Menu

(für vier Personen)

- ***Pilz-Crostini***
- ***Peperoni Cremesuppe***
- ***Herbstsalat mit Dammhirschleber***
- ***Schweinssteak mit Teufelssauce***
- ***gefüllte Zucchini***
- ***Minzkartoffeln***
- ***Birnen flambiert***

Pilz-Crostini

300g Champignons	Rüsten, feine scheiben
2 kleine Zwiebeln	
1 Knoblauchzehe	Andünsten
2 EL Olivenöl	Pilze dazugeben, bei hoher Hitze dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist.
1 Bund Petersilie	
1 Bund Basilikum	Fein hacken, untermischen
Salz, Pfeffer	
50g weiche Butter	Untermischen, grob pürieren auf die gebackenen Crostini geben.
Crostini	
4 EL Olivenöl	
2 Knoblauchzehe	Durchpressen, mischen
8 Scheiben Parisette	Mit Paste bestreichen. Im Ofen bei 200°C hellbraun rösten.

Peperoni-Cremesuppe

2 grosse rote Peperoni	Kleine Stücke schneiden und blanchieren.
1 EL Butter	
2 Schalotten	Fein hacken, in Butter andünsten. Peperoni kurz mit dünsten.
1 Schuss Cognac	
½ dl Weisswein	Beifügen und leicht einkochen lassen
5dl Bouillon	Beifügen und auf niedrigem Stufen langsam weichkochen. Anschliessend mixen.
1dl Doppelrahm	Beifügen
Salz, Pfeffer, Cognac, Zitronensaft	Pikant abschmecken
Basilikumblätter	Feinhacken und garnieren

September 2023/ w.a

Herbst- Salat mit Dammhirschleber

Salat

500g rote Äpfel	Mit Schale in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln
1 Sellerie	Mit Bircherraffel raffeln.
150g Baumnusshälften	Zerkleinern
6 Schalotten	In dünne Ringe schneiden und das alles vermischen.
5EL Öl	Für Dressing vermengen.
3EL Weisswein	
1 Knoblauchzehe	
Salz	
1 Salatkopf	Rüsten, Blätter auf Teller auslegen und mit Mischung schön anrichten.

Dammhirschleber

1 Zwiebel	Fein schneiden und andünsten
Dammhirschleber	In feine Streifen schneiden, mit Mehl bestäuben
Salz, Pfeffer, Muskat	Leber Würzen
Bratbutter	In Pfanne erhitzen, Leber in heisser Bratpfanne mit Zwiebeln anbraten. Mit wenig Wein ablöschen.
Bratensauce	Je nach Flüssigkeit, Bratensauce beigeben Fertige Leber und Salat anrichten

Schweinssteak mit Teufelssauce gefüllte Zucchini und Minzkartoffeln

Schweinssteak mit Sauce

Sauce

3 EL Öl	
4EL Ketchup	
2 Zwiebeln	Gehackt
3 Paprikaschoten	Gehackt
1dl Zitronensaft	
Peterli, Schnittlauch	Fein gehackt
Zucker, Salz, Worcestersauce, Pfeffer	Sämtliche Zutaten im Mixer pürieren.
(1 EL Bratensauce)	Eventuell mit Bratensauce wen nötig nachwürzen.

Steak

4 Steak	Anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen, anschliessend warmstellen.

Zucchini gefüllt

4 kleine Zucchini	Längs in hälfte schneiden und entkernen.
4 grosse Zwiebeln	Fein hacken
60g Butter	In Pfanne geben und Zwiebeln goldbraun braten. Kalt stellen
250g geriebener Käse	Beimischen
Salz, Pfeffer	Nach belieben würzen und in ausgehölte Zucchini abfüllen.
Backen	In vorgeheizten Ofen schieben backen, bis Masse gold-gelb ist.

Minzkartoffeln

500g Kartoffel	Mittelgrosse Würfel schneiden und im Wasser schwellen.
Butter	Kartoffeln in Butter schwenken
Minze	Hacken und in Pfanne geben
Minzlikör	Dazu mischen

Birnen flambiert

2 Birnen	Schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen.
3dl Zuckerwasser	Birnen im Zuckerwasser weichkochen.
30g Saisonale Beeren (Bsp. Erdbeeren, Johannesbeeren)	Beeren in Kernausschnitte füllen.
4 Kugel Vanilleglace	Teller mit Glace und Birnen anrichten.
Orangen-Brandy	Brandy flambieren und über gefüllte Birnen giessen. Sofort anrichten.

September 2023/ w.a