

Rezepte zum Kochevent "November-Impressionen"

1. Herbstliche Begrüssung (Apéro)

- Apfel-/Lauchsalat an niedergegarten Entenbruststreifen an Honigdressing
- Hüttenkäse-/Trockenfleisch-Tatar mit Roggenbrotgarnitur

Hinweis: Alle Rezepte sind für 8 Personen gerechnet!

2. Kalte Vorspeise

2.1 Mit Nüssen panierte Geflügelstreifen

4 Stk.	grosse Poulebrüste	Ofen auf 180°C vorwärmen.
	Salz & Pfeffer	in vier breite Streifen schneiden und mit würzen.
2 EL	Mehl	in ein tiefes Teller geben.
2 Stk.	Eier	in einem Suppenteller verquirlen.
300 gr.	gemahlene Mandeln	ebenfalls in ein tiefes Teller geben.
		Zuerst die Pouletstreifen in Mehl wälzen. Im Anschluss durch das Ei ziehen und zuletzt in den Mandeln wenden. Den Ofen mit 180°C Umluft vorheizen. Die Pouletstücke auf ein mit
	Backpapier	belegtes Blech geben und im heissen Ofen in der Mitte 8 - 10' backen.

2.2 Kürbis- und Nüsslisalat an einem Apfeldressing

800 gr	Kürbis	schälen und raffeln (Rösti- oder Karottensalatscheibe) und mit
	Salz & Pfeffer	kräftig würzen.
2-3 EL	Kürbiskerne	fein hacken und dazugeben.
3 dl.	Sonnenblumenöl	mit
1 dl.	Apfelessig	gut mischen und nach gutdünken dem Salat begeben.
	Nüsslisalat	(Alternative: Blattsalate) rüsten, waschen und gut abtropfen.
		Mit feinen Apfelschnitzen oder getrockneten Apfelscheiben garnieren.

3. Suppe: Kräftige Steinpilzcrème mit einer Haube Cappuccino-Schaum

40 gr.	Steinpilze, gedörrt	kurz, aber gründlich spülen. Dann mit
3 dl.	Sherry	und
2 dl.	Wasser, heiss	etwa 20' einweichen.
2 Stk.	Zwiebeln	und
2 Stk.	Knoblauchzehen	schälen und fein hacken.
2 Stk.	Kartoffel, mehlig	schälen und fein würfeln. In einer mittleren Pfanne
2 EL	Butter	erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln andünsten und die gedörrten Steinpilze samt Flüssigkeit dazugeben.
1 l	Gemüsebouillon	und
2 dl.	Rahm	dazugiessen und etwa 30' köcherln lassen. Die Suppe im Anschluss mit dem Stabmixer
	Salz & Pfeffer	fein pürieren und falls nötig mit Wasser verdünnen und mit abschmecken.
500 gr.	Steinpilze, gefroren	auftauen lassen und in Würfel schneiden. In einer Teflonpfanne die
2 TL	Butter	erhitzen und die Steinpilzwürfel anbraten und mit
	Salz & Pfeffer	abschmecken.
1 Tasse	Kaffee	mit
1 dl.	Milch, warm	mischen und mit dem Stabmixer kurz vor dem Servieren der Suppe aufschäumen. Einen schönen Esslöffel voll auf die Suppe geben.

4. Hauptgang

4.1 Niedergesetztes Kalbssteak an Sauce von getrockneten Tomaten

		Den Backofen auf 80°C vorwärmen.
150 gr.	Tomaten, getrocknet und eingelegt	Auf Küchenpapier abtrocknen lassen und in Streifen schneiden.
3 Stk.	Knoblauchzehen	und
3 Stk.	Schalotten	schälen und fein hacken.
8 Stück	Kalbssteak (150gr)	mit
	Salz & Pfeffer	würzen und in der heissen
3 EL	Bratbutter	kräftig anbraten. Herausnehmen und auf dem Backofengitter legen. Im vorgeheizten Ofen (80°C) 1 bis 1 1/4 Stunde niedergaren. Dem Bratensatz die Tomaten, Schalotten und Knoblauch andünsten und mit dem
2 dl.	Portwein	ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Den
3 dl.	Kalbsfond	dazugiessen und alles auf ca. 2.5 dl. einkochen lassen. Den
4.5 dl.	Rahm	beifügen und die Sauce solange kochen lassen, bis sie cremig bindet. Mit
	Salz & Pfeffer	abschmecken und den
1/2 Bund	Schnittlauch, gehackt	dazugeben.

4.2 Würzige Wirsingkugeln

3 Stk.	Wirsing	rüsten und 8 grosse Blätter separat auf die Seite legen und den Rest vom Wirsing klein zuschneiden. Die grossen Blätter sowie den Rest vom Wirsing im Steamer bei 100°C ca. 2' dampfgaren.
	Wenig Butter	in einer Pfanne erhitzen und die
1 Stk.	Zwiebel, gehackt	dazugeben und andünsten. Den geschnittenen Wirsing dazugeben und mit dem
1 dl.	Rahm	einkochen lassen. Abschmecken mit
	Gemüsebouillon, Paste	und
	Salz & Pfeffer	
	Klarsichtfolie	Die grossen Blätter zurechtschneiden und die Füllung in die Mitte geben und zu einer Kugel formen. In einpacken und kühl stellen.
50 gr.	Butter, geschmolzen	Kugeln auspacken und auf einem Blech auslegen. Im Dampfgarer bei 100°C ca. 6 - 7' fertiggaren. Die warme
5 EL	Körnermischung	mit der vermengen und beim Servieren über die Kugeln geben.

4.3 Pilaw-Reis mit Rosinen und Mandeln

300 gr.	Längkorn-Reis	
3 dl.	würzige Bouillon	
1 Stk.	Lorbeerblatt	Alles in eine Inox-Schale vermengen und 20' bei 100°C dampfgaren. Evtl. mit
	Salz & Pfeffer	am Schluss abschmecken.
30 gr.	Mandelstifte	in einer Bratpfanne ohne Fettstoff rösten und mit den
50 gr.	Rosinen	zum Reis vermengen.

