



Kochclub Pot au Feu

Menü für den Monat November

vom Freitag, 01. November 2019

Zusammengestellt von Peter Helbling

Tema Wild

Suppe

Butternuss-Kürbissuppe

Vorspeise

Tomaten mit Avocado Füllung

Hauptgang

Hirschpfeffer mit Spätzli
Pfirsichhälften mit Preiselbeeren,
marinierte Kastanien, gedämpftes Rotkraut

Dessert

Gefüllte Äpfel nach Grossmutterart

Weinempfehlung: weiss Mont sur Roll 2018

Rot 12 emezzo Negroamaro di Puglia IGP



Butternuss-Kürbissuppe

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zutaten

150 g mehligkochende Kartoffeln
500 g Butternuss-Kürbis
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 EL Butter
1 TL Currypulver
800 ml Gemüsebrühe
100 g saure Sahne
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
Thymian zum Garnieren

Zubereitung

Kartoffeln schälen und würfeln. Kürbis schälen, Kerne entfernen und ebenfalls würfeln. Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. Butter in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze schmelzen. Zwiebel und Knoblauch bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten anbraten. Kürbis, Kartoffeln und Curry hineingeben, Brühe angießen und 25–30 Minuten köcheln lassen.

Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren. Vom Herd ziehen, 80 g saure Sahne einrühren. Mit Salz, Pfeffer und frisch abgeriebenem Muskat abschmecken. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Suppe in Schüsseln füllen, die restliche saure Sahne darauf verteilen, pfeffern und mit den Thymianblättchen bestreut servieren.



Tomaten mit Avocado Füllung

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

4 Personen

4	Grosse, reife Tomaten
2	Reife Avocados
0.5	Zitrone, Saft
0.5	Zwiebel
Je 1	Gelbe und rote Peperoni
0.25 TL	Salz
0.5 MSP	Chilipulver

Den Deckel wegschneiden, Tomaten sorgfältig aushöhlen und kühl stellen.

Reife Avocados halbieren, Kern entfernen, schälen und mit der Gabel fein zerdrücken oder pürieren. Sofort mit Avocado Püree mischen. Die Zwiebel an der Bircher Raffel reiben, beifügen.

Peperoni, die eine Hälfte in Würfel schneiden und unter die Masse mischen, die andere Hälfte in Streifen schneiden und für die Garnitur zurückbehalten.

Die Füllung pikant würzen und zugedeckt kühl stellen, erst vor dem Servieren in die Tomaten füllen und mit den Peperoni Streifen garnieren.

Tipps

- Bei einem reichhaltigen Essen berechnet man pro Person eine Tomate
- Die Menge der Füllung ist von der Tomatengrösse abhängig



Hirschpfeffer mit Spätzli

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Hauptspeise

4 Personen

(Die Beize und das Einlegen des Pfeffers während ca. 8 Tagen, habe ich natürlich zur Vorbereitung des Kochabends, schon gemacht. Das nachfolgende Rezept ermöglicht es, die Zubereitung des Rohpfeffers nachzuvollziehen.)

1kg Hirschfleisch
Brust oder Schulter

Beize

150gr Gemüse
7dl Rotwein
2dl Essig
10 Wachholderbeeren
10 Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
1-2 Knoblauchzehen
1 EL Salz

Das Hirschfleisch in ca 40gr. Schwere Stücke schneiden und zugedeckt für ca. 10 Tage in untenstehende Beize legen. In dieser Zeit 3x umrühren.

Rüebli, Sellerie, Lauch in feine Stücke schneiden, nur guten Wein verwenden; alles in eine grosse Schüssel oder Steinguttopf geben und zerquetschten Knoblauchzehen zufügen.

Um dem Gericht noch einen speziellen Geschmack zu verleihen, legt man der Beize noch einen Tannen-, Arven- oder Föhrenzweig bei.



Zum Anbraten und gar schmoren

4 dl	Bouillon
2-3 EL	Oel
40gr	Mehl
1	Gläschen Cognac
4dl	Beize (vom eingelegtem Fleisch)
1 Reihe	Schwarze Bitterschokolade

Das Fleisch wird am Vorabend in ein Sieb geleert und die Beize in einer Schüssel aufgefangen. Im heissen Fett die Fleischstücke gut anbraten. Das Gemüse begeben und ebenfalls anbraten. Mit Mehl bestäuben und mit der Beize und der Bouillon ablöschen. Von Zeit zu Zeit abschäumen und auf kleinem Feuer ca. 1 ½ Std. gar schmoren. Das Fleisch aus der Sauce nehmen und warm stellen.

Die Sauce abfetten, sieben und aufkochen. Zur Färbung und Bindung der Pfeffersauce die Schokolade der Sauce begeben.

Das Fleisch in der Bratpfanne erhitzen, den Cognac dazugeben und anzünden. Sofort abdecken. Die fertige Sauce dazugeben und das Ganze sehr heiss auf vorgewärmten Tellern servieren.

Spätzli für 4 Personen

500gr	Mehl
2.5dl	Milch
5	Eier
2	Eigelb
1.5TL	Salz
2 TL	Oel
2 EL	Salz
2-3 Liter	Wasser

Alle Zutaten Für den Teig vorbereiten. Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Die Eier mit Milch und Oel verquirlen. Zum Mehl giessen und verrühren. Den Teig klopfen ,bis er Blasen wirft und glatt ist. Den Teig zudecken mindestens 30 Min ruhen lassen. Das Wasser mit Salz aufkochen. Den Teig portionenweise auf das Knöpflsieb geben und mit der teigkarte durch die Löcher streichen. Die Spätzli im leicht kochenden Wasser ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche sichtbar sind. Mit Schaumkelle herausheben ,gut abtropfen lassen und in vorgewärmte Platte anrichten. Im Ofen bei 100 Grad warm halten.

Beilage

4 Personen

70gr	Speckwürfel	Diese Zutaten kurz in Butter anschwitzen und
100gr	Silberzwiebeln	Über das Gericht geben.
100gr	karamellierte Kastanien	Fertigprodukt! In Bratbutter erhitzen.
4	Pfirsichhälften	
4EL	Preiselbeeren	Pfirsichhälften mit Preiselbeeren erhitzen.



Diese Zutaten kurz in Butter anschwitzen und über das Gericht geben. karamellierte Kastanien (Fertigprodukt!) in Bratbutter erhitzen. Pfirsichhälften mit Preiselbeeren erhitzen.

Gemüse

4 Personen

Gedämpftes Rotkraut (Rotkabis, Blaukraut)

1kg	Rotkabis
80gr	Bratbutter
1	Zwiebel
1	Saurer Apfel
2dl	Rotwein
2dl	Bouillon
2EL	Essig
	Salz, 1 Pr. Zucker

Vom Rotkabis die äusseren Blätter entfernen, ihn halbieren, waschen, fein schneiden oder hobeln, so dass der Strunk zurückbleibt. Die Bratbutter erhitzen, die geschnittene Zwiebel darin gut durchschwitzen (nicht gelb werden lassen). Das Kraut beigegeben und unter häufigem aufschütteln gut dünsten.

Ablöschen mit soviel Bouillon, Rotwein (nach Belieben) oder Wasser, dass das Kraut knapp bedeckt ist.

Den geriebenen Apfel beigegeben, weichdämpfen während gut einer Stunde. Unmittelbar vor dem Anrichten, den Essig beimischen, so wird das Kraut wieder rötlich.



Äpfel nach Grossmutterart (gefüllte Äpfel)

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Dessert

4 Grosse Äpfel

Waschen, Deckel abschneiden und Fliege daraus entfernen, Kerngehäuse ausstechen und dabei den Apfel leicht aushöhlen für die Füllung.

Füllung

150gr	Haselnüsse gemahlen
20gr	Zucker
1	Zitrone (Saft)
50gr	Butter
2EL	Rahm
1dl	Süssmost

Alle Zutaten miteinander mischen; die Masse in die Äpfel einfüllen und diese in eine Gratinform stellen. Äpfel im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad bis 20Min. backen.
Die Äpfel von Zeit zu Zeit mit dem austretenden Saft und dem erwärmten Most begiessen.