

75. Kochabend mit GV
Freitag, 05.02.2016
Abendchef: Werner Steck

Hirschtatar Häppchen

eppis güets üs em Wallis

.....

Risotto mit Rucola und Gorgonzola

.....

Wild-Fondue-Bourguignon **Chips** **Salat**

Château Bourseau

.....

Sorbet Citron au Vodka (Colonel)

Hirschtatar Häppchen

4 Personen
(12 kleine Canapés - 1 ½ Toastscheiben
aufgeschnitten)



100 gr. von Hand fein geschnittenes Tatar, 20 gr. Butter cremig gerührt, 1 Eigelb, 1 TL Kapern fein gehackt, 1 TL Essiggurken fein gehackt, Petersilie fein geschnitten, 2 Sardellenfilet in Öl fein gehackt, 1 TL Zwiebel fein geschnitten, 1 TL scharfer Senf, 1 ganz kleiner Spritzer Zitronensaft, 1 Knoblauchzehe zerdrückt, Ketchup, Pfeffer und Salz aus der Mühle, Sambal und Tabasco zum Abschmecken.

Das Tatar auf die 12 kleinen Canapés aufteilen und anrichten auf Platte

Risotto mit Rucola und Gorgonzola

4 Personen



100 gr. Vialone oder Carnaroli oder Arborio. 20 gr. feingehackte Zwiebeln, 1 EL Olivenöl, 1 EL Butter
3-4 DL Hühnerbrühe, etwas Weisswein trocken, ½ Bund Rucola, 50 Gramm Gorgonzola, 20 Gramm
Mascarpone, ca. 15 Gramm geriebener Parmesan.

- Die Zwiebeln schälen, fein schneiden und im Olivenöl sowie einem EL Butter leicht anschwitzen.
- Den Reis einrühren und bei geringer Hitze glasig dünsten und mit Weisswein ablöschen
- Wenn Weisswein aufgenommen, nach und nach mit Hühnerbrühe nachgiessen, salzen und köcheln lassen.
- Rucola waschen, Stengel entfernen und in Streifen schneiden
- Wenn Reis al dente vom Herd nehmen und den Gorgonzola, Rucola und Mascarpone und Parmesan dazu unterziehen
- Der Risotto soll eher flüssig bis cremig sein -

Hauptspeise – Wild-Fondue-Bourguignon

4 Personen

Reh – Hirsch – Gams – Wildschwein – gemischt vom Filet/Faux-Filet/ Nuss ca. 800 gr.

Dazu Nüssli-Salat mit Ei und Chips und Brot

Zubereitung der Saucen:

Der Einfachheit halber verwenden wir die Mayonnaise von Thomy als Grundlage.

Curry-Sauce

Ca 150 gr. Mayonnaise mit Currypulver und etwas geriebenen Apfel verrühren

Knoblauch-Sauce

Zerdrückter Knoblauch (Menge nach Geschmack) mit ca. 150 gr. Mayonnaise vermischen

Gehacktes-Ei – Sauce

Fein gehackte Eier in ca. 150 gr. Mayonnaise vermischt mit etwas frischen Kräutern wie Schnittlauch und Petersilie und wenig Curry.

Sauce Tatar

Fein gehackte Eier, fein gehackte Essiggurken, Schnittlauch, Petersilie fein geschnitten, etwas Schlag-Rahm

Salsa verde

4 Esslöffel Petersilie, 2 EL Essiggurken fein gehackt, 1 EL Zwiebel fein geschnitten, 1 Knoblauchzehe fein gehackt, 1 TL Kapern fein geschnitten, ½-1 TL fein geschnittene Sardellen, 1 TL Senf, 1 EL Weisswein-Essig, 50 ml Olivenöl und 50 ml Sesam-Öl

Balsamico Dressing

2 TL scharfer Senf, 2 TL Honig, 50 ml Crema di Balsamico, 50 ml Sesam-Öl, 50 ml Olivenöl, Pfeffer, Salz abschmecken

dazu reichen wir zusätzlich:

Senf, Worcestershire, Ketchup, Sambal, Tabasco

Hinweise zum Fleisch

- Das gut geputzte Fleisch in ca. 2,5 cm grosse Stücke schneiden
- Auf Fondue-Tellern die verschiedenen Saucen anrichten
- Das Öl im Spezial-Fonduetopf auf dem Herd erhitzen danach
- Rechaud bereitstellen und Flamme entzünden
- Max. 4 – 5 Personen pro Fonduetopf (damit nicht zu stark abkühlt und Saft austritt)

Nüsslisalat

4 Personen

Nüssli Salat (ca. 250 gr.) mit Ei sowie Chips und Brot nach Bedarf

Salatsauce: Olivenöl, 1 EL Zitronensaft, 1 gepresste Knoblauchzehe, schwarzer Pfeffer, Salz
1 TI Oregano, 1 TL Thymian, 1 TL Petersilie, 1 DL Olivenöl und Balsamico-Bianco

Sorbet Citron au Vodka (Colonel)

4 Personen

Pro Person 1 – 2 Kugeln Zitronen Sorbet
Vodka nach Geschmack

Dieser Dessert ist einfach und eignet sicher hervorragend als „Verdauerli“

En Gueta wünscht Werni Steck