

Herbst-Menue

17. Oktober 1996



Apéro

Kürbissuppe

Rehschnitzel

Spätzli

Rotkraut

Zimtparfait an
Zwetschgensauce

Fruchtige Kürbiscremesuppe

600g Kürbisfleisch (z.B.: gelber Zentner oder Jack-o'-lantern)	rüsten und Kerngehäuse entfernen in Würfel schneiden
1 Esslöffel Butter	Kürbisfleisch in der Butter dünsten
1,5dl kräftigen Weisswein	ablöschen und 5 Min. köcheln lassen
1l Gemüsebouillon	dazugeben und Kürbis garen das Gargut mit dem Mixer fein pürieren
1dl Vollrahm	dazugeben und alles zusammen aufkochen
Pfeffer a.d.M. wenig Meersalz	würzen
1 Sträusschen Peterli <u>oder</u> 1 Bund Schnittlauch	fein gehackt fein geschnitten dazugeben (davon wenig für Garnitur aufbewahren)
0,2dl Rahm	steif schlagen, mit Spritzsack einen Tupf auf die angerichtete Suppe platzieren und mit dem zurückbehaltenen Schnittlauch bestreuen

Rehschnitzel

2-3 Rehschnitzel / Pers.

mit Küchenpapier trocknen

↳ Fleisch erst anbraten während dem einköcheln (reduzieren) der Sauce, denn diese ist anfangs sowiso zu dünn!

2 Esslöffel Bratbutter

in der Bratpfanne zergehen lassen und die Schnitzel (eventuell portionenweise) anbraten. Erst wenden wenn sich eine leichte Kruste gebildet hat

½ Teelöffel Thymian getrocknet, ½ Tl. Salz Pfeffer aus der Mühle

die gebratene Seite würzen. Hitze etwas reduzieren und die zweite Seite anbraten.

↳ Die Schnitzel sind genügend gebraten (à point) wenn kleine Rosatröpfchen aus dem Fleisch austreten.

2 Esslöffel Johannisbeergelee

Schnitzel anrichten, mit Gelee bestreichen und eventuell anschliessend warmstellen.

Sauce

1 Esslöffel Zucker

in einer kleinen Chromstahlpfanne hellbraun rösten, dann Pfanne von der Platte nehmen

1 Orange, abgeriebene Schale und Saft
½ Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
1 dl. Portwein

mischen und vorsichtig zum Zucker giessen. ½ Minute leise kochen bis der Zucker sich aufgelöst hat

2 dl. klare Bratensauce

anrühren, begeben und 2 Min. mitkochen

½ Teelöffel Maizena
1 dl Weisswein

zusammen verrühren und in die kochende Sauce einlaufen lassen

Streuwürze

Sauce abschmecken, die Schnitzel mit einem Teil der Sauce überziehen, den Rest separat dazu servieren

☆ Garnieren Sie die Schnitzel mit in Weisswein gekochten und mit Preiselbeeren gefüllten Aepfel- oder Birnenhälften

Spätzli

300g Mehl	in eine Teigschüssel geben
3-4 Eier 1½ dl Wasser 1 Teelöffel Salz	mischen, begeben, mit einer Kelle oder dem Handrührwerk bearbeiten bis ein elastischer, dicker Teig entsteht. ½ Stunde stehen lassen
Salzwasser kochend	Den Teig portionenweise durchs Lochsieb streichen, aufkochen, etwas ziehen lassen. Herausnehmen und im Sieb kurz kalt abspülen

Zum Servieren entweder nochmals im Salzwasser erhitzen oder in heisser Butter leicht anbräteln.

Je nach Geschmack Reibkäse oder geröstete Brotkrumen dazu servieren.

Rotkraut

600g Rotkabis	rüsten, waschen, in feine Streifen schneiden
1 Esslöffel Oel	in Pfanne geben
½ Zwiebel	fein schneiden und im heissen Oel dünsten
Rotkabis	beifügen
1 Apfel	schälen, dazuraffeln
½ Teelöffel Salz oder Streuwürze 1 Prise Zucker	würzen, zudecken und auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt auf kleiner Stufe dämpfen, von Zeit zu Zeit schütteln
2 Esslöffel Essig wenig Wasser	ablöschen Dämpfzeit 50-60 Minuten

* Nach Belieben wenig Johannisbeergelée vor dem Anrichten daruntermischen.

Zimtparfait mit Zwetschgensauce

4 Eigelb	
5 Esslöffel Zucker	rühren bis die Masse hell ist
1 Vanillestengel längs aufgeschnitten	Samen auskratzen und unter die Ei-Zuckermasse rühren
2½dl Rahm oder Halbrahm	steif schlagen und daruntermischen
½-1 Teelöffel Zimt	über die Masse streuen und unterrühren
2 Eiweiss	steif schlagen
1 Esslöffel Zucker	zum Eischnee geben, kurz weiterschlagen, dann mit Essgabel sorgfältig aber gründlich unter die Masse mischen. Sofort in Puddingförmchen abfüllen und gefrieren

Zwetschgensauce

(kann vorbereitet und im Kühlschrank gut einen Tag aufbewahrt werden. Vor dem servieren nur noch kurz erwärmen.)

300g entsteinte Zwetschgen, 2-3 Esslöffel Zucker ½dl Rotwein ½ Zimtstange	alles in einer Chromstahlpfanne zugedeckt ca. 10 Min. köcheln lassen. Zimtstange entfernen. Zwetschgen mit dem Saft pürieren. Nach Belieben noch durch ein Sieb streichen
---	---

1 Esslöffel Zwetschgenbranntwein	beigeben und unterrühren.
-------------------------------------	---------------------------

Servieren

- Gefrorenes ca. 15Min.vor dem Servieren aus der Tiefkühle nehmen.
- Zur guten Präsentation schwarze oder weisse Teller verwenden.
- Am Rand 4-5 Esslöffel warme Sauce und 3 dünne (längsgeschnittene) Zwetschgenstücklein als Dekor platzieren.
- Parfaitörtchen am andern Tellerrand stürzen.