



Herbstlicher Pilztoast

Zutaten für 8 Portionen

600 g	Gemischte Pilze (z.B. Champion, Steinpilz, Eierschwamm, etc.)
8 Stück	Bratspeck Trachéen
1/2 Bund	Petersilie
1 Stück	Kleine Zwiebel
8 Stück	Toastbrot Scheiben
1 dl	Weisswein
1 dl	Halbrahm
100 g	Rucola
2 El	Sonnenblumenöl
	Salz & Pfeffer

Zubereitung

- Bratspeck als ganze Trachéen in der Bratpfanne mit ein wenig Sonnenblumenöl knusprig braten
- Pilze rüsten und in kleine Teile schneiden
- Gehackte Zwiebel im Öl vom Speck glasig braten, Pilze dazugeben
- Petersilie fein hacken, Rucola waschen
- Toastbrot Scheiben knusprig toasten und warm stellen
- Mit Weisswein , Rahm, Salz und Pfeffer abschmecken
- Auf Teller zubereiten und mit Petersilie und Rucola dekorieren





Rehschnitzel an Holundersauce

Zutaten für 8 Portionen

1 kg	Rehschnitzel
3 El	Mehl
100 g	Butter
1 Bund	Petersilie
3-4 El	Holunder Gelée
1 El	Maizena
1,5 dl	Rotwein
2-3 El	Wildfond
	Salz & Pfeffer

Zubereitung

- „Rehmöckli“ in ca. 1 cm dicke Schnitzel schneiden, auf Platte legen und pfeffern, im Mehl wenden, in heisser Butter in der Bratpfanne beidseitig kurz anbraten und in Schüssel geben und im vor geheizten (70°C) Backofen warmstellen

Sauce:

- Petersilie fein hacken und im Bratfond kurz andämpfen
- Maizena im Rotwein auflösen und in die Pfanne geben und ablöschen
- Wildfond und Holunder Gelée dazugeben und einkochen lassen
- Rehschnitzel auf vorgewärmten Teller verteilen und mit heisser Sauce über giessen





Rosmarin Polenta

Zutaten für 8 Portionen

300g	Maisgriess grob (Bramata)
1 Stück	Kleine Zwiebel
60 g	Butter
1 El	Rosmarin frisch gehackt
6 dl	Fleischbrühe
	Salz & Pfeffer

Zubereitung

- Zwiebel fein hacken und mit ca. der Hälfte der Butter (die Butter) in der Pfanne an dünsten
- Feingehackter Rosmarin da zu geben und mit Fleischbrühe ablöschen
- Maisgriess da zu geben und ca. 45 Min. ein kochen lassen
- Mit restlichem Butter und Salz & Pfeffer ab schmecken





Speck Rosenkohl

Zutaten für 8 Portionen

600 g	Rosenkohl
100 g	Bratspeck geschnitten
1 dl	Weisswein
30 g	Butter
	Salz & Pfeffer

Zubereitung

- Rosenkohl rüsten (äussere Deckblätter entfernen)
- Speck in feine Streifen schneiden
- Wasser in Topf aufkochen & salzen, gerüsteten Rosenkohl begeben und ca. 5 Min. blanchieren, abschütten
- Butter schmelzen und den fein geschnitten Bratspeck knusprig braten
- Rosenkohl dazu geben und andünsten
- Mit Weisswein ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Mit Deckel zu decken und bei leichter Hitze ca. 15 Min. ziehen lassen





Thurgauer Mostcrème

Zutaten für 8 Portionen

1,2 l	Süssmost trüb
3 EL	Maizena
3 Stück	Eier
100 g	Zucker
2,5 dl	Vollrahm
1 Stk.	Limetten

Zubereitung

- Zucker und Eier in einer Schüssel cremig rühren
- Die Maisstärke in einer großen Pfanne mit ca. 1dl des Apfelsafts auflösen
- Den restlichen Apfelsaft und die Ei- Zucker- Masse dazugeben und unter ständigem Rühren kurz aufkochen
- Saft einer halben Limette dazugeben danach vollständig erkalten lassen
- Vor dem Servieren Rahm steif schlagen und vorsichtig unter die kalte Crème ziehen
- Mit abgeriebener Limettenschale dekorieren und servieren

