

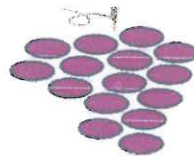
**HERBSTZEIT**

**WILDZEIT**

**MENU VOM 23. OKTOBER 1997**

**KÄSE-BIRNEN-SALAT AUF ROTEM CHICORÉE  
WILDGESCHNETZELTES  
KNÖPFLI / ROTKRAUT / MARONEN**

**GEFÜLLTE ÄPFEL**



**TRAUBEN-ORANGEN-SALAT**

**HNS-JÖRG WÄLTI  
LYSS**

## KÄSE-BIRNEN.SALAT AUF ROTEM CHICORÉE

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

2 VOLLREIFE BIRNEN  
WENIG ZITRONENSAFT  
200 G TILSITER

#### SAUERRAHMSAUCE

1 DL SAURER HALBRAHM  
2.5 DL KAFFEERAHM  
1 ESSLÖFFEL MAYONAISE  
SALZ, PFEFFER AUS DER MÜHLE  
2 ESSLÖFFEL OLIVENÖL  
1 ESSLÖFFEL GEHACKTE PETERSILIE

#### ZUM ANRICHTEN

200 G ROTER CHICORÉE  
2 ESSLÖFFEL SHERRYESSIG  
1 TEELÖFFEL SENF  
SALZ, PFEFFER AUS DER MÜHLE  
4 ESSLÖFFEL OLIVENÖL  
16 BAUMNUSSKERNE

### ZUBEREITUNG

DIE BIRNEN WASCHEN, UNGESCHÄLT  
VIERTELN UND DAS KERNGEHÄUSE  
HERAUSSCHNEIDEN. ZWEI BIRNEN-  
VIERTEL SOFORT MIT WENIG ZITRONEN-  
SAFT BETRÄUFELN UND FÜR DIE GAR-  
NITUR BEISEITE STELLEN. DIE REST-  
LICHEN BIRNEN IN DÜNNE SCHNITZE  
SCHNEIDEN.

SOFORT MIT ETWAS ZITRONENSAFT  
MISCHEN, DAMIT SIE SICH NICHT  
BRAUN VERFÄRBN.

DEN KÄSE ENTRINDEN, FEIN SCHEIBELN  
UND IN ÄHNLICH GROSSE STÜCKEN  
SCHNEIDEN WIE DIE BIRNEN.

ALLE ZUTATEN FÜR DIE SAUCE VER-  
RÜHREN. DIE BIRNENSCHNITZE UND  
DIE KÄSESTREIFFEN BEIFÜHGEN UND  
MIT DER SAUCE MISCHEN.

DIE CHICORÉEBLÄTTER AUSLÖSEN,  
WASCHEN UND GUT ABTROPFEN LASSEN.  
DIE TELLER DAMIT AUSLEGEN.

ESSIG, SENF, SALZ, PFEFFER UND OEL  
VERRÜHREN, ÜBER DIE CHICORÉE-  
BLÄTTER TRÄUFELN.

DEN KÄSE-BIRNENSALAT AUF DEN  
CHICORÉE ANRICHTEN. MIT DEN  
BEISEITE GELEGTE BIRNENSCHNITZE  
UND BAUMNÜSSE AUSGARNIEREN.

## KNÖPFLI

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

2 TASSEN MEHL (300G)

1 KL SALZ

½ TASSE WASSER

½ TASSE MILCH

2 Eier

2 L WASSER

SALZ

### ZUBEREITUNG

IN EINE SCHÜSSEL GEBEN  
ZUSAMMEN VERMISCHEN, DIE  
FLÜSSIGKEIT VON DER MITTE  
HER MIT DEM MEHL VERRÜHREN,  
GUT KLOPFEN, CA 30 MIN. RUHEN  
LASSEN.

WASSER AUFKOCHEN UND DEN TEIG  
PORTIONENWEISE DURCH EIN KNÖPFLI-  
SIEB INS SIEDENDE WASSER STREI-  
CHEN. CA 5 MIN ZIEHEN LASSEN, MIT  
EINER SCHAUMKELLE HERAUS-  
NEHMEN, SOFORT KALT SPÜLEN.  
VOR DEM ANRICHTEN IM BUTTER  
GOLDGELB BRATEN.

## GEFÜLLTE AEPFEL

### ZUTATEN

2-4 AEPFEL

ZIMT

PREISELBEEREN

### ZUBEREITUNG

SCHÄLEN UND DAS KERNGEHÄUSE  
AUSSTECHEN.

NACH BELIEBEN BESTREUEN  
MIT PREISELBEEREN AUFFÜLLEN.  
IN DIE OFENMITTE BEI 200 GRAD  
20 MIN BACKEN.

## ROTKRAUT

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 G ROTKRAUT

75 G FETT

1 KL ZWIEBEL

1 TL SALZ

1 PRISE ZUCKER

3 ESSLÖFFEL ROTWEINESSIG

### ZUBEREITUNG

DEN STRUCK ENTFERNEN UND FEIN SCHNEIDEN.

IN EINER TIEFEN PFANNE ZERLAUFEN LASSEN UND DIE FEINGESCHNITTENE ZWIEBEL HELLGELB RÖSTEN.

ROTKRAUT DAZUGEBEN UND WÜRZEN.

BEI SCHWACHER HITZE DAS GANZE CA 25 MIN. DÜNSTEN.

## MARONEN

### ZUTATEN

1 ESSLÖFFEL BUTTER

1 KL ZUCKER

250 G MARONEN

ETWAS WASSER

### ZUBEREITUNG

DEN ZUCKER IM BUTTER HELLBRAUN RÖSTEN,

DIE MARONEN BEIFÜGEN, MIT DEM WASSER ABLÖSCHEN UND CA 20 MIN BEI SCHWACHER HITZE KÖCHELN.

DIE MARONEN NICHT RÜHREN, DAMIT SIE GANZ BLEIBEN.

## WILDGESCHNETZELTES

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

800 G GESCHNETZELTES  
REH/HIRSCH  
ETWAS BRATBUTTER  
2 ZWIEBELN FEIN GEHACKT  
SALZ/PFEFFER  
3 DL WEISSWEIN  
1 TL SENF/ESSLÖFFEL PAPRIKA  
  
4 DL WILDJÜS  
  
ETWAS RAHM  
  
2-3 TROPFEN ZITRONRNSAFT  
CAYENNPFEFFER  
  
100 G CHAMPIGNONS

### TELLERSERVICE:

### ZUBEREITUNG

DAS FLEISCH KURZ ANBRATEN  
UND WÄRMSTELLEN BEI 50 GRAD  
IM BACKOFEN.  
KURZ DÜNNSTEN  
MIT SALZ UND PFEFFER WÜRZEN  
DIE ZWIEBELN ABLÖSCHEN  
DEN SENF UND DAS PAPRIKA  
EINRÜHREN UND REDUZIEREN.  
DEN JÜS DAZUGEBEN UND DIE  
SAUCE AUF DIE GEWÜNSCHTE  
KONSISTENZ EINKOCHEN LASSEN.  
NACH BELIEBEN MIT RAHM VER-  
FEINERN,  
ZITRONENSAFT CAYENNE WÜRZEN  
UND ZUSAMMEN MIT DEM FLEISCH  
KURZ AUFKOCHEN.  
DIE CHAMPIGNONS DAZUGEBEN  
WENN NÖTIG NOCHMALS AB-  
SCHMECKEN UND DANN SERVIEREN.

ETWAS KNÖPFLI  
ROTKRAUT  
GEFÜLLTER AEPFEL/  
MARONEN  
GESCHNETZELTES.

UND JETZT EN GUETE MITEINANDER.

## TRAUBEN-ORANGEN-SALAT

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

3 UNBEHANDELTE ORANGEN  
2 ESSLÖFFEL HONIG  
JE 250 G BLAUE UND WEISSE  
TRAUBEN HALBIERT.

### ZUBEREITUNG

SCHALE VON EINER ORANGE IN FEINE  
STREIFFEN ABSCHÄLEN, KURZ IN WE-  
NIG WASSER BLANCHIEREN. BEIDE  
ORANGEN FILETIEREN, DEN SAFT AUF-  
FANGEN IN EINE SCHÜSSEL GEBEN UND  
DEN HONIG DARUNTERRÜHREN. DIE  
HALBIERTEN TRAUBEN UND DIE FILET-  
IERTEN ORANGEN DEM SAFT BEIFÜH-  
GEN. SOFORT KÜHLSTELLEN.  
IN KLEINE SCHALEN ANRICHTEN  
UND MIT DEN ORANGEN STREIFFEN  
GARNIEREN.