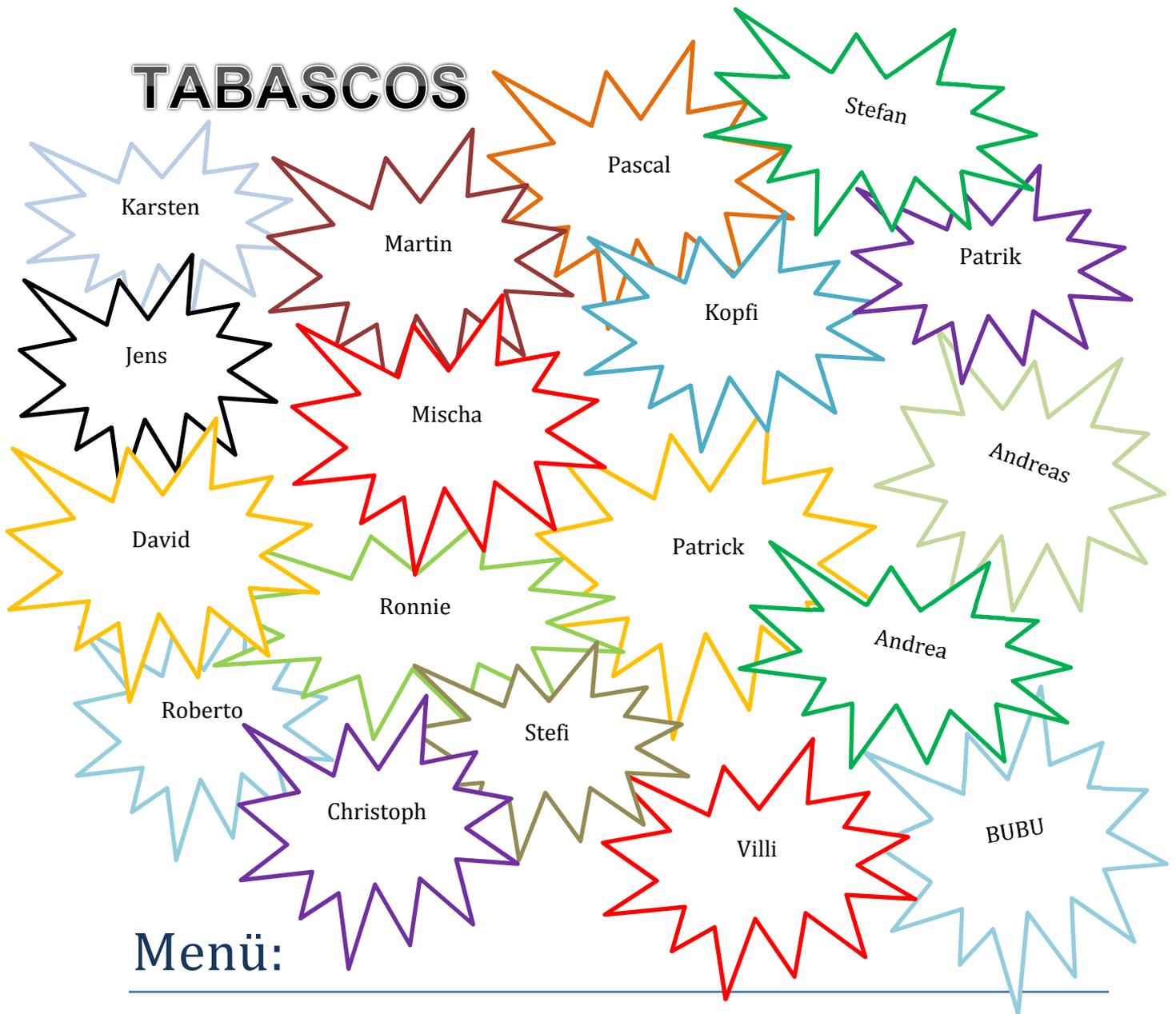




TABASCOS



Menü:

Bunter Herbstsalat mit gefüllten Blätterteigtaschen

Sherry-Bouillon mit Wildklösschen

Hirschfilet mit Kirschsauce
Semmelknödelsoufflé
Rosenkohl

Cheesecake mit Rotwein-Gewürztrauben



Bunter Herbstsalat mit gefüllten Blätterteigtaschen



Salat

Menge

Zutaten

verschiedene Blattsalate
Baumnüsse
Trauben
Birnen
Blauschimmelkäse

Zubereitung

waschen

entkernen
Scheiben schneiden
Scheiben schneiden

Blätterteigstangen

Menge

Zutaten

1 EL getr. Steinpilze
1-2 Stk Schalotten
2 Sch. Baconspeck
1 EL Butter
1 Ei
Melisse, Estragon Petersilie
1 Pack Blätterteig

Zubereitung

einweichen, gut abtropfen und würfeln

fein würfeln

würfeln

in der Pfanne alles andünsten

zugeben und unterrühren

klein schneiden und untermischen

ausbreiten u. Rechtecke schneiden mit Füllung belegen u. zuklappen, Ränder fest zudrücken (Gabel) mit Eigelb bestreich u. goldbraun bei 200°C backen



Sherry-Bouillon mit Wildklösschen



Menge

Zutaten

1 Sch	Toastbrot
2 Sch	Bacon-Speck
1 Stk	Schalotte
125g	Wildfleisch
½ Bd	Petersilie
1 EL	Butter
2	Eier
50g	Paniermehl
	Salz, Pfeffer, Muskat
1 L	Wild-Gemüsebrühe
	Karotten Julienne
	Sherry
	Schnittlauch

Zubereitung

einweichen, gut auspressen
würfeln
würfeln
fein Würfeln
fein schneiden
alle Zutaten leicht andünsten und pürieren

würzen, alles gut vermischen und kleine Klösschen formen und beiseite stellen.

erhitzen und die Klösschen ca. 10 Min ziehen lassen, **nicht kochen** !!

zugeben
zugeben und abschmecken
garnieren



Semmelknödelsoufflé



Menge

125g

3 Stk

2 Stk

2 Sch

1 Bd

1 EL

1

2

Zutaten

Milch

alte Brötchen

Schalotte

Bacon

Petersilie

Butter

Eigelb

Eiweiss

Salz, Pfeffer, Muskat

Auflaufförmchen

Zubereitung

erhitzen (nicht kochen)

würfeln, einweichen u. gut ausdrücken

fein würfeln

fein Würfeln

fein schneiden

alles anschwitzen u. mit den Brotwürfeln in eine Schüssel geben

zugeben u. gut verrühren

zugeben

abschmecken

einfetten u. Baconstück auf den Boden legen
Masse einfüllen und im Backofen ca. 20 Min
backen
stürzen u. auf den Teller geben



Rosenkohl



Menge

Zutaten

500g	Rosenkohl
1 grosse	Zwiebel
125 g	Speckwürfel
1 EL	Zucker
Bouillon	
Wasser	

Zubereitung

Rüsten und Waschen
dazugeben
dazugeben
dazugeben
nach Bedarf darüber streuen
Boden bedecken

- Dampfkochtopf ca. 4 bis 6 Min
- Pfanne ca. 12-15 Min (mit dem Messer einstechen)



Hirschfilet mit Kirschsauce



Hirschfilet

Menge

Zutaten

je 1 Zweig	Thymian, Rosmarin, Kerbel Petersilie
1	Hirschfilet
2 EL	Bratbutter

Zubereitung

fein hacken

leicht mit Senf einreiben, würzen mit Salz, Pfeffer

das Filet rundherum anbraten
Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und in den
Kräutern wälzen und bei 80°C im Backofen ca.
20 Min garen, danach den Backofen auf 110°C
stellen und nochmals 10 Min garen
herausnehmen und in Alufolie ruhen lassen

Sauce(n)

Menge

Zutaten

1 KL.	Zwiebel, Karotte (Fleisch)
1 EL	Tomatenmark
400ml	Wildfond, Rotwein
1 Sternanis	
½ TL	brauner Zucker
½ Glas	Sauerkirschen oder Var.2
Evt. 1 EL	Preiselbeermarmelade

Zubereitung

würfeln, in die Bratpfanne geben und bräunen

zugeben und mischen

mit Rotwein und Wildfond ablöschen

zugeben

zugeben, abschmecken und anschliessend die
Sauerkirschen beifügen

zufügen u. abschmecken
die Sauce einreduzieren lassen

SaucenVar. 2: statt Kirschen

1 Stk	Honiglebkuchen Maronen
-------	---------------------------

mit Zwiebeln andünsten
zugeben und Sauce fertig stellen wie oben



Cheesecake mit Rotwein-Gewürztrauben



Cheesecake

Menge

Zutaten

70g	Schokokekse
30g	weiche Butter
1	Ei
40	Butter
½	Biolimette
70g	Puderzucker
200g	Rahmquark
1 EL	Vanille Pudding

Zubereitung

mit dem Nudelholz verbröseln

mit den Brösel verkneten u. in gefettete Förmchen als Boden reindrücken

schaumig rühren

Saft u. Schalenabrieb

zugeben u. alles sehr schaumig rühren

zugeben, abschmecken
die Quarkmasse auf die Kekese füllen
bei 175°C ca. 30 Min backen
aus den Förmchen lösen, abkühlen

Rotwein-Gewürztrauben

Menge

Zutaten

200g	blaue Trauben
200g	Rotwein (Merlot, Barbera)
	Zitronenschale
¼	Zimtstange
2 Stk	Sternanis

Zubereitung

waschen, halbieren u. entkernen

erhitzen mit den Gewürzen und 5 Min einreduzieren lassen

Trauben zugeben u. ca. 10 Min darin ziehen lassen
Gewürze entfernen
abschmecken (ev. mit etwas süßen)
abkühlen lassen