

Rezepte Herbstzauber

Chochete vom 14. Oktober 2013

Kochteam:

Rolf Baumann
Reto Brunner



Rezept: Rolf Baumann

Dreierlei von Pilzen

Zutaten Eierschwämmлитerrine:

250 g Eierschwämme
250 g Frischkäse
1 El Butter
Salz
Pfeffer
2 Beutel Sulzpulver, neutral
2.5 dl Wasser

Zutaten Steinpilzterrine:

250 g Steinpilze
250 g Frischkäse
1 Bund Petersilie, glatt
1 El Butter
Salz
Pfeffer
2 Beutel Sulzpulver, neutral
2.5 dl Wasser

Zutaten Champignonsülzchen:

250 g Champignons
1 Bund Kerbel
1 El Butter
Salz
Pfeffer
2 Beutel Sulzpulver, neutral
2.5 dl Wasser

Zubereitung Terrinen:

Pilze putzen, waschen und mit Haushaltspapier trocknen. Steinpilze würfeln, Eierschwämmli ganz verwenden. Frische Kräuter kleinschneiden. Butter in der Pfanne heiss werden lassen, Pilze zugeben und bei mittlerer Hitze dünsten, Kräuter begeben und kurz mitdünsten, warm stellen. Sulzpulver in kaltes Wasser einstreuen, kurz aufkochen, dann den Frischkäse begeben und bei kleiner Hitze cremig rühren. Die warmgestellten Pilze begeben, Masse sorgfältig rühren, mit Salz und Pfeffer würzen und sofort in vorbereitete (mit Caranfolie auslegen) Form geben. Im Kühlschrank für mindestens 2 Stunden kaltstellen.

Zubereitung Champignonsülzchen:

Champignons rüsten, in Scheiben schneiden und in der heissen Butter kräftig dünsten, Kräuter begeben und kurz mitdünsten, würzen und warm stellen. Sulzpulver in kaltes Wasser einstreuen, kurz aufkochen und die warmen Pilze begeben. Unter ständigem Rühren nochmals kurz aufkochen und sofort in Förmchen abfüllen. Im Kühlschrank für mindestens 2 Stunden kaltstellen.

Tipp zum Servieren:

Terrinen und Sülzchen in kaltem Zustand mit heissem Messer schneiden, zum Beispiel in Würfel, Scheiben oder Dreiecke. Auf dem Teller anrichten und vor dem Servieren 10 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen, Aromen entfalten sich besser!

Rezepte Herbstzauber

Chochete vom 14. Oktober 2013

Kochteam:

Rolf Baumann
Reto Brunner



Rezept: Rolf Baumann

Kastaniensuppe

Zutaten:

2 El Olivenöl
1 mittelgrosse Zwiebel, fein gewürfelt
1 Bund Thymian, Blättchen abgezupft
450 g Kastanien, gekocht
1.5 dl Rotwein
1 l Gemüsebouillon
1 dl Schlagrahm
Olivenöl und Thymianblättchen zum Dekorieren

Zubereitung:

1. Zwiebeln im Olivenöl kräftig anbraten, Thymian kurz mitdünsten, Kastanien und Rotwein zugeben, kurz köcheln lassen, Gemüsebouillon zugeben, bei schwacher Hitze kochen bis die Kastanien zerfallen sind, anschliessend Pürieren.
2. Kastaniensuppe nochmals erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und anrichten. Mit Schlagrahm garnieren und einigen Tropfen Olivenöl abrunden, mit Thymianblättchen bestreuen.

Rezepte Herbstzauber

Chochete vom 14. Oktober 2013

Kochteam:

Rolf Baumann
Reto Brunner



Rezept: Betty Bossi

Hirsch-Entrecôtes mit Zwiebel-Confit

Zutaten Marinade:

2 Esslöffel Cranberry-Saft
2 Esslöffel Öl
wenig Pfeffer
4 Hirschentrecotes, 200 g/Stk

Zubereitung:

Cranberry-Saft, Öl und Pfeffer gut verrühren. Fleisch damit bestreichen, zugedeckt ca. 2 Stunden im Kühlschrank marinieren. Ca. 30 Min. vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.

Zutaten Zwiebel-Confit:

1 Esslöffel Butter
200 g Zwiebeln, in feine Ringe geschnitten
1 Esslöffel Zucker
1.5 dl Cranberry-Saft
70 g Cranberrys
1 Esslöffel Aceto balsamico
1/2 Teelöffel Salz
Pfeffer, nach Bedarf

Zubereitung:

1. Butter warm werden lassen, Zwiebeln dämpfen, Zucker begeben, ca. 3 Min. mitdämpfen.

2. Cranberry-Saft dazugießen, Zwiebel offen ca. 25 Min. köcheln. Cranberrys und Aceto begeben, ca. 5 Min. fertig köcheln, Confit würzen.

Entrecôtes zubereiten:

1 Teelöffel Salz
wenig Pfeffer
1 Esslöffel Butter
1 Esslöffel Cranberry.Saft

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Marinade von den Entrecôtes abstreifen. Entrecôtes trockentupfen, würzen. Butter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Entrecôtes bei mittlerer Hitze beidseitig ca. 6 Min. braten, warmstellen. Bratfett abtupfen, Cranberry-Saft in die selbe Pfanne giessen, Bratsatz lösen. Flüssigkeit ca. 2 Min. einköcheln und unter das Confit mischen.

Dazu serviert:

Rosenkohl gekocht, halbiert und im Olivenöl gebraten, mit etwas Meersalz aus der Mühle abgerundet.

Rüebli gekocht, in Würfel geschnitten, kurz in heisser Butter gewendet.

Kartoffelstock mit Steinpilz aromatisiert. (Steinpilze in kleine Würfel schneiden, mit Creme Fraîche vermischen, dem Kartoffelstock begeben.)

Rezepte Herbstzauber

Chochete vom 14. Oktober 2013

Kochteam:

Rolf Baumann
Reto Brunner



Rezept: Chefkoch.de

Kürbiskern-Mousse mit Orangenragout

Zutaten:

1 Ei
2 Esslöffel Wasser
1 1/2 Blatt Gelatine
130 g Kuvertüre, weiss
50 g Kürbiskerne, geröstet
2 cl Kürbiskernöl
300 g Sahne, geschlagen
4 Orangen
1 EL Zucker
2 cl Grand-Marnier
wenig Maisstärke
einige Kürbiskerne, geröstet für die Dekoration

Zubereitung:

Das Ei mit Wasser im Wasserbad schaumig schlagen. Die in kaltem Wasser aufgeweichte und ausgedrückten Gelatineblätter dazugeben und weiter schlagen, bis die Masse nur noch lauwarm ist.

Die geschmolzenen Kuvertüre (nicht zu heiss werden lassen, sie darf wirklich nur schmelzen) unterrühren. Die fein geriebenen Kürbiskerne sowie das Kürbiskernöl und die Schlagsahne vorsichtig unterheben und die Mousse im Kühlschrank für mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Die Orangen filetieren und abtropfen lassen. Den abgetropften Saft mit Zucker zum Kochen bringen und ganz leicht mit etwas angerührter Stärke binden, über die Filets giessen und abkühlen lassen. Mit Grand Marnier aromatisieren.

Zum Anrichten die Orangenfilets auf Desserteller verteilen. Mit einem heissen Suppenlöffel Nocken aus dem Kürbiskernmousse stechen und dazulegen.

Tipp zum Servieren:

Mit etwas Schlagrahm und einigen Tropfen Kürbiskernöl dekorieren. Etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle auf den Schlagrahm geben.