

**Kochabend 05. Oktober 2005
Tisch 1**

Menu

Kürbis - Lasagne

Pilztartar auf Herbstsalat

**Rehrücken mit Zimtsauce
Randenspätzli
Herbstgemüse**

Zwetschgenparfait

Kürbis-Lasagne

1 Stück Lauch(ca.5cm)
500 gr. Kürbis
2 El Olivenöl
Salz; Pfeffer
100g frische Pilze
(z.B. Eierschwämmli)
½ Paket Pastateig 125 g
Olivenöl für die Form
2 El. Butter
15-20 kl. Salbeiblätter

Lauch in feine Scheiben, Kürbis in 1 cm grosse Würfel schneiden. Lauch im heissen Öl 5 Min. dünsten. Kürbis beifügen und ca. 30 Minuten dünsten. Wenn nötig etw. Wasser dazugeben. Kräftig würzen.

Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Ofen auf 250°C vorheizen. Den Pastateig in 16 gleich grosse Rechtecke schneiden. In reichlich Salzwasser 3 Minuten al dente kochen. Absieben, kalt abspülen und auf einem Küchentuch ausbreiten. Je 4 Teigblätter abwechslungsweise mit Kürbisgemüse in einer eingefetteten Form aufeinander schichten. Die Lasagne in der Ofenmitte 5 Minuten überbacken. Pilze und Salbeiblätter kurz andünsten. Würzen. Lasagne in 4 vorgewärmten Tellern anrichten und die Pilz-Salbeimischung darüber verteilen.

Pilz-Tartar

Bratbutter

1 Schalotte fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

200 gr. Pilze (gemischt)

1/2 Teelf. Thymianblättchen

2 Esslf. glattblättrige Petersilie

200gr Kürbis (z.B.Muscat)

in ca. 5 mm dicke Scheiben,

8 Rondellen 6 cm Durchmesser

ausstechen, Rest in Würfeli

1/3 Teelf.Salz

wenig Pfeffer

3 Esslf. Kürbiskerne geröstet

Wenig Bratbutter erhitzen, Schalotte, Knoblauch und Pilze ca. 2 Min. kräftig anbraten, abkühlen mit Kräutern mischen.

Kürbiswürfel bei kleiner Hitze zugedeckt ca.

15 Min. braten, mit Gabel zerdrücken, unter

Pilze mischen, alles gut würzen. Kürbisron-

dellen würzen, und portionenweise beids. je

ca. 2 Min. goldbraun braten, herausnehmen.

Pilzmasse in 4 Port. teilen, in Ausstechform

(6 cm Durchm.)füllen, andrücken, Form entfer-

nen. Mit Kürbisrondellen anrichten und Kürbis-

kernen und evtl. Kürbiskernöl garnieren.

Sehr gut passt Toast dazu.

Rehrücken mit Zimtsauce

1 Rehrücken(ca.1.2 kg)

½ Teelöffel Zimt

1 Teelöffel Salz, wenig Pfeffer

3 Esslöffel Bratbutter

Vom Metzger beim Rehrücken kleine Filets herauslösen lassen, Fleisch links und rechts dem Rückgrat entlang bis fast auf die Rippen einschneiden und binden lassen.

Ca. 1 Std. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 205° vorheizen. Fleisch erst kurz vor dem Anbraten würzen, mit den Rippen nach unten auf ein Blech legen. Erhitzte Bratbutter über das Fleisch giessen. Ca. 12 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Ofens braten. Kleine Filets dazulegen, ca. 2 Min. weiterbraten. Filets wenden, Ofen ausschalten, Fleisch ca. 10 Min. ruhen lassen, dabei die Ofentür einen Spalt breit offen lassen.

Zimtsauce:

2 dl Apfelwein

2 dl Fertig-Wildfond oder Fleischbouillon

1.8 dl Saucenhalbrahm

½ Teelöffel Zimt

Salz, wenig Pfeffer

4 Esslöffel glattblättrige Petersilie fein gehackt

Apfelwein und Fond in einer Pfanne auf 1½dl einkochen. Hitze reduzieren. Rahm dazugiessen, unter Rühren kurz weiterköcheln, bis die Sauce sämig ist, würzen. Fleisch den Rippen entlang waagrecht von den Knochen schneiden, in der Petersilie wenden. In ca. 2 cm dicke Medaillons schneiden. Kleine Filets ebenfalls in der Petersilie wenden, tranchieren. Sauce separat dazu servieren.

Randenspätzli

1.5 dl Bio-Randensaft
3 Eier
250gr Bauernmehl
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1 Randen roh ca. 120g
Butter zum Braten

Randensaft mit Eiern und Mehl zu einem Teig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Rühren bis der Teig Blasen wirft. 15 Minuten ruhen lassen. Durch das Knöpflesieb in siedendes Salzwasser streichen. Herausheben, kalt abschrecken.

Zum Servieren die Rande in feine Streifen schneiden und mit den Spätzli in der Butter ca. 5-6 Minuten braten und wenden, bis alles gut heiss ist.

Zwetschgen-Parfait

Parfait

120 g Dörrpflaumen, entsteint in Würfel
4 Esslf. roter Portwein
oder roter Traubensaft
500 g Zwetschgen, entsteint
(ergibt ca. 400 g) in Würfeli
3 Esslf. Puderzucker
3 frische Eigelb
4 Esslf. Puderzucker
2 ½ dl Rahm, steif geschlagen
3 frische Eiweisse
1 Prise Salz
3 Esslf. Puderzucker

Kompott

2 Esslf. roter Portwein
oder roter Traubensaft
½ Esslf. Zucker
250 g Zwetschgen, halbiert

Dörrpflaumen mit dem Portwein ca. 1 Std. marinieren. Zwetschgen mit dem Puderzucker fein pürieren, durch ein Sieb streichen. Eigelbe mit dem Puderzucker in einer Schüssel rühren, bis die Masse hell ist. Zwetschgenpüree, marinierte Dörrpflaumen und Schlagrahm sorgfältig daruntermischen. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, Puderzucker begeben, kurz weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Eischnee sorgfältig unter die Masse ziehen. Parfait in die vorbereitete Form giessen, zugedeckt ca. 6 Std. gefrieren.

Für das Kompott den Portwein mit dem Zucker aufkochen. Zwetschgen begeben, ca. 3 Min. weich köcheln. Leicht abkühlen.

Parfait ca. 20 Min. vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen, auf ein Brett stürzen, Folie entfernen. Parfait in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, diese diagonal halbieren, so dass Dreiecke entstehen. Mit dem Kompott anrichten.