

*Kochabend vom 17. Oktober 2007*

*Kochabend vom 17. Oktober 2007*  
**mit Andreas Balmer**



**Apéro mit Fläperesfängeli**  
**Hirschrücken mit Totentrompeten**  
**Salatteller mit Ententerine**  
**Gefüllte Semmelknödel**  
**Rotkraut**  
**Glasierte Kastanien**  
**Äpfel mit Preiselbeeren**



Aus dem Wald vom Jäger auf den Tisch

**Trauben mit Marc und Vanillejace**

## *Häperestängeli*

200 g Kartoffeln geschält	weich kochen, abkühlen lassen, fein raffeln oder noch heiss passieren und dann abkühlen.
180 g Butter 220 g Mehl ½ TL Salz	verreiben. Kartoffeln zufügen und schnell zu einem Teig zusammen fügen. 30 Minuten kühl stellen. Die Hälfte des Teiges 3 mm dick ausrollen und auf ein Backpapier legen.
1 Ei verkloppt	Teig bestreichen.
Kümmel, Sesam, Mohn, Reibkäse	Teig nach Belieben bestreuen. Mit dem Teigrädchen in Streifen schneiden. Bei 220°C 10 – 12 Minuten gut durchbacken. Mit der zweiten Hälfte ebenso verfahren.
	Die Stängeli lassen sich gut verschlossen 3 – 4 Wochen aufbewahren.

## *Salatteller mit Ententerine*

Endivien, Zichorien Nüssler, etc Ententerine Cherry Tomaten	von jeder Sorte einige Blätter assortiert auf den Teller legen 2 Stück beifügen in etwas Butter dünsten und beifügen
--	--

## *Rotkraut*

1 EL Öl oder Butter	in die Pfanne geben
½ Zwiebel	schneiden zugeben
600 g Rotkraut	rüsten, waschen, in feine Streifen schneiden oder hobeln, beifügen
1 Apfel ½ KL Salz oder Streuwürze 2 EL Essig 1 Prise Zucker	dazuraffeln würzen, zudecken. Auf grosser Stufe erwärmen, bis es zischt, ablöschen mit Wasser und Essig. Auf kleiner Stufe ca. 50 Min. dämpfen. Von Zeit zu Zeit schütteln.

## *Hirschrücken*

1 Hirschrücken

gut auf allen Seiten anbraten, ca. 10 Minuten mit etwas Marc ,Cognac, oder Wacholderschnaps übergiessen, würzen.

Den Hirschrücken erst vor dem Schneiden salzen. Das Fleisch in eine eingefettete Form legen und im Backofen zugedeckt bei 80°C 1 - 1 ½ Std. garen lassen.

## *Orangensauce mit Totentrompeten*

Totentrompeten

über Nacht ins kalte Wasser legen

4 Orangen

heiss waschen, dünne Streifen abschälen, auspressen

3 EL Zucker

rösten bis er schäumt und goldbraun ist

3 EL Wasser

mit Wasser und Orangensaft den gerösteten Zucker ablöschen, Orangestreifen beifügen, einkochen.

Saucenfond

Saucenfond beifügen und leicht einkochen.

Saucenrahm

je nach Bedarf abschmecken.



## *Gefüllte Semmelknödel*

5 Semmeln, altbacken  
250 ml Milch  
2 Eier

Semmeln in 1 cm grosse Würfel schneiden, mit gesalzener Eiermilch übergiessen, durchmischen, zerdrücken, einige Zeit ziehen lassen.

Salz

1 grosse Zwiebel,  
fein gehackt  
1 Bund Petersilie, fein  
gehackt  
ca. 50 g Butter  
50 g Mehl

In der Zwischenzeit die Zwiebel in Butter dünsten. Zwiebel mit der Butter und Petersilie unter die Semmelmasse mengen, zum Schluss das Mehl leicht darunter mischen. Mit nassen Händen Teig zu einer Rolle formen, auf ein bemehltes Küchentuch legen.

Füllung:

Knoblauch, Petersilie  
Tomaten in kleine Würfel  
schneiden  
Speckwürfeli etc.

alles in Butter dünsten. Rolle öffnen, die Füllung hineinlegen, oben wieder gut verschliessen, so dass die Füllung nicht entweichen kann. Die Teigrolle ins Tuch wickeln und an beiden Enden abbinden, ca. 20 Minuten im Salzwasser poschieren.

Parmesan

Teigrolle nach dem poschieren in einzelne Stücke schneiden, diese kurz in Butter goldbraun braten und mit Parmesan überstreuen. Am Schluss die Knödel kurz in den noch warmen Ofen schieben bis der Käse schmilzt.

Tipp: Die Füllung kann je nach Wunsch zusammen gesetzt sein z.B. Frischkäse, Quark etc beifügen.

Wenn der Teig dünn ist vielleicht noch ein Ei oder Mehl beifügen. Bei dünnem Teig ist ein Koch mit starken Nerven gefragt!

## *Glasierte Kastanien*

5 EL Zucker	rösten bis er schäumt und goldbraun ist
2 dl Wasser	Zucker ablöschen
400 g geschälte Kastanien	zugeben, mischen
1 Prise Salz	beifügen, auf kleiner Stufe kochen.
20 g Butter	Kochzeit: 10 – 20 Min. für tiefgekühlte Kastanien. Die letzten 5 Min. abdecken, Flüssigkeit verdampfen, sorgfältig wenden.

## *Äpfel mit Preiselbeeren*

Säuerliche Äpfel	schälen, vom Kerngehäuse befreien und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
Butter	in einer Pfanne erhitzen, die Apfelscheiben darin auf beiden Seiten hellbraun braten.
Preiselbeeren	Auf jeden Teller eine Apfelscheibe mit etwas Preiselbeeren anrichten.

## *Trauben in Marc mariniert mit Vanilleglace*

Trauben	halbieren, entkernen
Marc	erhitzen, nur leicht siedend, Trauben hineingeben und ziehen lassen.
Vanilleglace	Glace mit Trauben und Marc übergießen.