



*Kochen vom 2. Oktober 2019, Tisch 3*

## Steinpilz-Kastanien-Suppe

### Zutaten für 4 Personen

50 g	Steinpilze getrocknet
50 g	Sellerie
1 Stück	Zwiebel gross
1 Esslöffel	Butter
200 g	Kastanien tiefgekühlt
8 dl	Gemüsebouillon
2 dl	Rahm
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

### zum Fertigstellen

100 g	Steinpilze frisch
2 Esslöffel	Olivenöl
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

- 1 Getrocknete Steinpilze mit warmem Wasser knapp bedeckt etwa 20 Minuten einweichen.
- 2 Inzwischen den Sellerie schälen und klein würfeln. Die Zwiebel schälen und fein schneiden.
- 3 In einer mittleren Pfanne die Butter schmelzen und die Zwiebel darin andünsten. Sellerie und Kastanien beifügen und kurz mitdünsten. Die Steinpilze mitsamt Einweichflüssigkeit sowie Bouillon dazugeben, aufkochen und die Suppe zugedeckt so lange kochen lassen, bis die Kastanien sehr weich sind; das dauert etwa 20 Minuten.
- 4 Die Suppe im Mixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Den Rahm unterrühren und die Suppe mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.
- 5 Kurz vor dem Servieren die frischen Steinpilze rüsten und in Scheiben schneiden. Eine Bratpfanne leer erhitzen, die Pilze und das Olivenöl hineingeben und die Pilze kurz, aber kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe nochmals aufkochen, die Pilze hineingeben. Sofort servieren.



*Kochen vom 2. Oktober 2019, Tisch 3*

## **Nüsslisalat mit Birne und Ziegenkäse**

### **Zutaten für 4 Personen**

#### **Für die Vinaigrette:**

2 El Olivenöl  
2 El Rotwein  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
2 Tl Himbeermarmelade  
1 El dickflüssiger Balsamico-Essig

#### **Für den Salat:**

1 Rolle Ziegenkäse ( 150 g)  
1 große reife Birne  
4 Scheiben Bratspeck  
15 g Butter

100 g Nüsslisalat  
1 El rote Pfefferkörner

### **Zubereitung**

Zutaten für die Vinaigrette in einem Schüttelbecher vermengen.

Ziegenkäse in 4 Scheiben (2 cm Stärke) schneiden.

Birne schälen, vierteln und vom Kerngehäuse entfernen.

Jedes Viertel mittig mit 1 Scheibe Bratspeck umwickeln und in der Butter 5 Minuten unter mehrmaligem Wenden anbraten, bis der Bratspeck kross ist.

Die Birnenviertel aus der Pfanne nehmen und nun die Ziegenkäsetaler 1 Minute von jeder Seite anbraten.

### **Anrichten**

Den gewaschenen und getrockneten Salat auf Tellern verteilen. Speckbirnen und Ziegenkäse auf den Salat setzen. Mit den roten Pfefferkörnern bestreuen und der Vinaigrette beträufeln.



*Kochen vom 2. Oktober 2019, Tisch 3*

## Hirschsaltimbocca an Marsalasauce

### Zutaten für 4 Personen

- 8 Stück** Hirschrückenmedaillons je ca. 50 g schwer
- 8 Scheiben** Hirsch-Rohschinken ersatzweise Bündner- oder Parma-Rohschinken  
Salz, Pfeffer schwarz, aus der Mühle
- 1 Esslöffel** Bratbutter

### Marsalasauce

- 1 Esslöffel** Tomatenpüree
- 1 dl** Marsala
- 2 dl** Rotwein kräftig
- 1 dl** Hühnerbouillon leicht, oder Kalbsfond
- 60 g** Butter, Salz, Pfeffer schwarz, aus der Mühle

### Zubereitung

**1** Die Hirschmedaillons unter Klarsichtfolie mit dem Wallholz sorgfältig flach (3-4 mm) klopfen. Auf der einen Seite mit je 2 Salbeiblättern und 1 Scheibe Hirsch-Rohschinken belegen und mit Holzstäbchen fixieren. Bis zur Verwendung kühl stellen.

**2** Den Backofen auf 60 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

**3** Die Hirsch-Saltimboccas auf der unbelegten Seite mit Salz und Pfeffer würzen. In einer beschichteten Pfanne die Bratbutter kräftig erhitzen und die Saltimboccas auf jeder Seite je 1 1/2 Minuten braten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 20 Minuten nachgaren lassen.

**4** Für die Sauce im Bratensatz das Tomatenpüree kurz anrösten. Mit Marsala, Rotwein und Fond oder Bouillon ablöschen und alles auf grossem Feuer auf etwa 1 dl einkochen lassen. Dann die Butter in Flocken in die Sauce geben und einziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**5** Die Hirsch-Saltimboccas auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit etwas Sauce umgiessen.

Auf die gleiche Weise können auch Rehmedaillons zubereitet werden.



*Kochen vom 2. Oktober 2019, Tisch 3*

## **Haselnuss – Spätzli**

### **Zutaten für 4 Personen**

200 g Weissmehl  
100 g Haselnüsse gemahlen  
2 dl Milch  
2 Stück Eier  
1/2 Teelöffel Salz  
3 Esslöffel Butter

### **Zubereitung**

**1** Für die Spätzli das Mehl und die gemahlene Haselnüsse in einer Schüssel mischen. Milch, Öl, Eier und Salz verquirlen und nach und nach mit einer Kelle unter das Mehl rühren. Den Teig so lange schlagen, bis er vollständig glatt ist und leichte Blasen wirft. Vor der Zubereitung mindestens 30 Minuten ausquellen lassen.

**2** Reichlich Salzwasser aufkochen. Die Teigschüssel leicht neigen und mit einem grossen Messer oder Spachtel den Teig portionenweise in dünnen Streifen ins leicht kochende Wasser schaben. So lange ziehen lassen, bis die Spätzli an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausheben und bis zum Servieren in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben, damit sie nicht zusammenkleben.

**3** Kurz vor dem Servieren in einer beschichteten Bratpfanne die Butter erhitzen. Die Spätzli sehr gut abtropfen lassen und in der Butter leicht golden braten.

### **Zwetschgenbeilage**

6 Zwetschgen waschen, trocknen, halbieren und entsteinen. Die Zwetschgenhälften nochmals halbieren und mit der Butter in eine beschichtete Pfanne legen, Bei mittlerer Hitze erwärmen. Wenig flüssigen Honig oder Zucker und etwas Zimt über die Zwetschgen geben. Diese einige Minuten anbraten, bis sie weich sind.



*Kochen vom 2. Oktober 2019, Tisch 3*

## **Feigencreme**

**Für 4 Personen**

8 **Feigen** (je ca. 150g), heiss ab gespült  
100 g **Blanc battu**  
30 g **Puderzucker**  
1 dl **Rahm**, steif geschlagen

### **Und so wird's gemacht:**

1. Von den Feigen je einen kleinen Deckel abschneiden, Feigen aushöhlen, Schalen und Deckel bei Seite stellen.
2. Inneres pürieren, Blanc battu und Puderzucker darunter rühren, Schlagrahm sorgfältig darunterziehen.

### **Servieren:**

Creme in die Feigenschalen füllen, Deckel aufsetzen, evtl. mit Florentinern auf Tellern anrichten.