

# Herbstzaubereien mit Wala



Walter's Küche vom 20. Oktober 2004

*Apéro – Kugel  
Gewürztraminer*

*Wildpastete  
Kürbis-Salatvariationen*

*Pilzschnitten  
Most frisch ab Presse*

*Garnierte Käseplatte  
Verschiedene Brote  
Malvosie*

*Apfelcreme*

*Kaffee  
Kürbiskuchen mit Vanilleeis*



*Création Walter*

# Englische Jagd-Terrine

## Zutaten

400 g Wildfleisch (Reh oder Hirsch)  
120 g Schweinefleisch  
220 g Spitzspeck  
150 g Schweineleber  
200 g fetter Speck\* (dünn geschnitten)  
100 g langes, z.B. Hasenfilet  
200 g Eierschwämme  
15 g Salz  
1.20dl Rahm  
1 ½ Eier (ca. 75 g)  
1 Seckli Pistazien  
700 ml roter Portwein / mit Cognac und Madeira auf 1 dl ergänzen  
Pfeffer, wenig Rosmarin + ev. Knoblauch  
Je eine Prise Zimt und Wachholder (**Vorsicht sehr geschmacksintensiv!**)

## Zubereitung

Als Terrinenform kann man gut die Cackelform verwenden, aber möglichst geschlossene Form

Alles Fleisch inklusive dem Filet in mundgerechte Würfel schneiden

Mit dem Alkohol aufgiessen

Ca. 2 Tage im Kühlschrank lagern

Fleisch absieben

Fleisch durch den Wolf drehen (feine Scheibe, ca. 8-10 mm)

Alle Zutaten beifügen

Vorsichtig würzen: Pfeffer, Salz, Knoblauch, etc.

Alles miteinander gut vermengen (Teig)

Filet mit Speckscheiben (1 Lage) umwickeln

Form mit den Speckscheiben\* auslegen

Lageweise einfüllen: (**wichtig: jede Lage laufend z.B. mit Brettli verdichten**)

Teig, Eierschwämme, Teig, Filet zentrisch einlegen, Teig, Pistazien, Teig

Speckscheiben über der Einfüllung zusammenschlagen und mit Alufolie gut abschliessen

Folie mit Gabel regelmässig lochen

Temperatursonde genau ins Filet platzieren

In vorgeheiztem Ofen bei 180° Umluftbetrieb im Wasserbad garen ca. 35 Min. / kg,  
(Konventioneller Ofen ohne Umluft 220°). **Sonde (Filettemperatur) darf 68° nicht überschreiten!**

Nach dem Garen darf die Masse bei Fingerdruck nur wenig nachgeben

So lange beschweren bis gerade der Punkt erreicht ist wo das Fett beginnt zu überlaufen

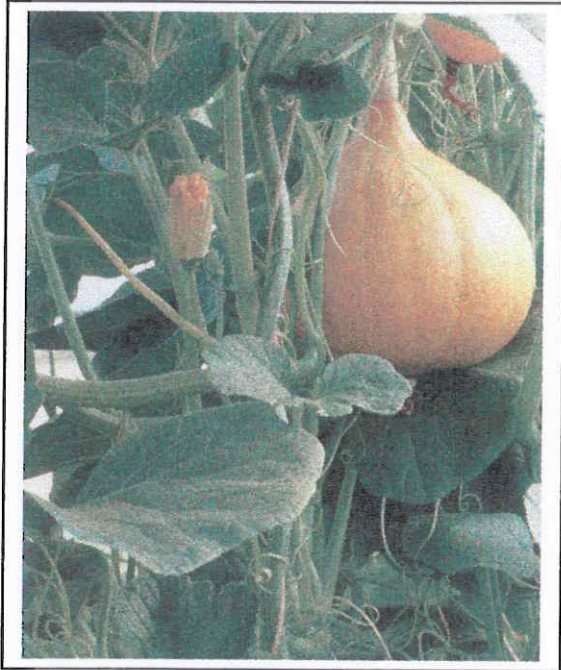
Auskühlen und durchziehen lassen

Bis zu 5 Tage im Kühlschrank lagern (Zeit für die Geschmacksbildung)

## Servieren

Ev. mit Orangenschnitzen garnieren aber so, dass keine Geschmacksveränderung entsteht

# Kürbis Salatvariationen



Am besten verwendet man dazu Moschus-Kürbisse.

Sie eignen sich praktisch für alle Kürbiszubereitungsarten sei das für Salate, Suppen, als Gemüse oder auch als Dessert.

Sie gehören zusammen mit andern Sorten wie Cucurbita, Sweet Mama, etc. zu den besten Kürbissen überhaupt.

Die Haltbarkeit dieser Sorte ist fast unbegrenzt. Dennoch sollten sie nicht länger als ein Jahr gelagert werden.

Das Fruchtfleisch ist sofern reif, immer dunkelorange und leicht süsslich.

Kürbisse eignen sich auch ausgezeichnet bei der Vorbeugung und Behandlung allerhand Krankheiten wie Prostataleiden, Bindegewebe, Muskulatur, Verbrennungen, Husten und Verstopfung, etc.

## Kürbissalat mit Joghurdressing

700 g Kürbisfleisch, am besten Moschus-Kürbis, in feinen Scheiben

2 Zwiebeln, grob gehackt

2 EL Oliven- oder Sonnenblumenöl

einige grüne Salatblätter

### Joghurdressing

200 g Joghurt nature

1 Zitrone, Saft (1 EL für das Gemüse)

2 EL Mayonnaise (aus dem Reformhaus oder selbstgemacht)

Meersalz

Pfeffer aus der Mühle

1 Knoblauchzehe, gepreßt

1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

1. Kürbisscheiben und Zwiebeln im Öl kurz dünsten. Mit einem Eßlöffel Zitronensaft ablöschen. Auf kleinem Feuer zugedeckt 5 Minuten garen. Ab und zu rühren. Kürbis auskühlen lassen.

2. Kürbis auf dem Blattsalat anrichten. Mit dem Joghurdressing überziehen.

## Kürbis-Paprika-Salat

500 g Kürbisfleisch (Moschus-Kürbis), mit der Bircher-Rohkostreibe fein gerieben

je 1 roter und grüner Gemüsepaprika/Peperoni, halbiert, Stielansatz und Kerne entfernt, in feinen Streifen

3 EL frische Gartenkräuter, z. B. Basilikum, Petersilie, fein gehackt

### Sauce

6 EL kaltgepreßtes Olivenöl extra vergine

2 EL Balsamico Essig

1 Zitrone, Saft

Kräutermeersalz

Pfeffer aus der Mühle

200 g/2 dl saure Sahne/Sauerrahm

1. Saucenzutaten sämig rühren.

2. Kürbis und Gemüsepaprika mit der Sauce mischen. 10 Minuten stehen lassen. Mit den Kräutern garnieren.

und bei allen Varianten wenige, gebrochene Kürbiskerne untermischen

## Zarter Kürbis-Gurken-Salat

400 g Kürbisfleisch, am besten Moschus-Kürbis

3 Gewürzgurken, in kleinen Würfeln

1 Zwiebel, fein gehackt

3 Tomaten, für die Garnitur

### Sauce

1-2 EL Balsamico Essig

3-4 EL kaltgepreßtes Olivenöl extra vergine

Meersalz

Pfeffer aus der Mühle

Paprikapulver

2 EL Petersilie, fein gehackt

1. Kürbisfleisch mit dem Gurkenhobel in Scheiben hobeln. Mit den Gurken und Zwiebeln mischen.

2. Gemüse mit der Sauce mischen. Abschmecken. Gefällig anrichten und mit den Tomaten garnieren.

# Pilzschmitten



## Zutaten

8	Brotscheiben getoastet
20g	Butter
800g	gemischte Pilze
2 KL	Zitronensaft
½	Zwiebel, Petersilie, Thymian, Bohnenkraut
½ KL	Salz oder Streuwürze wenig Pfeffer
1 KL	Stärkemehl
1dl	Halbrahm Petersilie fein gehackt

## Zubereitung

Pilze ev. waschen, Stielenden anschneiden und rüsten, nicht allzufein in Scheiben oder in Viertel schneiden

Anschliessend die Pilze mit dem Zitronensaft beträufeln

Zwiebel und Gewürzkräuter fein schneiden

Butter in Pfanne zergehen lassen

Alles ausser der Stärke und dem Rahm in die Pfanne geben und auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt → sofort auf kleine Stufe zurückschalten

Gemisch ca. 10 - 20 Minuten auf kleiner Stufe dämpfen

Edelpilze wie Steinpilze und Champignons erst nach halber Zeit zugeben

Stärkemehl mit wenig kaltem Wasser anrühren und in die Masse einrühren

Mit Rahm verfeinern

Die Schnitten auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren

**Käseplatte vigneron  
serviert mit  
verschiedenen Broten**



# Apfelcrème



2.5 dl. Apfelwein  
½ TL abgeriebene Zitronenschale  
1 EL Zitronensaft  
½ Vanillestengel

zusammen aufkochen

3 Eigelb  
40g Zucker  
½ EL Maisstärke

zusammen cremig rühren

das Kochgut langsam und sorgfältig unter die Eimasse rühren.

Alles in die Pfanne zurückgiessen und unter ständigem rühren kochen bis Creme bindet  
Creme in eine Schüssel passieren und kaltrühren

3 EL Apfelbranntwein

beigeben und unterrühren

1 1/2 dl Rahm

stief schlagen und 2/3 davon unterrühren

Apfelschnitze, Minzblätter

zusammen mit dem restlichen Rahm als Garnitur zum Servieren verwenden

# Kürbis Dessertkuchen



## Zubereitung

### Teig:

Mehl und Butter von Hand krümelig reiben  
Diese Mischung auf die Arbeitsfläche häufen  
Eine Vertiefung machen in der Mitte  
Salz Honig Wasser und Ei zugeben  
Alles zu einem Teig zusammenfügen  
Nicht kneten  
Teig in Folie eingepackt ca. 30 Min. kühl stellen  
Teig auf Formgröße auswallen (ev. nur von Hand)  
In die gebutterte Form legen

### Kürbispüree:

Kürbisfleisch gewürfelt  
(Moschus 1250 g / sehr wasserhaltig)  
oder  
Potimarron 625 g / mehlig Sorten)  
Im Dampf garen 7 – 10 Min. und anschl. pürieren  
Im Sieb oder Mulltuch gut abtropfen lassen  
*(wichtig: Kürbismenge genau abmessen!)*

### Belag:

Sämtliche Zutaten verrühren und in Form füllen

### Kuchen:

In auf 230 Grad vorgeheiztem Ofen in der Mitte  
ca. 10 Min backen  
Hitze auf 190 Grad reduzieren, weitere 40 Min. backen

### Servieren

Kalt servieren  
Schmeckt sehr gut zusammen mit Vanilleeis

Form 26 cm Durchmesser

### Zutaten

Teig: 250 g Weizen- oder Dinkelmehl  
(sehr fein gemahlen)  
125 g kalte Butterstücke  
1 Prise Meersalz  
50 g Akazienhonig oder Ahornsirup  
1 – 3 EL Wasser  
1 Freilandeier

Belag: 500 g Kürbispüree  
150 g Vollrohrzucker  
½ TL Meersalz  
je ½ TL Zimt- und Ingwerpulver  
geriebene Muskatnuss  
30 g weiche Butter  
1 EL Akazienhonig oder Ahornsirup  
2 Freilandeier verquirlt  
100 g / 1dl Rahm