

40. Kochabend
Freitag, 02.11.2012
Abendchef: Max Bonderer



17.30h Besichtigung Fensterfabrik Max Riederer

Maienfelder Platte
Maienfelder -Salsiz, -Alpkäse, -Birnbrot, -Speckbrot, -Früchtebrot
Weisswein Marettaz 2011, Dézaley

.....

Endivien Salat mit Grapefruit an Balsamico-Campari Sauce

.....

Zürcher Geschnetzeltes
Rösti
Gedämpfte Tomaten
Maienfelder Schloss Salenegg 2009, Jeroboam

.....

Kürbis Kuchen
Gewürztraminer, Martin Enderlin

Apéro: **Maienfelder Platte**
Maienfelder -Salsiz, -Alpkäse, -Birnbrot, -Speckbrot,
-Früchtebrot

Vorspeise: **Endivien Salat mit Grapefruit an**
Balsamico-Campari Sauce

1 Salat Endivie
5 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel roter Balsamico Essig,
2 Esslöffel Campari
½ Teelöffel Senf, Meersalz, Pfeffer
1 Grapefruit rot

Den Endiviensalat gut waschen und in feine Streifen von ca. 0.5 - 1 cm schneiden.

Die Grapefruits sauber schälen, weisse Haut abschneiden, Schnitze austrennen und die Schnitze in kleinere Würfel ca. 1 bis 2 cm² schneiden.

Aus Olivenöl, rotem Balsamico, Senf, Meersalz und Pfeffer eine sämige Salatsauce zubereiten. Mit Campari abschmecken.

Salat auf die Teller anrichten, mit Grapefruits garnieren und mit Sauce beträufeln.



Hauptspeise: **Zürcher Geschnetzeltes**

4 Personen

600g Kalbgeschnetzeltes
200g weisse Champignons
1 Zwiebel
1 dl Weisswein
1,5 dl Rahm
1 Knorrsoße Töpfli helle Sauce
Bratbutter
Petersilie

Fleisch mit Bratbutter in zwei Portionen gut anbraten und am Schluss mit Meersalz und Pfeffer würzen. Auf Platte warmstellen.



Sauce: In der gleichen Pfanne (ohne auswaschen) zubereiten:

Zwiebel, fein gehackt in Butter glasig dünsten

Champignons in feine Scheiben von ca. 2-4 mm geschnitten dazugeben und mitdünsten, mit einem gestrichenem Esslöffel Mehl bestäuben, mit Weisswein ablöschen.

Bratensauce in wenig warmem Wasser auflösen, zufügen – aufkochen.

Rahm dazugeben, nach dem Zufügen des Rahms Sauce nicht mehr zu stark erhitzen.

Fleisch beifügen und warmstellen bis Beilage fertig ist.

Auf dem Teller neben Rösti anrichten und mit Petersilie bestreuen.

Beilage Rösti

4 Personen

1Kg Kartoffeln (festkochende Sorte)
Bratbutter, Salz, Petersilie

Kartoffeln am Vortag in der Schale knapp weichgekochen, schälen.
Geschälte Kartoffeln der Länge nach raffeln
Gleichmässig salzen!
Diese Menge muss in zwei Arbeitsgängen gebraten werden, je 500g.



Bratfett in Bratpfanne heiss werden lassen, Hälfte der Kartoffeln in Pfanne geben. Nach einiger Bratzeit mit der Bratschaufel zu einem Kuchen zusammenschieben und auf jeder Seite ca. 5 Minuten zu einer braunen Kruste braten. Zum Umkehren den Röstikuchen auf einen grossen Deckel oder Teller stürzen, nochmals Bratbutter in der Pfanne verteilen und den Röstikuchen in die Pfanne zurückgleiten lassen, braten. Fertig zubereitete Rösti für zweiten Service warmstellen.
Zweiter Röstikuchen zubereiten. Zum servieren je ein Viertel der Rösti auf einem vorgewärmten Teller anrichten.

Gemüse Gedämpfte Tomaten

4 Personen

6 Tomaten
Bratbutter, Meersalz, Pfeffer...

Tomaten waschen, halbieren, Stielansatz herausschneiden, Hautseite mit Gabel mehrmals einstechen. In Bratpfanne mit flüssiger Butter die Hautseite leicht anbraten, dabei auf der Schnittseite würzen. Dann kurz auf Schnittseite umdrehen und ca. ½ dl Wasser beifügen. Auf Platte anrichten und im Backofen garen lassen (100 Grad mind. 15 Min.)

Dessert Kürbiskuchen (zu Halloween!)

Für ein Kuchenblech von ca. 26 cm Ø, Ergibt 12 Stücke

Teig für Boden und Rand

200 g Weissmehl
120 g gemahlener Rohrzucker
1 Prise Salz
125 g Butter
3 Esslöffel dunkles Schokoladenpulver
1 Ei verklopft
30g gemahlene Haselnüsse

Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Scheiben geschnitten, Schokoladenpulver und Ei zugeben und von Hand zu einem Teig verreiben/kneten. Das Kuchenblech gut ausbuttern und Boden und Rand mit einer dünnen Schicht gemahlener Haselnüsse bedecken. Zirka ¾ des Teigs auswällen und stückweise auf das Backblech legen, den ganzen Boden mit einem Löffel gut ausglätten. Aus dem restlichen ¼

des Teigs eine Rolle von ca. 2 cm Durchmesser formen und diese als Rand gut an den Boden und Rand des Blechs andrücken, Form ca. 15- 30 Min. kühl stellen.



Kürbisbelag

800 g Kürbis netto (Halloween oder Butternuss)
1 Prise Salz

2 – 4 Esslöffel Maizena

2 Eier

100 g gemahlener Rohrzucker

½ Esslöffel Ingwer gerieben

½ Teelöffel Zimt

herbstliche Gewürzmischung

100 g gezuckerte Kondensmilch

Pfefferminzblätter, Rahm für Garnitur

Kürbis schälen oder aushöhlen, das Kürbisfleisch ohne Kernen in Würfel schneiden. Wasser aufkochen und die Kürbiswürfel ca. 15 Min weichkochen. Wasser ab leeren. Kürbis pürieren und Masse in Pfanne in kaltem Wasser abkühlen.

Restliche Zutaten begeben, gut zu einer Masse mischen. Masse auf Teigboden verteilen.

Backen : ca. 40 Minuten in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Backofens

Nach dem Backen abkühlen lassen, in 12 Stücke schneiden.

Mit Rahm und Minze garnieren

Dazu geniessen wir ein Glas Gewürztraminer Martin Enderlin



**En Gueta wünscht
Max Bonderer**