

Menu und Kochrezepte

Kochabend vom 21.11.2007

Thema

Der Herbst ist da

Menu

- Steinpilz-Zucchetti – Tarte Tatin
- Kürbissuppe
- Omeletten mit Sauerkraut und geräucherten Forellenfilets an Wacholdersauce
- Hirschfilet
Ofenkürbis mit Orangen
- Quittenmousse

Rezepte von:

Madeleine Blumer

Mengen:

- Die Angaben beziehen sich auf 4 Personen; bei Gebäcken auf eine Form oder einen Teig.
- Abweichende Mengen sind besonders vermerkt.

* * * * *

Steinpilz-Zucchetti – Tarte Tatin

Mengen: für ein Kuchenblech mit 30 cm Ø.

Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen

2 Eßlöffel Kochbutter	} Kuchenblech großzügig bebuttern darüberstreuen
2 Eßlöffel Zucker	
Salz, Pfeffer	
1 große Zwiebel	dünn scheideln und verteilen
25 gr getrocknete Steinpilze eingeweicht	ebenfalls verteilen
300 gr Zucchetti	dünn scheideln und ziegelartig auflegen
Dill und Petersilie gehackt } 20 gr Parmesan gerieben }	darüberstreuen
270 gr Blätterteig	rund ausgewallt darauflegen, den Rand etwas nach unten in die Form drücken und mit Gabel einstechen. Im vorgeheizten Ofen bei 180° ca. 30 Min backen, heiß stürzen und servieren.



Kürbissuppe

800 gr aromatischer Kürbis

Wasser
wenig Salz und Bouillon

Pfeffer, Curry, Salz

Schnittlauch, Kürbisöl,
Schlagrahm, Kürbiskerne

entkernen, schälen, in kleine Stücke schneiden,
ca. 2 x 2 cm groß

Kürbis beigen,
knapp bedecken und gut weichkochen,

in der Küchenmaschine oder mit Mixer zerkleinern bis
eine Crème entsteht, mit Wasser zur gewünschten
Konsistenz verdünnen und mit Pfeffer, Curry und Salz
abschmecken.

} können als Garnitur verwendet werden.



Omeletten mit Sauerkraut und geräucherten Forellenfilets an Wacholdersauce

Mengen: als Vorspeise für 8 Personen, als Hauptgang für 4 Personen.

Backofen auf 200° Ober- und Unterhitze voheizen

Omllettenteig

200 gr Mehl
1 Teelöffel Salz
4 Eier
4 dl Wasser

} alles gut vermischen und 30 Min. quellen lassen;
währenddessen Füllung zubereiten.

Erdnußöl

in beschichteter Bratpfanne erhitzen und 8 (bzw. 4)
hauchdünne Omeletten ausbacken

Füllung

4 geräucherte Forellenfilets
(ca. 300 gr)

2 Filets in kleine Stücke schneiden, die andern
2 mit einer Gabel zerdrücken,

wenig Meerrettich, (frisch oder
aus dem Glas bzw. Tube)
125 gr Mascarpone

mit den zerdrückten Fischfilets mischen,
beigeben und zu einer konsistenten Paste vermengen

Pfeffer

abschmecken und die kleinen Forellenstücke
beifügen.

250 gr gekochtes Sauerkraut

Omeletten mit Forellensauce bestreichen; Sauerkraut so einfüllen, daß es links und rechts etwas herausschaut, aufrollen und in gefettete Gratinform legen;
ca. 15 – 20 Min. erwärmen und

in dieser Zeit die Sauce herstellen.

Wachholdersauce

1 Teelöffel Wachholder
1,5 dl Bouillon
Salz, Pfeffer
0,5 dl geschlagenen Rahm

mit dem Mörse zerdrücken,
zerdrückten Wachholder darin kurz kochen;
gut abschmecken,
sorgfältig darunterziehen

Sauce auf Tellespiegel ziehen und die heißen Omletten darauf anrichten.

Hirschfilet und Ofenkürbis mit Orangen

Backofen auf 200° Ober- und Unterhitze vorheizen

Hirschfilet

4 Hirschfilets
Salz, Pfeffer
Erdnußöl

0,5 dl Weißwein
1 dl Wasser
Bratensauce
wenig Rahm

Zimmertemperatur annehmen lassen;
Filets würzen
erhitzen, die Filets beidseitig scharf anbraten und warmstellen.
ablöschen,
zugeben,
Jus eindicken und mit
verfeinern und abschmecken

Ofen-Kürbis mit Orangen

wenig Olivenöl
ca 800 gr Kürbis (oranger Knirps)

Salz, Pfeffer
1 – 2 Eßlöffel Rohzucker }
}

2 Bio-Orangen

auf einem Backblech verteilen.
waschen und mit der Schale in 2 cm breite Schnitze schneiden, entkernen und auf das beölte Backblech legen,

darüber streuen.

1 Orange auspressen, die zweite Orange in Schnitze schneiden und mit dem Orangensaft über die Kürbisschnitze verteilen.
brechen und ebenfalls auf dem verteilen.
35 – 40 Min. backen und mit dem entstandenen Bratensaft ab und zu beträufeln.



Tips:

- Eignet sich als Beilage zu Wild, Fleisch, Geflügel und Fisch.
- Wenn keine Bio-Orangen erhältlich sind, Orangen schälen.
- Kürbis nach der Backzeit mit 25 cl Grand Marnier und 25 cl Cognac flambieren.

Quittenmousse

Mengen: für 6 bis 8 Personen.

3 Quitten (ca. 750 gr)

mit einem Tuch abreiben, halbieren, in Schnitze schneiden, schälen, entkernen und kleinschneiden

1 Teelöffel Vanillemark
1,5 dl Roséwein
50 gr Zucker

alles mit den Quitten zusammen zugedeckt weichkochen, auskühlen, fein mixen bis ein Mus entstanden ist..

3 Eiweiß

zu Schnee schlagen.

3 Eigelb
30 gr Zucker

zu einer hellgelben, luftigen Crème rühren.

2 Blatt Gelatine
2 dl Rahm

wässern.
steifschlagen, vom Quittenmus 300 gr abwägen und den Rest beiseite stellen. Gelatine tropfnaß in einem Pfännchen auflösen und zum Mus rühren; Eigelbmasse daruntermischen; den Eischnee und den Rahm ebenfalls darunterziehen und im Kühlschrank 4 – 6 Std. fest werden lassen.

Quittenschnaps
Zucker

Mit dem restlichen Mus vermischen;
nach Belieben zugeben (ev. mit heißem Wasser verdünnen) bis eine dickliche Sauce entsteht;
Tellerspiegel mit Sauce ausgießen und Quittenmousse darauf anrichten.

Holunder- oder Brombeer-
Konfitüre

als Garnitur darübergerben.

