

103. Kochabend
Freitag, 05.10.2018
Abendchef: Andrea Buchli



Käsegipfeli

.....

Gemüsesuppe

.....

Hirschgeschnetzeltes mit Steinpilzen **Knöpfli** **Rotkraut, Marroni, Silberzwiebeln**

.....

Vermicelles

Weisswein: Felsberger Riesling Silvaner, Goldene Sonne, 2017
Rotwein: Felsberger Pinot Noir, Glockengiesser, 2016

Käsegipfeli

6 Personen



2 rund ausgewallte Blätterteige, je ca. 270 g

200 g Greyerzer gerieben

2 Eier

2 EL Schnittlauch fein
geschnitten

1 Knoblauchzehe gehackt

2 EL Rahm

Pfeffer, Paprikapulver

½ Ei, verquirlt zum
Bestreichen

Beide Teige flach auslegen, mit dem Messer in 6 gleich grosse Dreiecke schneiden (insgesamt 12).

Füllung: alle Zutaten gut verrühren. Füllung gleichmässig (aber nicht ganz bis an die Ränder) auf den Teigdreiecken verteilen.

Teigränder mit wenig Ei bestreichen. Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Dreiecke aufrollen, zu Gipfeli formen und auf die Bleche legen.

Gipfeli mit Ei bestreichen. Gipfeli in der Mitte des vorgeheizten Ofens 20-25 Min. backen. Gipfeli warm servieren.

Gemüsesuppe

4 Personen



600 g Gemüse, z.B. Karotten,

Sellerie, Wirz, Lauch

2 Stk Knoblauchzehen

2 EL Olivenöl

1.2 l Gemüsefond

Salz, Pfeffer

50 g Geriebener Greyerzer

4 EL Crème fraîche

Gemüse fein schneiden. Knoblauch hacken. Öl in grosser Pfanne erhitzen. Knoblauch, Karotten und Sellerie dazugeben. Ca. 2 Minuten dünsten. Mit Fond ablöschen. Suppe 5 Min. kochen. Wirz und Lauch dazugeben und weitere 10 Min. kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe anrichten und mit Käse bestreuen. Nach Belieben mit Crème fraîche servieren.

Hirschgeschnetzeltes

4 Personen



- 600 g Hirschgeschnetzeltes
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Schalotte
- 100 g Frische Steinpilze
- 1 EL Öl
- 4 dl Bratensauce / Wildfond
- Salz und Pfeffer
- 1 St Sellerie
- Thymian
- 2 dl Rotwein

Öl in Bratpfanne stark erhitzen. Geschnetzeltes portionenweise anbraten. Zur Seite stellen. Knoblauch und Schalotte hacken, Pilze rüsten und zerkleinern. Geschnetzeltes, Pilze, Knoblauch, Schalotte und Thymian in Bratpfanne mit etwas Öl bei grosser Hitze 2-3 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Wein und Bratensauce/Wildfond ablöschen und aufkochen. Mit schwacher Hitze köcheln lassen bis Fleisch zart.

Caramelisierte Marroni

- 200 g Marroni
- (Halbfertigfabrikat)
- 50 g Zucker

Zucker in Pfanne schmelzen (braun nicht schwarz). Vorgekochte Marroni mit 1 dl Wasser in die braune Zuckermasse geben und kurz dünsten.

Knöpfli

4 Personen

- 300 g Knöpflimehl
- 1 TL Salz
- 3 dl Milchwasser
- 3 Eier
- Reibkäse

Mehl in Schüssel sieben und Salz begeben. Milchwasser (halb/halb) und Eier langsam darunterühren, den Teig klopfen bis sich Blasen bilden. Etwas ruhen lassen. Salzwasser zum Kochen bringen und den Teig portionenweise durch ein Knöpfli sieb streichen, mit der Schaumkelle herausheben und auf eine vorgewärmte Platte anrichten. Auf jede Lage Knöpfli etwas Käse streuen.

Rotkraut

4 Personen

- 1 kg Rotkraut
- 80 gr Bratbutter
- 1 Zwiebel
- 1 saurer Apfel
- 2 dl Rotwein
- Salz, 1 Pr. Zucker
- 2 EL Essig

Vom Rotkraut 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 Aufschütteln 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.

Vermicelles

6 Personen



500 gr	Tiefgekühlte Marroni
1 Stk	Vanillestängel
2 dl	Milch
100 g	Zucker
2 EL	Kirsch
2 dl	Vollrahm
1/4 kg	Trauben

Tiefgekühlte Marroni in einen Siebsatz geben und zugedeckt über Dampf sehr weich garen; dies dauert etwa 10 Min. Gut abtropfen lassen.

Inzwischen Milch mit aufgeschlitztem Vanillestängel und den ausgekratzten Samen aufkochen. Neben der Herdplatte mindestens 10 Min. ziehen lassen. Nochmals aufkochen und den Vanillestängel entfernen.

Die gekochten Marroni und den Zucker beifügen und alles auf kleinem Feuer noch 2-3 Min. kochen lassen. Dann mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Wenn die Masse zu dick ist etwas Milch beifügen. Das Püree vollständig auskühlen lassen.

Zum Servieren das Marronipüree gut durchrühren und mit Kirsch parfümieren. Die Masse in eine Vermicelles-Presse füllen und auf den Desserteller durchpressen.

Den Rahm schlagen und damit und den Traubenbeeren die Teller dekorieren.

A Guata wünscht Andrea