

9. Kochabend  
Freitag, 06.11.2009  
Abendchef: Andrea Buchli



### **Apéro**

.....

### **Vorspeise**

Tomaten mit Avocadofüllung

.....

### **Hauptspeise**

Hirschpfeffer mit Tatsch

### **Beilage**

Pfirsichhälften mit Preiselbeeren, marinierte Kastanien

### **Gemüse**

Gedämpftes Rotkraut

.....

### **Dessert**

Gefüllte Äpfel nach Grossmutterart

### **Weine**

Weisswein : Felsberger Riesling x Sylvaner „Goldene Sonne“ 2008

Rotwein : Chianti DOCG 2007, “Vignano Odissea”  
von Walter und Natali Fromm

## Vorspeise

8 Personen

### Tomaten mit Avocadofüllung



8 grosse, reife Tomaten  
Deckel wegschneiden, Tomaten sorgfältig aushöhlen, kühl stellen

#### **Füllung**

3 reife Avocados  
halbieren, Kern entfernen, schälen, mit einer Gabel fein zerdrücken oder pürieren

1 Zitrone, Saft  
sofort mit Avocadopüree mischen

1 Zwiebel  
an der Bircherraffel reiben, beifügen

je 1 gelbe und rote Peperoni  
die eine Hälfte in Würfel schneiden und unter die Masse mischen, die andere Hälfte in Streifen schneiden und für die Garnitur zurückbehalten

½ TL Salz  
1 MSp Chilipulver  
Füllung pikant würzen, zugedeckt kühl stellen, erst vor dem Servieren in die Tomaten füllen, mit den Peperonistreifen garnieren.

- Die Menge der Füllung ist von der Tomatengrösse abhängig.
- Bei einem reichhaltigen Essen berechnet man pro Person eine Tomate.

## Hauptspeise

4 Personen

### Hirschpfeffer mit Tatsch

(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 Rohpfeffers nachzuvollziehen.)



1 kg **Hirschfleisch**  
Brust oder Schulter  
in ca. 40 gr schwere Stücke schneiden und zugedeckt 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 beigegeben

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	Öl	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.

## Tatsch

200 gr	Mehl	Das Mehl mit Milch Eiern, Eigelben und flüssiger Butter gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer, und Muskatnuss abschmecken. Vorsichtig das geschlagene Eiweiss darunter heben. In einer beschichteten Pfanne Butter erhitzen und die Masse darin goldgelb ausbacken. Mit einem Holzlöffel in Stücke reissen.
3 dl	Milch	
2	Eier	
2	Eigelb	
2	Eiweiss steif geschlagen	
4 EL	Butter geschmolzen Salz, 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)

1 kg	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 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.
80 gr	Bratbutter	
1	Zwiebel	
1	Saurer Apfel	
2 dl	Rotwein	
2 dl	Bouillon	
2 EL	Essig	
	Salz, 1 Pr. Zucker	

## Dessert

4 Personen

### Äpfel nach Grossmutterart (Gefüllte Äpfel)



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

1 dl Süssmost

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.

Die Äpfel von Zeit zu Zeit mit dem austretenden Saft und dem erwärmten Most begiessen.

**A Guata wünscht Andrea**