

72. Kochabend
Freitag, 13.11.2015
Abendchef: Andrea Buchli



Gäste : Mutze-Chuchi, Männerkochclub Bern

**Birnbrot mit Butter und Käse
Brot mit Butter und Bündnerfleisch**

*Maienfelder Pinot Blanc 2014
Peter Bär, gekeltert von Paul Komminoth*

.....

**Hirschpfeffer mit Pizoggels
Pfirsichhälften mit Preiselbeeren
karamalisierte Kastanien
Gedämpftes Rotkraut, Rosenkohl**

*Maienfelder Pinot Noir 2014
Peter Bär, gekeltert von Hanspeter Lampert*

.....

Gefüllte Äpfel nach Grossmutterart

Hirschpfeffer

4 Personen



Die Beize und das Einlegen des Pfeffers während ca. 8 Tagen habe ich natürlich zur Vorbereitung des Kochabends schon gemacht. Das nachfolgende Rezept ermöglicht es, die Zubereitung des Roh-Pfeffers nachzuvollziehen.

1 kg **Hirschfleisch** in ca. 40 gr schwere Stücke schneiden und zugedeckt
Brust oder Schulter für ca. 10 Tage in untenstehende Beize legen. In dieser
Zeit 3 Mal umrühren.

Beize

150 gr	Gemüse	Rüebli, Sellerie, Lauch in feine Stücke schneiden
7 dl	Rotwein	nur guten Wein verwenden
2 dl	Essig	
10	Wachholderbeeren	
10	Pfefferkörner	alles in grosse Schüssel oder Steinguttopf geben
1	Lorbeerblatt	
1-2	Knoblauchzehen	zerquetscht begeben
1 EL	Salz	

Um dem Gericht noch einen speziellen Geschmack zu verleihen, legt man der Beize noch einen Tannen-, Arven- oder Föhrenzweig bei.

Zum Anbraten und gar schmoren

2-3 EL	Oel	Das Fleisch wird am Vorabend in ein Sieb geleert und die Beize in einer Schüssel aufgefangen. Im heissen Fett die Fleischstücke gut anbraten. Das Gemüse begeben und ebenfalls anbraten. Mit Mehl bestäuben und mit der Beize und der Bouillon ablöschen. Von Zeit zu Zeit abschäumen und auf kleinem Feuer ca. 1 ½ Std gar schmoren. Das Fleisch aus der Sauce nehmen und warm stellen.
40 gr	Mehl	
1	Gläschen Cognac	
4 dl	Beize	
1 Reihe	schwarze Bitterschokolade	

Die Sauce abfetten, sieben und aufkochen. Zur Färbung und Bindung der Pfeffersauce die Schokolade der Sauce begeben.

Das Fleisch in der Bratpfanne erhitzen, den Cognac dazugeben und anzünden. Sofort abdecken. Die fertige Sauce dazugeben und das Ganze sehr heiss auf vorgewärmten Tellern servieren.

Pizoggels (vom Brett gestrichene grobe Spätzli)

200 gr	Mehl	Das Mehl mit Wasser-Milchgemisch und Eiern gut verrühren. Mit Pfeffer und Muskatnuss und Salz abschmecken. Kochwasser leicht salzen, zum Sieden bringen und Teig ab nassem Brett portionenweise in grobe Pizoggels (Spätzli) abschaben. Wenn sie aufschwimmen abschöpfen und anrichten. Vor dem Servieren in heisser Butter anbräunen.
1 dl	Wasser-Milch	
2	Eier	
1 EL	Salz	
2 l	Kochwasser	
	Pfeffer, Muskatnuss	
	Butter zum Braten	

Beilage

4 Personen

70 gr	Speckwürfel	Diese Zutaten kurz in Butter anschwitzen und über das Gericht geben.
100 gr	Silberzwiebeln	
100 gr	Karamellisierte Kastanien	Fertigprodukt! In Bratbutter erhitzen.
4	Pfirsichhälften	Pfirsichhälften mit Preiselbeeren garnieren.
4 EL	Preiselbeeren	

Gemüse

4 Personen

Gedämpftes Rotkraut (Rotkabis, Blaukraut)

700 gr	Rotkabis	Vom Rotkabis die äusseren Blätter entfernen, ihn halbieren, waschen, fein schneiden oder hobeln, so dass der Strunk zurückbleibt. Die Bratbutter erhitzen, die geschnittene Zwiebel darin gut durchschwitzen (nicht gelb werden lassen). Das Kraut begeben und unter häufigem Aufschiütteln gut dünsten. Ablöschen mit soviel Bouillon, Rotwein (nach Belieben) oder Wasser, das das Kraut knapp bedeckt ist. Den geriebenen Apfel begeben. Weichdämpfen während gut einer Stunde. Unmittelbar vor dem Anrichten den Essig beimischen, so wird das Kraut wieder rötlich.
80 gr	Bratbutter	
1	Zwiebel	
1	Saurer Apfel	
2 dl	Rotwein	
2 dl	Bouillon	
2 EL	Essig	
	Salz, 1 Pr. Zucker	

Rosenkohl

½ EL	Öl oder Butter	in Pfanne geben
1/2	Zwiebel	schneiden und zugeben
500 gr	Rosenkohl	rüsten, waschen, beifügen
½ KL	Salz	würzen, zudecken
		Auf grosser Stufe erwärmen, auf kleiner Stufe dämpfen
		von Zeit zu Zeit schütteln
wenig	Wasser	ablöschen
		Dämpfzeit 20-30 min

Gefüllte Äpfel nach Grossmutterart

4 Personen



4 grosse Äpfel

waschen, Deckel abschneiden und Fliege daraus entfernen, Kerngehäuse ausstechen und dabei den Apfel leicht aushöhlen für Füllung.

Füllung

150 gr Haselnüsse gemahlen
20 gr Zucker
1 Zitrone (Saft)
50 gr Butter
2 EL Rahm

Alle Zutaten miteinander mischen; die Masse in die Äpfel einfüllen und diese in eine Gratinform stellen. Äpfel im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad bis 20 Minuten backen.

A Guata wünscht Andrea