ÄS HERBSCHTALÄT
Menu vom 11. September 2013
mit Res Balmer

Herbstsalatteller
*
Herbstgeschnetzeltes
Kartoffelpuffern
Rotkraut
*
Beerentraum mit Blätterteig

Herbstsalatteller

Zutaten:	Zubereitung:
versch. Herbstsalate	waschen und zerkleinern
1-2 Scheiben Weissbrot	in kleine Würfel schneiden und in Kochbutter golden anbraten - wegstellen
Eierschwämmli	leicht in Butter dünsten, wegstellen
Salatsauce	vorbereiten
	Vor dem Servieren Salat mit der Salatsauce mischen und diesen auf die Teller verteilen
	mit Eierschwämmli und Brotwürfeli garnieren

Rotkraut

Zutaten:	Zubereitung:
1 EL Öl	in die Pfanne geben
400g Rotkabis	rüsten, waschen, in feine Streifen schneiden oder hobeln
1 kleine Zwiebel	schneiden
1 kleiner Apfel	raffeln
	alles mischen, auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt
mit etwas Wasser	ablöschen
1 EL Essig	beifügen
	auf kleiner Stufe 30-40 Min. dämpfen
	Vor dem Anrichten:
1-2 EL Johannisbeergelée	unter das Rotkraut mischen

Herbstgeschnetzeltes

Zutaten:	Zubereitung:
1 Schüssel mit Deckel	im Ofen bei 75 Grad vorwärmen
150 g Speckwürfeli	anbraten und wegstellen
500 g Geschnetzeltes	portionenweise anbraten und sofort in vorgewärmtes Geschirr füllen Schüssel decken und wieder in den Ofen schieben 40 Minuten bei 75 Grad dann den Ofen auf 60 Grad reduzieren.

Fleischsauce

Zutaten:	Zubereitung:
500 g Champignons	dünsten und wegstellen
1 Zwiebel	fein hacken
3 Knoblauchzehen	fein hacken
2 dl Rotwein	Zwiebel und Knoblauch dünsten und mit ablöschen ca 20 Min. köcheln lassen
Champignons und Speckwürfeli	beifügen, ca 5 Min. köcheln lassen
Salz, Pfeffer	würzen
3 EL Saucenrahm	beifügen
mit wenig Maizena	binden
	wenn der Ofen auf 60 Grad reduziert wird, die Sauce mit dem Fleisch mischen und sofort im zugedeckten Geschirr in den Ofen schieben.

Kartoffelpuffern

Zutaten:	Zubereitung:
800 g rohe Kartoffeln	raffeln
1 KL Salz	mit den Kartoffeln mischen
	Kartoffeln auf 4-6 Portionen aufteilen -je nach Hunger- und wie eine kleine Rösti golden backen.

Beerentraum mit Blätterteig

Zutaten:	Zubereitung:
1 dl Vollrahm	steif schlagen
2 Eigelbe 3 EL Zucker	steif schlagen
250g Mascarpone	
70 g Brombeeren(1/2 Schale) 70 Heidelbeeren(1/2 Schale)	leicht zerdrücken ev. etwas Zucker beifügen etwas Heidelbeeren zum Garnieren wegstellen
	Vollrahm, Eigelbmasse, Mascarpone und Früchte sorgfältig mischen
3 Blatt Gelatine 1 EL siedend Wasser	ca 10 Min. ins kalte Wasser legen Gelatine mit dem Wasser auflösen und sorgfältig unter die Masse ziehen, gut mischen
2 Eiweisse 1 Prise Salz 1 EL Zucker	steif schlagen Salz und Zucker beifügen und kurz weiter schlagen
	Die Eiweissmasse dazu fügen und **sehr** sorgfältig mischen
	Die Masse in 6 Dessertschalen anrichten, sofort in den Kühlschrank stellen
Blätterteig Backpapier	Garnituren ausstechen Blech belegen In der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheitzten Backofens schieben 8 - 10 Minuten backen wenden und nochmals ca 5 Min. backen auf einem Gitter auskühlen lassen.
100 g Puderzucker 1 KL Kirsch 1 Zitrone	sieben auspressen, Kirsch und Zitrone unter den Puderzucker rühren bis es dickflüssig ist
	die ausgekühlten Blätterteigstücke bestreichen, mit den weggestellten Heidelbeeren verzieren
	Vor dem Servieren die Blätterteigstücke auf den Beerentraum legen dann sofort servieren, sonst Werden die Blätterteigstücke matschig.