

Kochete mit em Werner am
15. November 06.



Es git
Brie us em Ofen als Vorspies
Rehragout mit Händöpfelstock zum Hauptgang
Und zum
Dessert en Rulade mit Citronecremefüllig

Vorspeise

Brie aus dem Ofen mit lauwarmem Rosmarin-Wein-Trauben-Kompott

Zutaten:

200 gr	Brie deMeaux
200 gr	farbige Trauben
2 Tl	Honig
1 dl	weisser Traubensaft
1 kleiner	Zimetstängel
1 Zweig	Rosmarin

Zubereitung:

Backofen auf 120 Grad vorheizen

Brie in 4 Teile schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

200 gr farbige Trauben halbieren und in 2 Tl Honig kurz anschwitzen. Den Traubensaft, den Zimetstängel und den Rosmarinzweig begeben und einmal kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen (nicht zu viel)

Käse im Ofen 3 bis 5 Minuten erwärmen und zusammen mit dem Kompott servieren.

Dazu servieren wir Pariser-Brot und Weisswein

En guete.

Rehragout

in Barolo mit Trauben und Pilzen.

Zutaten: *Marinade:*

800 gr	Rehragout (Hirsch)
4 dl	Barolo od. sonst ein guter Wein
2	Schalotten halbiert
2	Lorbeerblätter
2	Nelken

Anbraten und Kochen:

2 El	Erdnussöl
1 Tl	Tomatenpüree
1 Würfel	Rindsbouillon

Beigaben:

250 gr	gemischte Pilze in grossen Stücken
120 gr	Kürbis fein gewürfelt
1 El	Butter
100 gr	Rote und weisse Trauben
2	Thymianzweige

Zubereitung:

Alles in eine Schüssel geben und eine Stunde marinieren lassen. Gut abtropfen lassen und mit Pfeffer und Salz würzen. Anschliessend in einem Bräter mit Ernussoel kräftig anbraten und die Tomatenpüree kurz mitbraten, mit der Marinade ablöschen und den Bouillonwürfel beigeben. Bei kleiner Hitze ca 90⁷⁵ Min weich schmorren, eventuell noch Wein beigeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pilze und Kürbis in Butter andünsten, salzen und pfeffern. Trauben und Thymian 2 – 3 Min andünsten und alles dekorativ auf den Ragout geben.

Dazu servieren wir Kartoffelstock und Barolo

En Guete

Rouladen Biscuit

4 Eier
100 gr Zucker zusammen kalt schaumig rühren

65 gr Mehl
40 gr Maizena
1 Messerspitze Backpulver

zusammen absieben und unter die Eiermasse melieren (sorgfältig unterziehen) Blech mit Blechreinpapier belegen.

Ofen gut vorheizen 250 Grad ca 5 min Backzeit.
Nach dem Backen sofort vom Blech nehmen und auf ein gezuckertes Küchentuch stürzen und mit dem Blech abdecken.

Füllung : Citronen – Creme

1 Zitrone
2 Eier
125 gr Zucker

Zitronenrinde und Saft mit dem Zucker und den Eiern unter beständigem Rühren aufkochen.
Passieren und erkalten lassen.

200 gr Butter

Schaumig rühren und die obige Masse unterziehen.

En Guete