



## Menu: 20.09.2016 (F.H)

### Schaffhauser-Weinschaumsuppe mit gerösteten Schalottenringen

\*\*\*\*

### Blattsalat mit Kalbsleberstreifen

\*\*\*\*

### Rotzungenröllchen mit Rauchlachs

\*\*\*\*

### Hirschragout an Sherrysauce

\*\*\*\*

### Gebackene Aprikosen mit Portweinsirup

(Die Zutaten sind für 4 Personen)

### Schaffhauser-Weinschaumsuppe mit gerösteten Schalottenringen

Zutaten: 1 EL Butter, 3 Schalotten grob gehackt, 1 EL Mehl, 4 dl Weisswein (z.B. Riesling-Sylvaner), 3 dl Gemüsebouillon, 1 dl Vollrahm, Salz, Pfeffer nach Bedarf, 3 Schalotten in feinen Ringen, 3 EL Mehl, ½ EL Edelsüss-Paprika, 3 EL Bratbutter, 2 Prisen Salz, 4 Zweiglein Kerbel

Zubereitung: 1. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten ca. 3 Min. andämpfen, Mehl begeben, ca. 1 Min. mitdämpfen. Wein und Bouillon dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15 Min. köcheln, pürieren. Rahm dazugiessen, Suppe würzen.

2. Schalottenringe mit dem Mehl und Paprika in einen Plastikbeutel geben, schütteln, bis sie gleichmässig mit Mehl überzogen sind. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Schalottenringe begeben, unter Wenden bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. knusprig braten, salzen. Schalottenringe auf Suppe verteilen. Mit Kerbel garnieren.

### Blattsalat mit Kalbsleberstreifen

Zutaten: Versch. Blattsalate, 150 g Kalbslebertranchen, 1 EL Olivenöl, wenig Salz, Pfeffer aus der Mühle

Dressing: 5 EL Olivenöl, 2 EL Thomy Weissweinessig, 1 EL Thomy Senf Dijon

Garnitur: 1 Tomate, ½ Bund Schnittlauch fein geschnitten

Zubereitung: 1. Salat rüsten, waschen und nicht zu klein schneiden. Auf Teller verteilen. Dressing-Zutaten verrühren und über den Salat träufeln.

2. Kalbslebertranchen in Olivenöl kurz braten. Würzen. In Streifen schneiden und über den Salat verteilen.

3. Tomate mit kochendem Wasser überbrühen, enthäuten, entkernen und in Würfeli schneiden. Zusammen mit dem Schnittlauch über den Salat verteilen.

## Rotzungenröllchen mit Rauchlachs

Zutaten: 4 Filets von Echter Rotzunge, 4 Tranchen Rauchlachs, 25 g Frischkäse mit Meerrettich, 1 Eigelb, ½ Bio-Zitrone, Pfeffer, 500 g Spinat, Salz, 2 EL Zitronenöl

Zubereitung: Fischfilets kalt abspülen und trocken tupfen. Auf der Arbeitsfläche auslegen. Mit je 1 Tranche Rauchlachs belegen. Frischkäse und Eigelb mischen. Einige Zesten von der Zitrone abziehen und beiseite stellen. Etwas Zitronenschale fein zum Frischkäse reiben. Füllung mit Pfeffer würzen. Fischfilets damit bestreichen. Je 1 Spinatblatt darauflegen. Fischfilets aufrollen. Mit einem Zahnstocher fixieren. Zitrone in feine Scheiben schneiden und darauflegen.

Gut die Hälfte des restlichen Spinats in einen Dampfeinsatz geben. Zugedeckt ca. 5 Minuten dämpfen. Spinat salzen und warm halten. Restlichen Spinat in den Dampfeinsatz geben. Fischröllchen mit Salz und Pfeffer würzen. Auf den Spinat legen. Zugedeckt 6-8 Minuten dämpfen. Spinat und Fischröllchen anrichten. Mit Zitronenöl beträufeln und mit Zitronenzesten und Reis garnieren.

## Hirschragout an Sherrysauce mit gebratenen Apfelscheiben

Zutaten: 1 kg Hirschragout von der Schulter ohne Knochen, 1 EL gehackter Thymian, schwarzer Pfeffer aus der Mühle nach Gutdünken, 4 Abriebe einer Muskatnuss je eine Prise Nelkenpulver und Zimt, 1 TL Meersalz, 2 Äpfel, Olivenöl zum Braten, 10 geschälte und halbierte Saucenzwiebeln, 1 EL Tomatenpüree, 2 dl trockener Sherry, 1 EL Weissmehl, 3 dl Wildjus, 2 EL Spätzlimehl

Zubereitung: 1. Hirschragout mit Haushaltspapier abtrocknen. Mit den Gewürzen gut vermischen und 20. Min. einziehen lassen.

2. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Mit einem gewellten Ausstecher ca. 5 cm grosse Ringe ausstechen und diese zugedeckt zur Seite stellen. Den Rest in kleine Stücke schneiden.

3. In einem Schmortopf das Olivenöl erhitzen und das Fleisch heiss anbraten. In ein Sieb schütten, dabei den Bratensaft auffangen.

4. In der gleichen Pfanne die Saucenzwiebeln braten, bis sie Farbe angenommen haben. Bis zur Weiterverarbeitung in einer Schüssel zur Seite stellen.

5. Backofen auf 180 °C vorheizen.

6. Das angebratene Hirschragout und die klein geschnittenen Apfelstücke wieder zurück in den Schmortopf geben. Tomatenpüree daruntermischen und kurz anbraten. Mit Sherry das Bratgut schluckweise ablöschen und immer wieder einkochen lassen, bis das Ragout eine dunkelbraune Farbe angenommen hat. Mit Mehl bestäuben und noch einige Minuten anschwitzen. Mit Wildjus und Bratensaft aufgiessen, aufkochen und zugedeckt in den Backofen schieben. Circa 90 Min. schmoren.
7. In der Zwischenzeit die Apfelscheiben im Spätzlimehl wenden und in einer Bratpfanne mit wenig Olivenöl beidseitig braten.
8. Das Ragout in ein Sieb schütten, die Sauce auffangen. Die Sauce wieder in den Kochtopf zurückgiessen und zur Hälfte einkochen. Die angebratenen Zwiebeln zur Sauce geben. 10 Min. bei mittlerer Hitze einkochen. Das Ragout unter die Sauce ziehen, nochmals aufkochen, eventuell nachwürzen.
9. Zusammen mit Kartoffelstock und Apfelingeln servieren.

## **Gebackene Aprikosen mit Portweinsirup**

Zutaten: ½ Limette, 6 reife grosse Aprikosen, 25 g grüne gehackte Pistazien, 120 g Mandelmasse, 1 Zimtstange, 4 EL flüssiger Honig, 1 dl weisser Portwein, 4 EL Doppelrahm

Zubereitung: **1.** Backofen auf 180 °C vorheizen. Limette auspressen. Aprikosen halbieren. Stein entfernen. Aprikosenhälften auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Pistazien und Mandelmasse mischen. Mandel-Pistazie-Masse in die Vertiefungen in die Aprikosenhälften füllen. In der Ofenmitte ca. 20 Minuten backen, bis die Füllmasse leicht braun wird.  
**2.** Inzwischen Zimtstange, Limettensaft, Honig und Portwein in einer Pfanne mit mittlerer Hitze sirupartig einköcheln lassen. Sirup auskühlen lassen. Früchte aus dem Ofen nehmen mit Doppelrahm anrichten. Mit Portweinsirup beträufeln und mit 1 Kugel Glace servieren.