

# Menu

\*\*\*\*\*

## *LACHSMOUSSE IN PASTETLI*

\*\*\*\*\*

### *REHPFEFFER*

Rotkraut

Rosenkohl

Glasierte Kastanien

Knöpfli

\*\*\*\*\*

## *GLEICHSCHWER MIT AEPFELN*

## Lachsmousse in Pastetli

### Zutaten:

100 g      geräucherte Lachsfilet  
1 dl        Rahm  
            Pfeffer  
1 Essl.    Cognac  
1 Paket    kleine Pastetli

.....

### Vorgehen:

1. Die Pastetli im vorgheizten Ofen bei 220 °C kurz aufbacken, auskühlen lassen.
2. Den Lachs zusammen mit 2 - 3 Essl. des Rahms im Mixer pürieren. Mit Pfeffer und Cognac würzen.
3. Den Rahm steif schlagen und unter die Masse ziehen.
4. Mit dem Spritzsack oder einem Löffeli in die Pastetli füllen.

## Wildpfeffer

Zutaten: 1 kg Wildfleisch, gebeizt  
2 Essl. Oel oder Bratbutter  
2 Essl. Mehl  
Salz, Pfeffer, Paprika  
1 Bouillonwürfel

1 - 2 Essl. Preiselbeeren oder 1 Essl. Preiselbeerkonfi

2 Essl. Rahm  
nach Wunsch 1 dl Wild- oder Schweineblut

Garnitur: 100 g Speckscheiben  
12 Perlzwiebelchen  
ev. 150 g Eierschwämmli  
etwas Butter

### Vorgehen:

- 1) Fleisch aus der Beize nehmen und gut abtupfen. Beize passieren (Gemüse im Sieb zurückbehalten) und aufkochen.
- 2) Fleischstücke würzen und mit Mehl bestäuben. Im heissen Fett auf allen Seiten braun anbraten.
- 3) Marinadegemüse beigeben, etwas mitdünsten. Beize beigeben (ca. 3 dl), ebenso Bouillonwürfel und Preiselbeeren.  
  
Zugedeckt 1 1/2 Std. schmoren lassen.
- 4) Eine Viertelstunde vor Ende der Kochzeit den in Streifen geschnittenen Speck, die geschälten Zwiebelchen und gerüsteten Pilze (ev. aus Dose) in etwas Butter 5 - 10 Min. dünsten.  
  
(Achtung: Wenn Sie Perlzwiebeln aus dem Glas verwenden, diese vorher unter fliessendem Wasser sehr gut spülen.)
- 5) Vor dem Servieren die Pfanne von der Platte ziehen. Rahm beifügen, dieses vorher mit dem **Blut** vermischen und in die Sauce rühren. Abschmecken und nicht mehr kochen.  
Garnitur über den angerichteten Pfeffer verteilen.

Tip: Wer Blut nicht mag, kann für Farbe und Glanz ein Stück Bitterschokolade in der Sauce auflösen.

## Rotkraut

4 Personen

### Zutaten:

750gr	Rotkraut
1Essl.	Fett
1	Zwiebel
100gr	Aepfel
0,4dl	Rotwein
3Essl.	Essig

### Zubereitung:

1. Kabis waschen und schneiden
2. Aepfel schälen, fein schneiden und mit Gewürzen einlegen (Marinade).
3. In Pfanne Fett erhitzen, Zwiebeln dämpfen, Rotkraut ohne Flüssigkeit mitdämpfen, mit Marinade und Wasser ablöschen ca. 1-1,5Std. dämpfen

## Rosenkohl

4 Personen

### Zutaten:

800gr	Rosenkohl gerüstet und gewaschen
1	Zwiebel
1dl	Bouillon

### Zubereitung:

Zwiebel fein geschnitten in wenig Butter andämpfen, Rosenkohl beigeben, mit Bouillon ablöschen, abschmecken und ca. 20 Minuten weichkochen.

# Glasierte Kastanien

4 Personen

## Zutaten:

5Essl	Zucker
400gr	geschälte Kastanien
2dl	Bouillon
1Prise	Salz
20gr	Butter

## Zubereitung:

1. Den Zucker in einer Chromstahlpfanne rösten, bis er schön hellbraun ist
2. Die Kastanien zugeben, mischen
3. Mit 2dl Bouillon ablöschen und die Prise Salz sowie die Butter beifügen.
4. Auf kleiner Stufe kochen.  
Kochzeit: Tiefgekühlte Kastanien 10-20 Min  
            Frische Kastanien 40-50 Min
5. Achtung: Die letzten 5 Minuten abdecken, Flüssigkeit verdampfen lassen, sorgsam wenden.

Tip: Frische Kastanien vor dem Schälen 15 Min in Wasser sieden, noch heiss schälen.

## GLEICHSCHWER MIT AEPFELN

Für eine Springform von 22-24cm

200 g weiche Butter

4 Eier  
200 g Zucker  
1 Prise Salz }

1/2 Zitrone

200 g Mehl  
1 Teelöffel Backpulver }

3 Aepfel

rühren, bis sich Spitzchen bilden

zugeben, rühren, bis die Masse hell ist

Schale dazureiben

Saft auspressen, zugeben, mischen  
dazusieben, verrühren

Masse in vorbereitete Form füllen

schälen, halbieren, Kernhaus ausstechen,  
einschneiden, mit Wölbung nach  
oben auf den Teig setzen.

Backen: untere Ofenhälfte bei 180  
während 40-50 Min.