



Kochabend 30. Oktober 2017

Menü:

*Kastanien-Kürbis-Suppe
Rehschnitzel an Portwein-Jus
Kastanien-Mascarpone-Mousse*

Kastanien-Kürbis-Suppe

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

Zutaten:	2 EL	Olivenöl
	1 kl.	Zwiebel
	600 g	Kürbis
	250 g	geschälte oder
	125 g	getrocknete Kastanien
	8 dl	Gemüsebouillon
	2 dl	Rahm
	1 EL	Zitronensaft



Salz, Pfeffer, Muskatnuss gerieben

Zubereitung:

Die Zwiebeln fein hacken

Den Kürbis schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden

Zwiebeln und Kürbis im Olivenöl andünsten, mit der Gemüse-Bouillon aufgiessen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen

Bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis der Kürbis und die Kastanien weich sind.

Alles pürieren

Die Hälfte des Rahms für die Garnitur steif schlagen.

Die Suppe mit dem restlichen Rahm aufkochen, abschmecken mit Zitronensaft.

Suppe anrichten und mit dem Schlagrahm und Schnittlauch garnieren.



Rehschnitzel an Portwein-Jus

Zubereiten: ca. 40 Minuten

Für 4 Personen

Zutaten Sauce:	30 g	getrocknete Cranberries
	1,5 dl	roter Portwein
	2.5 dl	Wildfond
	½	Zwiebel, fein gehackt
	1	Rosmarinzweig
	75 g	Butter, in Stücken, kalt
		nach Bedarf Prise Salz

Zubereitung:

Cranberries mit 1 1/2 EL rotem Portwein aufkochen, in einer kleinen Schüssel auskühlen, ca. 15 Min. ziehen lassen. Restlichen Portwein und Fond mit Zwiebeln und Rosmarin in derselben Pfanne aufkochen. Flüssigkeit auf ca. 2 dl einkochen, ab sieben, zurück in die Pfanne giessen. Butter portionenweise unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben. Dabei die Pfanne hin und wieder kurz auf die Platte stellen, um die Sauce nur leicht zu erwärmen, sie darf nicht kochen. Rühren, bis die Sauce cremig ist. Eingeweichte Cranberries begeben, nur noch heiss werden lassen, Portwein-Jus salzen.

Zutaten Fleisch:

Bratbutter zum Braten
12 Rehschnitzel (je ca. 50 g)
1/2 Prise Salz
Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Fleisch bei mittlerer Hitze portionenweise beidseitig je ca. 1 1/2 Min. braten, würzen.

Im Ofen bei 60° warmhalten.

Fleisch auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit dem Portwein-Jus Überträufeln. Dazu eine halbierte Birne mit Preiselbeeren und Knöpfli als Beilage servieren.

Spätzli

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

200 g Mehl

100 g Knöpfli-Mehl

1 TL Salz alles in einer Schüssel mischen

1.5 dl Milchwasser (1/2 Milch/1/2 Wasser)

3 frische Eier verklopfen, auf einmal dazu giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft.
Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. stehen lassen.

Salzwasser, siedend

Teig portionenweise durchs Spätzlisieb streichen.
Sobald eine Portion verarbeitet ist und die Spätzli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen.

In einer Bratpfanne mit etwas Butter braten.

Kastanien-Mascarpone-Mousse

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Für 8 Personen

Zutaten:	420 g	Kastanie-Crème
	330 g	Vollrahm
	200 g	Mascarpone
	3 EL	Kastanienlikör



Zubereitung:

Kastaniencrème, Mascarpone und Kastanienlikör miteinander verrühren.

Rahm steif schlagen und zuletzt vorsichtig untermischen.

Vor dem servieren ca. 1 Stunde kühl stellen.

Mit Vanille-Glace und etwas Rahm servieren.

Ä GUETÄ WÜNSCHT ÜCH DR FRITZ