereitung:

Die Bouillon in einer Pfanne aufkochen. In einem grossen Topf den Bramata-Mais mit 2/3 der Bouillon unter ständigem Rühren aufkochen. Bei niedriger Temperatur etwa eine Stunde köcheln lassen, rühren nicht vergessen, und den Rest der Bouillon portionenweise zugliessen. Kurz vor dem Ende der Garzeit Butter und Käse einrühren.

Zubereitungszeit: 1 – 1½ Stunden

Rotkraut

4 Personen

Zutaten

400 g Rotkraut (Blaukraut)

25 g Schweineschmalz oder Gänseschmalz

½ Zwiebel

1 Apfel

1 EL Zucker

1 EL Essig

150 ml Wasser

Prise Salz

1 Lorbeerblatt

2 Nelken

1 TL Mehl zum binden

4 EL Rotwein

2 EL dunkle Konfitüre

1 Zimt Stange

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Blaukraut putzen, waschen, Kopf vierteln, Strunk entfernen. Blaukraut hobeln oder fein schneiden. In heißem Fett gewürfelte Zwiebel, Zucker und fein geschnittene Äpfel andünsten, Blaukraut zugeben und sofort Essig darüber gießen, damit es eine schöne Farbe erhält. 10 Minuten zugedeckt dünsten. 150 ml bis 300 ml Liter Wasser aufgießen, Salz und Gewürze dazu geben. Am Schluss EL Konfitüre begeben. Zugedeckt ca. 30 - 45 Minuten weich dünsten. Bei Bedarf heißes Wasser aufgießen. Nach Belieben mit angerührtem Mehl binden, mit Rotwein abschmecken.

Maienfelder Marc-Trauben mit Vanille Glace

Zutaten

Blaue Trauben (z.B. Blauburgunder)
Zucker
Marc
Vanille Glace



Die gewünschte Menge an Trauben waschen und mit einem Zahnstocher mehrmals einstechen. Lagenweise mit dem Zucker in saubere Einmachgläser geben und mit dem Schnaps knapp bis unter den Rand einfüllen.

Gläser verschliessen, kühl und dunkel für mindestens 5 Wochen ziehen lassen. Wöchentlich die Gläser wenden.

Diese Trauben sind, wenn sie immer mit dem Schnaps überdeckt sind, kühl und dunkel haben, für ca. 6 Monate haltbar.

Im Teller mit dem Glace anrichten und servieren.

En Gueta wünschen Gian Nuot und Roli