



Kochabend vom 20. November 2013

**«ein wilder Abend»
Ein herbstliches Menü mit Joël, Patrick und Paul**

Menü für 4 Personen

**Apéro
Knoblauchstäbchen**

**Vorspeise
Pikanter Birnenstrudel mit Herbstsalat**

**Hauptgang
Rehrücken an Rotweinsauce
Rotkraut mit Maroni
Nudeln**

**Dessert
Trauben in Marc mit Citronensorbet**



Apéro Knoblauchstäbchen

Menge ergibt ca. 20 Stück

250 g Blätterteig rechteckig

2 Zehen Knoblauch gepresst → verrühren, mit der einen Hälfte
30 ml Milch → den Teig bestreichen

1 TL Paprika →
1 EL Parmesan → mischen, die Hälfte
Salz → auf den Teig streuen
Cayennepfeffer (scharf) →

Teig übereinander schlagen und dünn (max. 0,5 cm) auswallen, die Mischung muss in den Teig «ziehen». Den Vorgang mit den restlichen Zutaten wiederholen. Teig übereinander schlagen und nochmals auswallen, ca. 0,5 cm dick.

Stäbchen → ca. 1 x 15 cm schneiden, im Ofen , 250 °C, 7 – 10 Minuten backen



Vorspeise

Pikanter Birnenstrudel mit Herbstsalat

Füllung:

500 g	Birnen, gerüstet, geschält, in kleine Stücke geschnitten	2-3 EL	Paniermehl
150 g	Blauschimmelkäse, in kleine Würfel geschnitten (am besten direkt aus dem Kühlschrank)	25 g	Baumnusskerne, fein gehackt Salz und Pfeffer Backpapier für Blech

Salatsauce:

2 EL	weisser Balsamico-Essig Salz und Pfeffer	250 g	gemischter Marktsalat, z.B. Schnittsalat, Rucola
1 EL	Rapsöl		
1 EL	Baumnussöl		

Teig:

200 g	Mehl	(aus zeitlichen Gründen haben wir einen Fertigteig verwendet...)
¼ TL	Salz	
3-5 EL	Wasser	
40 g	Butter, flüssig, ausgekühlt	(braucht es zum Bestreichen des Teigs)

1. Teig: Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Ei mit Wasser verquirlen, in die Mulde giessen. Zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Unter einer heiss ausgespülten Schüssel 30 Minuten ruhen lassen.
2. Füllung: Alle Zutaten gut vermischen.
3. Teig auf wenig Mehl auf einem Küchentuch viereckig sehr dünn auswallen (ca. 50x50). Bei Bedarf von Hand ausziehen. Teig mit der Hälfte der flüssigen Butter bepinseln. Füllung darauf verteilen, dabei das obere Drittel frei lassen. Strudel mit Hilfe des Tuches aufrollen, mit dem Verschluss nach unten auf das vorbereitete Blech legen. Strudel mit restlicher Butter bestreichen. In der unteren Hälfte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 35 – 45 Minuten backen.
4. Sauce: Alle Zutaten verrühren. Salat beifügen, mischen.
5. Strudel heiss oder lauwarm in Stücke schneiden, mit Salat servieren.



Hauptgang

Rehrücken

- 1 Rehrücken
- 2 EL brauner Zucker
- 1 TL Salz, z.B. grobes Meersalz
- 1 EL Pfefferkörner schwarz
- 1 EL Pimentkörner
- 1 Limette (davon die Hälfte der Schale)
- Küchengarn
- 1 Bund Thymian
- 2 Zwiebeln oder 4 Schalotten
- 3 EL Butter
- 3 Zweige Rosmarin

1. Rehrücken waschen, trockentupfen und beide Filets auslösen. Dafür mit einem scharfen Messer immer auf dem Knochen entlang schneiden. Dann die Silberhaut abziehen. Das kleinere, falsche Filet ggf. ablösen.
2. Den Ofen auf **140°C Ober-/Unterhitze** vorheizen.
3. Für die Marinade Zucker mit Salz, Pfeffer und Piment in einen Mixer geben. Die Limette heiß abspülen, gut abtrocknen mit einem Sparschäler etwa die Hälfte der Schale dünn abziehen und mit in den Mixer geben. Alles zu einer feinen Körnung mixen.
4. Dann die Hälfte der Marinade auf den Knochen verteilen, die Filets wieder auf den angestammten Platz legen, die restliche Marinade auf dem Fleisch verteilen. Mit Küchengarn gut festbinden.
5. Dann den Thymian gut waschen, trockenschütteln. Einen Backrost auf ein Backblech legen. Die Zwiebeln schälen und achteln. Dann die Zwiebelachtel gemeinsam mit dem Thymian so in Länge auf dem Rost drapieren, dass der Rehrücken gut darauf gesetzt werden kann (man soll weder Thymian noch Zwiebeln noch sehen)
6. Den Rehrücken auf der 2. Schiene von unten **20 Minuten** garen.
7. Den Rehrücken aus dem Ofen nehmen.
8. In einer großen Pfanne die Butter zerlassen, die Rosmarinzwige waschen, trockenschütteln und in die Pfanne geben. Das Küchengarn entfernen, die Rehfilets von jeder Seite ca. 1,5 Minuten braten. Dann ist es superzart und in der Mitte superrosa und saftig.
9. Aufgeschnitten auf Tellern anrichten und servieren.

Zubereitungszeit: Insgesamt fertig in 45 Minuten.

Beilage Rotkraut

ca.1 kg Rotkraut
100 g Speckwürfeli
1 Zwiebel fein schneiden
1 Knoblauchzehe fein schneiden
1 – 2 Äpfel mit Röstiraffel hobeln
1 Glas Rotwein
etwas Essig (wenig)
wenig Wasser
Kastanien (Menge nach Belieben)

Den gehobelten Rotkabis in warmem Essigwasser (Farbe!) etwas zusammen fallen lassen. Speckwürfeli im Fett rösten, Zwiebeln und Knoblauch beigegeben. Rotkraut und gehobelte Äpfel würzen mit Aromat und Pfeffer (Achtung: Speckwürfeli sind auch schon würzig). 50 - 60 Minuten garen. Tiefgefrorene Marroni nach Anweisung auf der Packung zugeben.

Rotweinsauce

4 EL Öl	1 Schuss Portwein
50 g Speck, durchwachsen, gewürfelt	1 Schuss Cognac
1 Zwiebel gewürfelt	500 ml Rotwein
½ Bd. Suppengrün, gewürfelt	Speisestärke (Maizena)
1 EL Tomatenmark	1 EL Gelee, Johannisbeer- od. Preisel- beergelee
1 Lorbeerblatt	Salz und Pfeffer
5 Wachholderbeeren	Butter flüssig
Thymian	
Majoran	

Speck im Öl anbraten, Zwiebeln und Suppengrün mitrösten. Tomatenmark zufügen und kurz anschwitzen. Gewürze zufügen, mit Portwein und Cognac ablöschen und Flüssigkeit verkochen lassen. Den Rotwein langsam dazugeben und ca. 1 Stunde einköcheln lassen. Sauce durchsieben, Gelee darin auflösen, mit Maizena binden und kräftig salzen und pfeffern. Evtl. mit wenig geschlagenem Rahm verfeinern.

Nudeln

nach Belieben



Weineempfehlung, bzw. Wein den wir am Kochabend getrunken haben

Vorspeise: Weiss

Herkunft:	Schweiz, Wallis
Name:	Heida (Robert Gilliard)
Traubensorte:	Heida
Jahrgang:	2012
Alkoholgehalt:	13.8% Vol.
Gekauft:	Schuler, Binningen
Preis:	CHF 22.50

Hauptgang: Rot

Herkunft:	Frankreich, Côtes du Rhône
Name:	Crozes-Hermitage La Chasselière
Traubensorte:	Shyra
Jahrgang:	2009
Alkoholgehalt:	13.5% Vol.
Gekauft:	Weinreise Domaine Michelas Saint-Jemms
Preis:	CHF 16.50



Heida (Robert Gilliard)



Crozes-Hermitage «La Chasselière»

Impressionen...!





