

Herbstliches Menu



Kochen: 18. Okt. 2022 / FH

Kastaniensuppe

Carpaccio von gebratenem Kürbis mit Eierschwämmli

Jakobsmuscheln mit Chavroux-Chip

Hirschfilet an Portweinsauce mit Figen, Schupfnudeln und Rosenkohl

Mandeln-Birnen im Schlafrock Vanille-Glace und Rahm

Kastaniensuppe:

Zutaten: ca. 700 g Edelkastanien (Marroni) 1 grosse Zwiebeln,
(6 Personen) (1 Knoblauchzehe), 1 mittelgrosse Karotte, 1 Stange Stangensellerie
mit Kraut, 100 g weiche Chorizo (spanische Paprikawurst,
(ca. 2 Stück) 15-20 Safranfäden, Meersalz, 2-3 EL Olivenöl, ½ -1 TL
Kreuzkümmel gemahlen, 1-2 Thymianzweige, 1 rote Chillischote
getrocknet, 230 g Pelati (Dose), 8 dl Wasser oder leichte
Gemüsebouillon, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung: Die Kastanien den spitzen Rand entlang einschneiden. In siedendem
Wasser 5 Minuten blanchieren. Herausnehmen und noch warm
schälen. Dabei auch die feinen braunen Häutchen entfernen.
Ergibt ca. 500 g geschälte Kastanien.

Zwiebeln und Knoblauch separat fein hacken. Karotte fein schneiden.
Stangensellerie quer in sehr feine Scheiben schneiden, einige
Blättchen für die Garnitur beiseitestellen. Chorizos schälen, in Würfel
schneiden. Safranfäden in 3 EL heissem Wasser ziehen lassen.

Zwiebeln, Karotte, Stangensellerie, Chorizos und 2 Prisen Salz im
mässig heissen Olivenöl 15 Minuten dünsten, bis es gut riecht. Dabei
ab und zu umrühren. Knoblauch, Kreuzkümmel, Thymianzweige und
Chili beifügen, kurz mitdünsten. Tomaten und Kastanien beifügen,
mischen. Safran samt Einweichflüssigkeit und Wasser oder Bouillon
dazugeben. Zugedeckt 20-30 Minuten bei kleiner Hitze köcheln
lassen. Von der Herdplatte ziehen. Thymianzweige und Chillischote
entfernen. Kastanien mit dem Kartoffelstampfer fein zerstampfen,
sodass die Suppe noch Biss hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken,
anrichten. Mit Sellerieblättchen garnieren.

Carpaccio von gebratenem Kürbis mit Eierschwämmli:

Zutaten: 600 g Kürbis, Olivenöl zum Braten und Beträufeln, 200 g Eierschwämmli, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer aus der Mühle, ½ Zitrone, 4 Zweige Thymian

Zubereitung: Kürbis schälen und entkernen. In dünnen Scheiben schneiden. In einer weiten beschichteten Pfanne in wenig Öl portionenweise beidseitig kurz braten. Auf Teller verteilen. Pilze putzen. Zwiebeln hacken und im Bratsatz 1 Minuten andünsten. Pilze dazugeben 3 - 4 Minuten bei mittlerer Hitze weiterdünsten. Über den Kürbis verteilen. Alles mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Zitronensaft darüber pressen. Mit Öl beträufeln. Thymian darüber zupfen. Warm oder kalt servieren.

Jakobsmuscheln mit Chavroux-Chips:

Zutaten: 2 EL Olivenöl, 2 Schalotten in Stücken, 400 g Randen in Stücken, 1 cm Ingwer fein gerieben, 2 EL milde Sojasauce, 1 EL Rohrzucker, 1 ½ dl Wasser, 3 EL Kräuterweinessig, ½ TL Salz, wenig Pfeffer, 80 g Chavroux Réserve fein gerieben, 1 EL Olivenöl, 12 Jakobsmuscheln (MSC), ½ TL Salz, wenig Pfeffer

Zubereitung:

- 1. Randen-Ketchup:** Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten, Randen und Ingwer ca. 5 Minuten andämpfen. Sojasauce und Zucker kurz mitdämpfen. Wasser dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln. Essig begeben, pürieren, würzen auskühlen.
- 2. Chavroux-Chip:** Käse auf ein mit Backpapier belegtes Blech zu 4 Rechtecken von je ca. 3 x 15 cm verteilen.
- 3. Backen:** ca. 7 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, mithilfe eines Spachtels sorgfältig vom Backpapier lösen, sofort über ein Wallholz legen, auskühlen.
- 4.** Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren. Jakobsmuscheln bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 2 Min. braten, würzen, mit dem Ketchup und den Chips anrichten.

Hirschfilet an Portweinsauce mit Figen, Schupfnudeln und Rosenkohl

Zutaten: Hirschfilets am Stück, 1 TL Pfeffer grob, 2 TL Feigensenf, 2 EL Erdnussöl, 2 dl Portwein, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, 3 dl Bratensauce gebunden, Salz, Pfeffer, 4 Feigen frisch

Zubereitung: Backofen samt Blech auf 80°C vorheizen. Hirschfilets mit grobem Pfeffer würzen. Mit Senf einreiben. Filets in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze im Öl ca. 6-8 Minuten rundum anbraten. Auf das vorgewärmte Blech legen und in der Ofenmitte ca. 60 Minuten garen.

Für die Sauce den entstandenen Bratsatz mit Portwein ablöschen. Lorbeerblatt und Nelke begeben. Ca. 5 Minuten einköcheln lassen. Bratensauce zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lorbeerblatt und Nelke entfernen.

Feigen in dünne Schnitze schneiden. Zur Sauce geben. Ca. 1 Minuten darin ziehen lassen. Fleisch in dicke Medaillons schneiden. Mit Feigen anrichten. Portweinsauce dazu servieren.

Schupfnudeln

Zutaten: 600 g mehlig kochende Kartoffeln Salzwasser siedend, 2 Eier, 200 g Mehl, $\frac{3}{4}$ TL Salz, wenig Pfeffer, wenig Mehl, Salzwasser siedend, Bratbutter zum Braten, $\frac{1}{4}$ Salz, wenig Pfeffer

Zubereitung: Kartoffeln offen im siedenen Salzwasser ca. 25 Min. weich kochen, Kartoffeln abtropfen, noch heiss schälen, in Stücke schneiden, durchs Passe-vite in eine Schüssel treiben, etwas abkühlen.

Eier verklopfen, mit Mehl, Salz und Pfeffer unter die Kartoffelmasse mischen, zugedeckt ca. 15 Min. ruhen lassen.

Formen: Teig vierteln, auf wenig Mehl zu je einer Rolle von ca. 2 cm formen. Mit einem Teighörnchen ca. 2 cm breite Stücke abstechen. Teigstücke mit wenig Mehl von Hand zu ca. 8 cm langen Schupfnudeln formen, die an den Enden etwas dünner werden.

Schupfnudeln portionenweise im leicht siedenen Salzwasser je ca. 5 Min. ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen.

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Schupfnudeln portionenweise je ca. 4 Min. braten, würzen.

Rosenkohl

Zubereitung: Vom Rosenkohl den Strunk abschneiden und die weichen Blätter. Rosenkohl waschen und den Strunk kreuzweise einschneiden. In Bouillon und Salz, eine Prise Zucker weich kochen.

Mandel-Birnen im Schlafrock:

Zutaten: 4 Birnen, 1 l Wasser, 2 EL Zitronensaft, 50 g Zucker, 40 g Mandeln, 80 g Mandel-Backmasse, 1 ausgewaltes Blätterteig ca. 25 x 42 cm, 1 EL Zucker, 1 Ei, Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung: Ofen auf 200 Grad vorheizen. Birnen so schälen, dass die Stiele an der Birne bleiben. Wasser und Zitronensaft mit Zucker in einer Pfanne aufkochen. Birnen begeben, ca. 10 Minuten knapp weich köcheln, ab und zu wenden. Birnen herausnehmen, etwas abkühlen, trocken tupfen. Birnen längs halbieren, Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher entfernen. Mandeln fein hacken, mit der Backmasse mischen. Mandelmasse in die Hälfte der einen Birnen verteilen, wieder zusammensetzen, gut andrücken, sodass sie zusammenhalten. Teig entrollen, Zucker darüberstreuen, mit dem Wallholz darüberrollen. Teig mit dem Teigradchen von der Schmalseite her in 1 cm breite Streifen schneiden. Birnen mit den Teigstreifen umwickeln, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ei verklopfen, Teig mit wenig Ei bestreichen. Birnenstiele mit Alufolie umwickeln.

Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des Ofens, gegen Ende der Backzeit evtl. mit Alufolie abdecken. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, mit Puderzucker bestäuben, lauwarm servieren. Mit einer Kugel Vanilleglace und Rahm.

En Guete!