

Herbst-Celebration vom 5. November 2002

Vorspeise (für 10 Personen)



Pilzragout auf Toastschnittchen

30 g Butter
600 g Pilze (Steinpilze, Champignons, Eierschwämmli etc...)
100 g Schalotten
10 g Knoblauch
20 g Mehl
1 dl Weisswein
3 dl Vollrahm
Salz, Pfeffer

Schalotten in Butter dünsten. Pilze mitdünsten und mit Mehl bestäuben. Mit Weisswein ablöschen und einkochen. Rahm begeben, einkochen bis zur gewünschten Konsistenz. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Servieren:

Toasts tosten (wie einfallsreich..!), mit Knoblauchzehe leicht parfümieren (einreiben), in Dreiecke teilen und auf Teller schön anrichten. Pilzragout darübergeben, ev. mit etwas grün garnieren

Variante:

Anstatt Toast-Schnittchen kann auch Polenta verwendet werden, das ist farblich und auch geschmacklich sehr schön, ist aber dann sehr „mastig“ und sättigt schon fast...

Herbst-Celebration vom 5. November 2002

Hauptspeise (für 10 Personen)



Hackbraten mit Frischkäse

- 1.5 kg gehacktes Kalbfleisch
- 350 g Mascarpone
- 250 g Kalbsbrät
- 2 Eier
- 1 dl Rahm
- 2 Scheiben weisses Toastbrot
- Petersilie und Schnittlauch, gehackt
- Salz, Pfeffer und eine Prise Curry

Toastbrot ohne Rinde in kleine Würfel schneiden und in Rahm aufweichen; mit einer Gabel zu Brei zerdrücken. Alle Zutaten vermischen und von Hand richtig durchmassieren. Die Masse in Portionen von je ca. 200 g zerteilen, ganz leicht mehlen, Mehl abklopfen. In der Bratpfanne anbraten, bis die Stücke leicht angebräunt sind. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C 20 bis 25 Minuten braten. Anschliessend ein paar Minuten ziehen lassen.

Sauce:

Kalbsfond mit Weisswein und Bratenjus zur richtigen Konsistenz einkochen.

Variante: Fleisch in längliche Form bringen und am Stück weiterbearbeiten, zum Servieren in Scheiben schneiden (raffiniertes zum Dekorieren!).

Herbst-Celebration vom 5. November 2002

Dessert (für 10 Personen)



Marronikuchen mit warmen Rotwein-Zwetschgen und Glacé

150 g Butter
4 Eigelb
75 g Zucker

in der Mikrowelle schmelzen

zusammen mit der geschmolzenen Butter
schaumig rühren

150 g Marronipüree
25 g Mehl
4 Eiweiss
40 g Zucker

dazugeben

zu Schnee schlagen, mit Löffel vorsichtig unter
die Masse heben

1 Springform 24cm

unten mit Backtrennpapier auslegen, Masse
einfüllen

Backen 180°C, ca. 25Min

Dazu:

Rotwein
Glühweimischung
Gewürznelken
Zimt
Zucker

alles zusammen aufkochen, etwas köcheln lassen,
absieben

Zwetschgen

dazugeben, nochmals aufkochen, ziehen lassen

Marronikuchen mit Rotwein-Zwetschgen und Glacé servieren, Ausgarnieren.