

Raclette-Brötchen mit weissem Albatrüffel

Les Premieres Grives Cotes Gascogne 2016

Domaine du Tariquet

Kürbiscreme-Suppe

Reh-Entrecote

Steinpilzsauce

Muskatnuss-Spätzli

Speck-Rosenkohl

Lirac 2010

Baron de Montafalcon

Orangencreme

Raclettescheibchen mit weissem Albatrüffel

4 Personen



1 Wurzelbrot
100g Raclettekäse
weisse Marzoli Trüffelpaste
Pfeffer

- Wurzelbrot in dünne Scheiben schneiden.
- Mit Käse und etwas Trüffelpaste bedecken.
- Im Backofen bei 200 Grad erhitzen, bis der Käse schmilzt.
- Pfeffern und servieren

Kürbiscremesuppe

4 Personen



Zutaten

1 grosse Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
600 Gramm Butternut
50ml Olivenöl
20g Butter
100ml Weisswein
600ml Gemüsefond
200ml Vollrahm
Salz & Pfeffer

... fürs Anrichten

1 Esslöffel Crème Fraiche
Knoblauch-Schnittlauch
Kürbiskern-Öl
Mohn
Sprossen

- Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Kürbis waschen, schälen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauschaben. Die Kürbishälften mit der offenen Seite auf das Schneidebrett legen und den Kürbis in ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden.
- Das Olivenöl und die Butter zusammen in einem großen Topf erhitzen und darin zuerst die Hälfte der Kürbiswürfel für ca. 3-4 Minuten anbraten. Dann Zwiebelwürfel und Knoblauch dazugeben und 2-3 weitere Minuten mit anbraten. Den Weißwein angießen und beinahe komplett einköcheln lassen.
- Die zweite Hälfte der Kürbiswürfel dazugeben, mit der Brühe aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen und den Kürbis ca. 15 Minuten weichkochen. Den Rahm dazu giessen und die Suppe sämig pürieren. Die Suppe in tiefe Teller anrichten. Einen Esslöffel Crème fraiche in die Mitte des Tellers geben und mit Kürbiskernöl beträufeln. Den Schnittlauch waschen, grob hacken und darüber verteilen. Etwas Mohnsamen darüberstreuen und mit Sprossen garnieren.

Reh-Entrecote

4 Personen



600 Gramm Reh-Entrecote am Stück

4 grosse Knoblauch-Zehen
1 grosse Zwiebel
20g Butter
3 Rosmarinzweige
Claudio's Fleischgewürz
Salz & Pfeffer

- Fleisch enthäuten und evtl. Sehnen entfernen. Mit wenig Salz einreiben.
- Knoblauchzehen schälen und mit einem grossen Messer flachdrücken.
- Zwiebel in grobe Stücke schneiden.
- Rosmarin mit einem Messerrücken klopfen.
- Butter in der Bratpfanne heiss werden lassen. Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarin dazu geben und Fleisch 2-3 Minuten auf jeder Seite anbraten. Mit Claudio's Gewürz bestreuen. Mit einem Löffel die Butter immer wieder über das Fleisch giessen. Pfeffern.
- Fleisch in der Pfanne bei 80 Grad im Backofen ruhen lassen. 55 Grad Kerntemperatur anpeilen.
- Fleisch in kleine Scheiben schneiden und mit den Beilagen auf einem Saucenspiegel anrichten

Muskatnuss-Quarkspätzle

5 Portionen

6 Eier
500 Gramm Halbfettquark
100ml Milch
lauwarm
2 TL Salz
500 Gramm Mehl
Muskatnuss gerieben
Butterflocken

- Ofen auf 80°C Ober-/Unterhitze (Heissluft/Umluft 60°C) vorheizen. Platte in den Ofen stellen.
- Quark, Milch, Eier, Salz und Muskatnuss verquirlen. Mehl mit einer Lochkelle oder einem Knethaken darunter rühren, bis der Teig schön glatt ist.
- Salzwasser in einer weiten Pfanne aufkochen. Den Teig in den Spätzlihobel geben, mit der Teigkarte portionenweise ins leicht siedende Salzwasser streichen.
- Spätzli im leicht siedenden Wasser kurz ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen und fest sind. Mit der Schaumkelle herausheben, gut abtropfen und in vorgewärmter Platte anrichten. Warmstellen. Jede Portion mit Butterflocken belegen.

Steinpilz-Sauce

1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
Butter
Dijon-Senf
100ml Weisswein
500ml Kalbsfonds
500ml Halbrahm
500ml Vollmilch
100g getrocknete Steinpilze
Salz & Pfeffer

- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und in der Butter andünsten.
- Salz und Pfeffer.
- 1 Teelöffel Dijon-Senf dazu und mitdünsten.
- Wein dazu geben und etwas einkochen.
- Fond und Rahm dazugeben. Erhitzen. Milch hineingiessen.
- Pilze einbringen.
- Mit gelegentlichem Umrühren bis 15 Minuten vor dem Servieren köcheln lassen.
- Die Sauce durch das Sieb in eine neue Pfanne passieren. Pilze ausdrücken. Jeweils wenig Milch durch die zerdrückten Pilze im Sieb durchlaufen lassen. Pilze entsorgen.
- Sauce wieder erhitzen. Mit dem Mixstab kurz aufschäumen.

Rosenkohl mit Birnen und Speck

4 Personen

1 Birne
500g Rosenkohl
2 kleine Zwiebeln
1 Esslöffel Sonnenblumenöl
50g Speckstreifen
Wenig Salz

- Den Rosenkohl waschen und putzen. Die Zwiebeln zerkleinern und in Öl glasig werden lassen.
- Mit etwas Wasser aufgießen und den Rosenkohl zufügen. Das Ganze zum Köcheln bringen und salzen. 10 Min köcheln.
- Die Birnen schälen und zerkleinern und nach etwa 10 min Kochzeit zum Rosenkohl geben und 5 min ruhen lassen.
- In der Zwischenzeit den Speck in einer Bratpfanne anbraten und beim Anrichten darüber streuen.

Orangen Creme

4 Personen



450ml Orangensaft
1.5 Pack Vanillepuddingpulver
100g Zucker
150ml Rahm
150g Mascarpone
1.5 Pack Vanillezucker
Orangenschale nach Belieben
Schokostreusel

- Orangensaft in einen Topf geben. 3 EL davon in einem Messbecher mit Vanillepuddingpulver verquirlen. Diese Mischung dann zusammen mit dem Zucker zurück zum Orangensaft geben. Orangen-Puddingmasse unter Rühren aufkochen. Kurz unter Rühren weiter kochen, dann vom Herd nehmen.
- Masse abkühlen lassen, dabei alle paar Minuten durchrühren, damit sich keine Pudding-Haut bildet. Rahm steif schlagen. Mascarpone mit Vanillezucker vermischen, Puddingmasse einrühren. Zum Schluss Rahm unterheben.
- Dessertgläser à 200 ml bereitstellen. Orangencreme in die Gläser füllen. Nach Belieben mit Orangenschale und Schokostreusel dekorieren und gekühlt servieren.