



Chochete vom 10.November.2011



Heinz Kuhn

Nüsslisalat mit Pilzragout

Hirsch Entrecôte mit Haselnusskruste

Nudeln

Rosenkohl

Marronimousse

Wein

Pecorino Terre Di Chieti

Blauburgunder Stiftshalde Barrique

Chochete vom 14.November 2011

Nüsslisalat

(für 4 Personen)

200g Nüsslisalat

100g gemischte Pilze

Weisser Aceto Balsamico

Olivenoel

Salz und Pfeffer

Salat waschen und gut abtropfen lassen, Salatsauce vorbereiten, Pilze putzen, schnetzeln kurz vor dem Anrichten im Butter sautieren und warm auf dem Salat verteilen.

Chochete vom 14.November 2011

Hirsch Entrecôte mit Nusskruste

Für 4 Personen

12 Hirsch Entrecôte (120g pro Person)

1 Ei

Gemahlene Haselnüsse

Mehl

Butter

Hirsch Entrecôte in Medallions schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, Oberseite mit Mehl, Ei und Haselnüssen panieren, in der Bratpfanne mit der panierten Seite zuerst Goldbraun braten, je Seite 2 Min. Abgedeckt 10 Minuten ziehen lassen, servieren.

Haselnuss-Rotweinsauce

4 dl leichter Rotwein

1 rote Zwiebel fein gehackt

1 Zweiglein Rosmarin

2 Esslöffel gemahlene Haselnüsse

Alles in eine Pfanne geben, zur Hälfte einkochen, Reduktion absieben, in die Pfanne zurückgiessen

4 Teelöffel Maizena

1 dl Wildfond ausgekühlt

Anrühren, zur Reduktion giessen, unter Rühren mit dem Schwingbesen cà 3 in. Kochen, Hitze reduzieren.

2 Esslöffel Johanissbeergelée

30 Haselnüsse, fein gehackt, geröstet

Beides begeben, mischen, Pfanne von der Platte ziehen

1 Esslöffel Butter, kalt

In Stücken unter Rühren begeben, dabei die Pfanne hin und wieder kurz auf die Herdplatte stellen, um die Sauce nur leicht zu erwärmen, sie darf nicht kochen. Rühren bis Sauce sämig ist.

Nach Bedarf Salz und Pfeffer.

400g Rosenkohl

100g Bratspeck

1 Zwiebel

Rosenkohl rüsten, grosse Stücke im Strunk kreuzweise einstechen, Bratspeck in Streifen schneiden, Zwiebel fein hacken, Bratspeck in der Pfanne ausgehen lassen, Zwiebeln andünsten, Rosenkohl begeben mit Wasser ablöschen, Bouillon begeben, zugedeckt Weichkochen.

400g Nudeln

In reichlich Wasser al Dente kochen

Marronimousse

4 Personen

80g Marronipürree (Vermicelles)

8g Likör (z.B Grand Marnier)

8g Kirsch

60 weisse Schokolade

½ Blatt Gelatine

1.6 dl geschlagenen Vollrahm

Früchte zu garnieren

Marronipürree, mit Likör und Kirsch mischen und glattrühren, Gelatine im kalten Wasser einlegen, abtropfen und dazugeben. Die geschmolzene Schokolade und den Rahm beifügen und vorsichtig vermengen. 2 Stunden kalt stellen. Das Mousse in Nocken formen anrichten und mit Früchten ausgarnieren.

Chochete vom 12.November 2011

Einkaufszettel

Metzger:

Hirschentrecôte (vorbestellt) 1.2 Kg

Bratspeck 100g

Gemüseabteilung:

Rosenkohl 800g

Nüsslisalat 500g

Rote Schalotten 4Stk

Rosmarin 1Stk

Pilze gemischt 400g

Saison-Früchte 4Stk

Übriges:

Weisse Schokolade 1 Stk.

Eier 4 Stk.

Butter 250 g

Vollrahm 360 g

Vermicelle 100g

Haselnüsse ganz, gemahlen 100g

Mehl 500 g

Wildfond 1 Glas