

Spinatsuppe



Nüsslersalat mit Eierschwämmchen



Wildpfeffer mit Pilzen

Rotkraut, Rosenkohl

Spätzli

Calvados-Äpfel mit Preiselbeeren

Caramelisierte Marroni



Zimtparfait an Zwetschgensauce

Spinatsuppe

(8 Personen)

800 gr	frischer Spinat
80 gr	Butter
2 Stk.	mittelgrosse Zwiebeln
3 Stk.	Knoblauchzehen gepresst
2 dl	Weisswein
1 El	Essig
1 lt.	Gemüsebouillon
wenig	Muskat, Pfeffer Curry
1 dl	Halbrahm

Zubereitung:

Gewaschenen Spinat tropfnass in eine grosse Pfanne geben, zugedeckt zusammenfallen lassen. Kurz aufkochen.

Butter mit Zwiebeln und Knoblauch andämpfen, Spinat abgetropft beifügen und kurz mitdämpfen. Mit dem Wein ablöschen, etwas einkochen lassen. Mit dem Mixer pürieren, Bouillon dazugiessen, 3-5 Min. köcheln, würzen. Vor dem Servieren Rahm beigeben.

Wildpfeffer mit Pilzen, Brotcroustons und Speck

(8 Personen)

1600 gr	Fleisch
400 gr	Beize
100 gr	Oel zum Braten
4 El	Mehl
4 dl	Fleischbouillon
2 dl	Rotwein
1 dl	Halbrahm
400 gr	Pilze
100 gr	Brot
100 gr	Speckstreifen
1 Kl	Preiselbeergelee
1 Kl	Cognac

Das Fleisch aus der Beize nehmen, mit Haushaltspapier trockentupfen. Für die Sauce 4 dl Beize aufkochen, absieben und zur Seite stellen.

Im Brattopf Oel erhitzen, das Fleisch portionenweise gut anbraten, mit Wein ablöschen. In einer Bratpfanne das Mehl schokoladenbraun rösten, mit etwas Beize zu einer dicken Sauce binden. In den Brattopf Fleischbouillon und den Rest der Beize begeben, die Mehlsauce dazugeben und dann das Fleisch hineingeben und alles zusammen ca. 1 ½ Std. kochen. Vor dem Servieren den Rahm, Preiselbeergelee und Cognac beifügen.

Vor dem Servieren die Pilze mit Butter und etwas Weisswein aufkochen. Speck in kurze Streifen schneiden und anbraten, Brot in kleine Würfeli schneiden und goldbraun rösten und alles über den angerichteten Pfeffer verteilen.

Knöpfli

500 gr	Mehl	alles zu einem dickflüssigen
1 Tl	Gemüsebouillon	Teig rühren und ½ Std.
2 Tl	Salz	zugedeckt stehen lassen.
2 Tl	Griess	
7 Stk.	Eier	
1 dl	Henniez	
1 dl	Milch	
Prise	Muskatnuss	

In einer grossen Pfanne ca. 3 Liter Salzwasser zum kochen bringen und etwas Öl begeben. Portionenweise mit dem Knöpflesieb ins kochende Wasser drücken, Kochzeit ca. 3 Min.

Mit Siebkelle herausnehmen und mit kaltem Wasser abkühlen.

Rotkraut

1	Rotkraut (ca. 1 kg) in Streifen geschnitten
1	Zwiebel gehackt
1	saurer Apfel geraspelt
1-2 dl	Rotwein
	Gemüsebouillon
	Butter

Zwiebel in Butter andünsten in Dampfkochtopf, Rotkraut dazugeben und andämpfen, Apfel dazugeben, mit Gemüsebouillon würzen und mit Rotwein ablöschen. Mit Deckel verschliessen und 10 Min. im Duro kochen lassen. Mit Essig abschmecken.

Beize für Pfeffer

Der Pfeffer kann auch mit Hirsch, Gems, Rind oder Schweinefleisch zubereitet werden.

- 1 ½ kg Fleisch
 - 1 lt Rotwein
 - 2 dl Rotweinessig
 - 2 Stk. Rüebli in Stücken
 - 2 Stk. Zwiebeln, halbiert, mit 2 Lorbeerblätter und 2 Nelken besteckt
 - 100 gr Sellerie in Stücken
- einige Pfefferkörner und Wacholderbeeren zerdrückt

Für die Beize alle Zutaten bis und mit Wacholderbeeren in ein Gefäß (aus Chromstahl, Porzellan, Glas oder Steinzeug) geben, Fleisch begeben. Dieses muss vollständig mit Beize bedeckt sein. Mindestens 4 Tage zugedeckt kühl stellen, gelegentlich wenden.

Rosenkohl

1 Zwiebel gehackt andämpfen

600 g Rosenkohl dazugeben, andämpfen mit wenig Wasser ablöschen, würzen mit Gemüsebouillon, ca. 15 Min. bei kleinem Feuer köcheln lassen.

Caramelisierte Marroni

50 g Zucker in einer Pfanne caramolisieren lassen, 1 Pack gefrorene Marroni darin wenden, ca. $\frac{1}{2}$ dl Wasser dazugeben, aufkochen lassen und unter rühren ca. 10 Min. kochen lassen.

Calvados-Äpfel mit Preiselbeeren

4 - 5 Äpfel schälen, Kernhaus herausstechen, in ca. 2 cm dicke Ringe schneiden.

$\frac{1}{2}$ l Wasser mit 3 Esslöffel Zucker und 1 Esslöffel Calvados mit den Äpfel in eine Pfanne geben und aufkochen lassen und ca. 10 - 15 Min. köcheln lassen. (Nur Äpfel verwenden die nicht verkochen)

Zimtparfait

2 Eiweiss steif schlagen

1 Esslöffel Zucker begeben und in eine Schüssel geben

2,5 dl Rahm steif schlagen und in eine Schüssel geben

3 Eigelb

5 Esslöffel Zucker, rühren bis die Masse hell ist

3 Esslöffel Honiglikör

1 Teelöffel Zimt sorgfältig untereinermischen

Mind. 30 Min. vor Gebrauch aus der Gefriertruhe nehmen.

Zwetschgensauce

300 gr. Zwetschgen entsteint

3 El Zucker

½ dl Rotwein

1 Zimtstange alles in einer Chromstahlpfanne zugedeckt ca. 10 Min. köcheln lassen, Zimtstange entfernen. Zwetschgen mit dem Saft pürieren, nach Belieben noch durch ein Sieb streichen.

1 El Zwetschgenwasser (oder Pflümli) begeben und die Sauce noch warm mit dem Parfait servieren.

Protokoll der Chochete vom 6.11.1996

Teilnehmer:

Beyeler Martin	Ramseyer Jürg
Moser Adrian	Gerber Martin
Herrn Andres	
Schwander Martin	
Portner Stefan	
Rohrbach Roland	

Menu:

- Spinatsuppe
- Nüsslersalat mit Eierschwämmchen
- Wildpfeffer mit Pilzen
Rotkraut, Rosenkohl
Spätzli, Calvados-Äpfel
caramelisierte Marroni
- Zimtparfait an Zwetschgensauce

Wein:

Rosé Graf von Spiegelberg (Hallauer) 94 10.20
Vieux Remparts, Châteauneuf-du-Pape 94 14.20
Arthur Barolet & Fils

Bemerkungen:

gut ausgewähltes Menu, mit der Jahreszeit
entsprechenden Zutaten.
(Achtung: am Abend etwas schwer verdaulich in
diesen Mengen)

Preis pro Person: Fr. 30.--