



TABASCOS

Karsten

Jens

David

Roberto

Christoph

Martin

Stefan

Ronnie

Stefi

Pascal

Kopfi

Patrick

Villi

Patrik

Andreas

Andrea

BUBU

Menü:

Gartenkräuter-Suppe mit pochiertem Ei

Hirsch-Entrecôte an Zwetschgensauce
mit Rösti und Schalotten

Ingwer-Orangen-Schoggi-Crème



Gartenkräuter-Suppe mit pochiertem Ei

Rezept für 4 Personen:

- 2 KL Rapsöl (Seetaler Rapsöl)
- 1 mittelgrosse Zwiebel gehackt
- 80 g weisses vom Lauch in feine Rädli geschnitten
- 70 g Knollensellerie in Würfeli geschnitten
- 1 Kartoffeln in Würfeli
- 5 cl Verjus (Saft von unreifen Trauben)
- 60 cl Gemüsebouillon
- 20 cl Rahm
- Fleur de Sel
- Pfeffer
- ½ Bund Schnittlauch
- ½ Bund Kerbel
- 8 Blätter Basilikum
- ¼ Bund Oregano
- etwas Gewürzfenchel
- 10 Blätter Sauerampfer
- 4 Stk Eier
- 1 dl Milch für Milchschaum



Zubereitung:

Das Rapsöl erwärmen und die fein geschnittenen Zwiebeln darin andünsten. Dann den geschnittenen Lauch, die Selleriewürfel und die Kartoffeln hinzufügen und ein paar Minuten mit dünsten. Mit dem Verjus und der Gemüsebouillon ablöschen und mit dem Rahm auffüllen. Die Suppe ca. 30 -40 Minuten leicht köcheln lassen, bis alles ganz weich gegart ist. Inzwischen alle Kräuter miteinander fein hacken. Die Suppe mit dem Mixer fein pürieren und zurück in die Pfanne schütten. Kurz vor dem Servieren die Kräuter in die heisse Suppe geben und ca. 4 Minuten mitköcheln. Danach nochmals gut mixen und evt noch durch ein Spitzsieb passieren. Falls die Suppe für ihren Geschmack zu dick ist, mit Gemüsebouillon auf die gewünschte Konsistenz verdünnen. Mit dem Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken.

Pochiertes Ei

Die Eier in Essigwasser unter dem Siedepunkt ca. 6-7 Minuten pochieren und in kleine Gläschen vorsichtig abfüllen.

Anrichten:

Die Kräuter-Suppe heiss aufmixen und in vorgewärmte Tassen giessen und mit Milchschaum dekorieren. Die lauwarmen, pochierten Eier dazu servieren.

Hirsch-Entrecôte an Zwetschgensauce mit Rösti mit Schalotten



Hirsch-Entrecôte:

800 g	Hirsch-Entrecôte am Stück
Öl	zum Anbraten
0.75 TL	Salz
wenig	Pfeffer Mühle



Zubereitung Hirsch-Entrecôte:

1. Fleisch ca. 1 Std. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Bratgeschirr in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens heiss werden lassen.
3. Fleisch würzen. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch rundum ca. 5 Min. anbraten. Herausnehmen, ins heisse Bratgeschirr legen, Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken.

Braten:

ca. 12 Min. in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens. Die Kerntemperatur soll ca. 60 Grad betragen (à point). Anschliessend ca. 10 Min. im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen ruhen lassen. Fleisch tranchieren, mit der Sauce anrichten.



Fortsetzung Hirsch-Entrecôte:



Zwetschgensauce:

1 TL	Bratbutter
300 g	Zwetschgen entsteint, geviertelt
1 TL	Zucker
1 dl	Rotwein (z. B. Châteauneuf du Pape)
2 dl	Wildfond oder Fleischbouillon
1	Sternanis
1 TL	Butter, weich
1 TL	Mehl
nach Bedarf	Salz, Pfeffer



1. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Zwetschgen und Zucker begeben, ca. 5 Min. braten, herausnehmen.
2. Wein, Fond und Sternanis in dieselbe Pfanne geben, Flüssigkeit ca. auf die Hälfte einkochen. Sternanis herausnehmen. Butter und Mehl mischen, portionenweise darunter-rühren, ca. 2 Min. kochen. Zwetschgen begeben, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln, Sauce würzen.



Rösti mit Schalotten:

800 g	Gschwellti (fest kochende Sorte) vom Vortag, geschält
50 g	rote Schalotten, in feinen Ringen
wenig	Muskat
0.5 TL	Salz
wenig	Pfeffer
Bratbutter	zum Braten

1. Kartoffeln an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben, Schalotten begeben, würzen, mischen.
2. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Kartoffelmischung begeben, unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Min. anbraten.
3. Rösti in 4 Portionen teilen, zu kleinen Kuchen formen, offen bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. goldbraun braten. Rösti wenden, wenig Bratbutter in die Pfanne geben, offen ca. 10 Min. fertig braten.

Die Rösti lässt sich einfach mit einem Ausstechring von ca. 10cmØ zu Portionen formen.



Ingwer-Orangen-Schoggi-Crème



Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten, für 4 Personen

Zutaten:

2	Eigelb
50 g	Zucker
250 g	Mascarpone
2	Eiweiss, steif geschlagen
1 dl	Rahm, geschlagen
1-2 cm	frischer Ingwer, fein gerieben wenig abgeriebene Orangenschale
2-3 EL	Orangensaft
30 g	dunkle Schoggi, gehackt Schokoladepfännchen, hauchdünn, zum Garnieren

Zubereitung

1. Eigelb und Zucker rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Mascarpone beifügen, glatt rühren.
2. Eiweiss und Rahm sorgfältig darunter ziehen.
3. Ingwer, Orangenschale und -saft sowie Schoggi dazugeben, verrühren.
4. Crème in Schälchen anrichten.
5. Zum Garnieren Ausstecher in heisses Wasser tauchen und aus den Schokoladepfännchen Sterne ausstechen. Aus dünn abgeschälter Orangenschale ebenfalls Sterne ausstechen. Crème damit garnieren.

