

Novemberrmenu 2008

Eierschwämmchensuppe mit Kresse-Pröstini

Nüsslersalat mit Forellenfiletstreifen und Forellen-Pâté

Kalbsbraten an Senfsauce

Polenta - Karotten

Hagebuttencreme



Eierschwämmchensuppe mit Kresse-Crostini

Zutaten

1 kleiner Lauch (ca 80 g)
1 Schalotte
¼ Sellerieknolle

350 g Eierschwämmchen

1 EL Butter
1 EL Mehl
1 l Gemüsebouillon
2 dl Weisswein

2 dl Rahm
Salz
Schwarzer Pfeffer
Cayennepfeffer

2 EL mildes Olivenöl

Zubereitung

Den Lauch rüsten und in Rädchen schneiden. Die Schalotte schälen und hacken. Den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden.

Die Eierschwämmchen kurz kalt spülen und auf Küchenpapier trocknen tupfen. Die Pilze je nach Grösse ganz belassen, halbieren oder vierteln. 100g für die Suppen- einlage beiseitestellen.

In der Pfanne die Butter schmelzen. Den Lauch und die Schalotte darin glasig dünsten. Den Sellerie und 250 g Eierschwämmchen kurz mitdünsten. Das Mehl darüberstäuben, dann alles gut mischen. Mit Bouillon und Weisswein ablöschen und die Suppe zugedeckt auf mittlerem Feuer 20 Minuten kochen lassen.

Die Hälfte des Rahms beifügen und die Suppe mit dem Mixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und wenig Cayennepfeffer würzen.

In einer beschichteten Pfanne das Olivenöl erhitzen und die beiseite- gestellten Eierschwämmchen leicht braten, dann bis auf 6 Pilze alle in Suppentassen verteilen.

Den restlichen Rahm steif schlagen

Forellen-Pâté

Zutaten

200 g geräucherte Forellenfilets
½ Bund Dill
125 g Meerrettich-Frischkäse
1 EL körnigen Senf
1 TL Zitronensaft, Salz, Pfeffer

Toastbrot oder Baguette

Zubereitung

allfällige Gräten entfernen
fein schneiden, beifügen
daruntermischen
daruntermischen
abschmecken

rösten, mit Pâté bestreichen-
zum Salat servieren

Crostini

Zutaten

120g Dörrtomaten

150 g Kresse oder Brunnenkresse
1 – 2 EL Olivenöl

12 Scheiben Baguette

Zubereitung

Die Tomaten abtropfen und in
kleine Würfelchen schneiden.

Die Kresse waschen, gut ab-
tropfen lassen und grob hacken.
Mit den Dörrtomaten und dem
Olivenöl mischen und alles mit
Salz sowie Pfeffer würzen.

Unmittelbar vor dem Servieren
die Baguettescheiben auf ein
Backblech legen. Unter dem auf
höchster Stufe vorgeheizten Grill
auf der obersten Rille oder im
Toaster leicht hellbraun rösten;
dies geht sehr schnell!
Die noch warmen Baguettescheiben
mit der Kressemasse bestreichen.

Die Suppe mit den vorbereiteten
Tellern anrichten und mit ge-
schlagenem Rahm sowie den restli-
chen Pilzscheiben garnieren.
Die Kresse-Crostini separat dazu
servieren

Kalbsbraten an Senfsauce

Zutaten

2 Knoblauchzehen
4 – 5 Salbeiblätter
2 EL grobkörniger Senf
2 EL Olivenöl

250 g Champignon
1 grosse Schalotte

1 kg Kalbsnierstück

1 EL Bratbutter
1 EL Butter
2 EL Cognac
1 ½ dl Bouillon
2 dl Rahm

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Bratform mit Deckel mitwärmen.
Den Knoblauch schälen und fein hacken. Beide vorbereiteten Zutaten mit dem Senf und dem Olivenöl mischen.

Die Champignons kurz unter kaltem Wasser spülen, trockentupfen, die Stiele leicht kürzen und die Pilze in Scheiben schneiden. Die Schalotte schälen und fein hacken.

In der heissen Bratbutter von allen Seiten – auch an den Enden – je nach Dicke des Stückes 6-10 Minuten anbraten. Würzen mit Salz und Pfeffer, herausnehmen und mit der vorbereiteten Senfmarinade einreiben. Sofort in die vorgewärmte Form legen und im 80 Grad heissen Ofen ca 2 Stunden nachgaren lassen.

Die Butter zum Bratensatz geben. Champignons und Schalotte darin ca 2 Min. dünsten. Dann Cognac, Weisswein und Bouillon dazugiessen, aufkochen und alles auf grossem Feuer auf knapp 1 dl einkochen lassen. Den Rahm dazugeben und die Sauce noch so lange lebhaft kochen lassen, bis sie leicht bindet. Beiseitestellen.

Zutaten

Zubereitung

Nach 2 Stunden Bratzeit die Ofenhitze auf 230 Grad erhöhen, ohne dabei die Ofentüre zu öffnen. Das Kalbsnierstück in aufsteigender Hitze 7 – 8 Min. fertig garen.

Zum Fertigstellen:

2 EL Senf
Ev. 1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer

Inzwischen zum Fertigstellen die Sauce nochmals aufkochen. Den Senf einrühren und die Sauce je nach Säuregehalt des Senfs ev. mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Viele Leute schätzen die Vorteile des Niedertemperaturgarens. Doch wenn es um die Fleischtemperatur geht, scheiden sich die Geister. Manchen ist das Fleisch schlicht und einfach zu wenig heiss, manchen auch zu stark rosa. Beiden kann geholfen werden: Man brät das Fleisch je nach Grösse des Stückes 2 – 3 Minuten weniger lang an, gart dann normal im Ofen bei 80 Grad und gibt ihm am Schluss noch einmal einen Hitzeschub, indem man die Backtemperatur auf 230 Grad erhöht und das Fleisch in der aufsteigender Hitze wieder gut heiss werden lässt. Aber aufgepasst: Mittlere Fleischstücke nicht länger als 5 – 6 Minuten, grosse Braten höchstens 8 Minuten auf diese Weise überbacken, sonst sind sie durchgegart und werden zäh. Und ebenfalls wichtig: Nach dem Überbacken sofort aus dem Ofen nehmen, aufschneiden und servieren! Keinesfalls stehen lassen, denn dann gart das Fleisch nochmals nach.

Hagebuttencreme

Zutaten

350 g ganze Hagebutten

50 g Zucker
1 dl Wasser

2 Eigelb
2 EL Zucker

120 g Mascarpone

2 TL Zitronensaft

3 dl Rahm

2 Eiweisse
2 EL Zucker

geriebene Schokolade

Zubereitung

Fliegen der Hagebutten entfernen, halbieren, Kerne und Fasern herauslösen, waschen

Zucker und Wasser aufkochen, Hagebutten begeben, ca 45 Min. weich kochen, pürieren, auskühlen

Eigelb und Zucker schaumig schlagen

beifügen

beifügen

schlagen, beifügen

schaumig schlagen
beifügen, schlagen bis die Masse schön glänzig ist, unter die Masse ziehen

zum Bestreuen

Tipp:

Die Creme ist sehr leicht ohne Mascarpone und ohne Eigelb.

Frische Hagebutten durch Hagebuttenmark ersetzen, erhältlich in einigen Reformhäusern z.B. Reformhaus Ruprecht in Bern.