Letzter Herbstgruss aus dem Kräutergarten.

Bunter Herbstsalat mit Pilzen und Kastanien

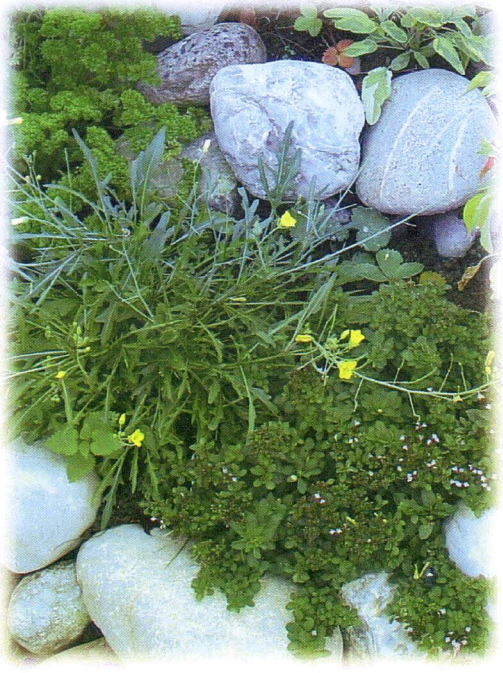
*

Kurt`s Kalbsbraten mit Kräuterfüllung

*

Bratkartoffeln mit Baumnüssen und Salbei

*



Dessert Sinfonie

*

Menu vom 20. Oktober 2010

Kurt Bucher

Bunter Herbstsalat mit Pilzen und Kastanien

2	kleine Fenchel
2	Brüsseler
4 El	Olivenöl extra vergine
2	Handvoll Baumnüsse
200 -300 g	gekochte Kastanien
200 g	Shiitake Pilze
	Thymianpulver

	Vinaigrette
4 El	Balsamico
2 Tl	Zitronensaft
	Kräutermeersalz
	Pfeffer frisch gemahlen
8 El	Olivenöl extra vergine

Beim Fenchel grobe Fasern abschälen die Knollen halbieren, quer in feine Scheiben schneiden. Brüsseler die Hüllblätter entfernen, quer in Streifen schneiden.

Nüsse und Kastanien in 2 El Olivenöl kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, warm stellen.

Shiitake Pilze in Streifen schneiden, im restlichen Olivenöl braten mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen Fenchel und Brüsseler mit der Vinaigrette mischen auf die Teller anrichten, Nüsse ,Kastanien und die Pilze darüber verteilen

2010 / K. Bucher

Kurt`s Kalbsbraten mit Kräuterfüllung

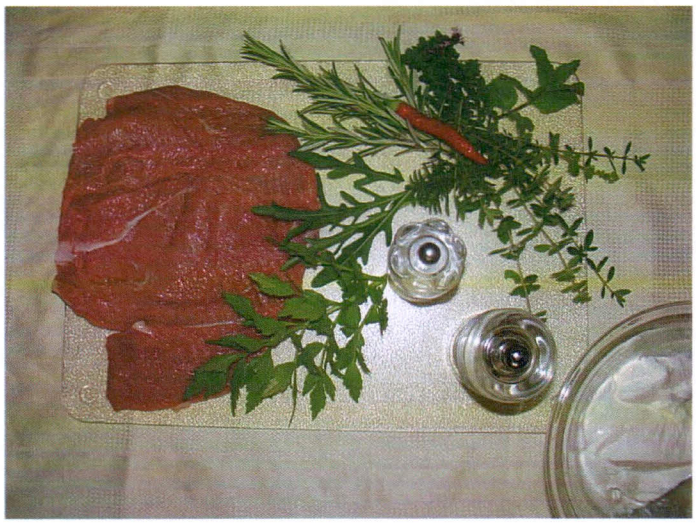
600 g	Kalbsbraten aufgeschnitten zum Rollen
150 g	Frischkäse
1	Cilli – Schotte ohne Kernen
1	grosser Bund diverse Kräuter z.B. Thymian, Bohnenkraut, Minze, Salbei, Rosmarin Oregano, Ruccola usw.
4 - 5	getrocknete Tomaten in Olivenöl eingelegt
	Salz und Pfeffer

Cilli-Schotte und Tomaten mit dem Messer klein schneiden. Alle Kräuter fein hacken, alles unter den Frischkäse mischen.
Das Fleisch auf der Innenseite leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Die Füllung gleichmässig darauf verteilen, aufrollen und mit Grillschnur binden.

In dem Olivenöl der Tomaten, bei grosser Hitze kurz auf allen Seiten anbraten.
Auf eine Ofenfeste Platte geben.

Niedergaren: Im auf 80°C vorgeheizten Ofen, 1 ½ Stund.

Teller können gleichzeitig im Ofen vorgewärmt werden.



2010 / K. Bucher

Bratkartoffeln mit Baumnüssen und Salbei

4-5 El	Olivenöl extra vergine zum Braten
800 g	Kartoffeln
2 grosse	rote Zwiebeln
1 1/2	Handvoll Baumnüsse
1	Handvoll Salbeiblätter
	Kräutermeersalz
	frisch gemahlene Muskatnuss

Die Zwiebeln schälen halbieren und in Streifen schneiden. Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden.

Die Zwiebelstreifen in einer Beschichteten Bratpfanne im Olivenöl andünsten, die Kartoffeln zugeben und unter zeitweiligem Rühren bei mittlerer Hitze 25 bis 30 Min. braten. Nüsse nur 5 Min. und Salbeiblätter kurz mitbraten.
Mit Kräutersalz und Muskatnuss abschmecken.

2010 / K. Bucher

Zimt - Caramel Flan

Flan

4		Eier
75	g	Zucker
1	dl	Rahm
3	dl	Milch
1		Vanillestängel, längs aufgeschnitten

Zimt – Caramel - Sirup

100	g	Zucker
0,5	dl	Wasser, kalt
1	dl	Wasser, heiss
1		Zimtstange

1	dl	Rahm, steif geschlagen zum Garnieren

Flan: Eier und Zucker in einer Schüssel gut verrühren. Rahm, Milch und Vanillestängel aufkochen, unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen zur Eimasse giessen. Masse durch ein Sieb in die Förmchen verteilen. Schälchen auf ein Tuch in eine ofenfeste Form stellen. 80°C heisses Wasser dazu giessen, bis die Förmchen 2/3 im Wasser stehen. Mit Alufolie zugedeckt in der Mitte des auf 160°C vorgeheizten Ofens 35 – 45 Min. pochieren. Aus dem Ofen nehmen, Förmchen im Wasserbad auskühlen lassen. Danach mindestens 2 Stunde kühl stellen.

Sirup: Zucker und kaltes Wasser in einer Chromstahlpfanne köcheln, bis ein braunes Caramel entsteht. Pfanne von der Platte ziehen Caramel mit dem heissen Wasser ablöschen und sofort zudecken (Schutz vor Spritzer). Zimtstängel beifügen, Caramel offen leicht köcheln, bis es sich gelöst hat, dann sirupartig einkochen und auskühlen lassen. Kurz vor dem Servieren Zimtstängel entfernen. Zimt- Caramel-Sirup auf die Flans giessen und mir Rahm garnieren.

Caramel – Flan und Sirup lassen sich 1-2 Tage im Voraus zubereiten. Flans im Kühlschrank aufbewahren, Sirup bei Raumtemperaturstehen lassen.

2010 / K. Bucher

Brombeer- Mousse auf Mohn- Tuiles

Mohn- Tuiles

25	g	Mehl
25	g	Gemahlene geschälte Mandeln
75	g	Zucker
25	g	Butter flüssig ausgekühlt
2	El	Wasser
1		Eiweiss, steif geschlagen
1	El	Mohn

Brombeer – Mousse

100	g	Brombeeren
80	g	Puderzucker
1		Vanillestängel längs aufgeschnitten, nur ausgekratzte Samen
2	P	Instant – Gelatine (je ca. 10 g)
300	g	Griechisches Joghurt natur
1	dl	Lauwarmes Wasser

Mohn – Tuiles:

Mehl, Mandeln und Zucker mischen, Butter und Wasser darunter rühren. Eischnee sorgfältig darunterziehen.

Formen: Je 1 Esslöffel Teig auf zwei mit Backpapier belegten Blechen zu Ovalen von je 7x11 cm ausstreichen. Mit Mohn bestreuen.

Backen: ca. 19 Min im auf 150 Grad vorgeheizten Ofen backen. Herausnehmen, sofort mit einem Spachtel lösen und mit der Mohnseite nach unten auf ein Wallholz oder eine saubere Flasche legen, auskühlen lassen.

Brombeer – Mousse:

Brombeeren mit Puderzucker und Vanillesamen pürieren. Instant – Gelatine mit dem Wasser verrühren, unter die Brombeermasse rühren durch ein Sieb streichen. Joghurt darunterrühren. Zugedeckt ca. 2Stunden kalt stellen.

Servieren: Mousse mit 2 Esslöffeln abstechen, in den Tuiles anrichten

Lässt sich vorbereiten. Die Mohn – Tuiles bis ca. 2 Wochen in einer Dose gut verschlossen aufbewahren.

2010 / K. Bucher

Vanille- Grappa- Créme mit Trauben

5 dl Milch
11/2 El Maisstärke
3-4 El Zucker
3 dl Milch
1 P Vanillezucker
2 Eier
1-2 El Grappa
1 dl Rahm, steif schlagen

200 gr rote und weisse Trauben, halbiert, entkernt,
einige Tropfen Zitronensaft, 1El Grappa mischen.

Creme:

Alle Zutaten bis und mit Eiern in einer Pfanne verrühren. Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze aufkochen. Créme durch ein Sieb in eine Schüssel geben, dann 2 Std. kühl stellen.

Trauben in Gläser verteilen.
Kurz vor dem Servieren den Grappa unter die Créme rühren danach den Rahm sorgfältig darunterziehen und auf die Trauben verteilen.

2010 / K. Bucher