

Menu vom 22. Oktober 1997

Vorspeise:
Gebratene Forelle

Hauptgang:
Rehrücken Waldemar
Rosenkohl
Spätzli

Dessert:
Kastanien mit Orangen

Gebratene Forelle

Zutaten für 4 Personen

4 Forellen (à ca. 200 g) frisch oder tiefgekühlt
Salz
Pfeffer
1 EL Mehl
2 EL Gourmet-Butter

Zubereitung:

Tiefgekühlte Forellen ca. ½ Stunde antauen lassen

Dann mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben.
Die Butter erhitzen und die Forellen dann zugedeckt pro Seite
8 - 10 Minuten braten.
Herausnehmen und auf angewärmtem Teller sofort servieren.

Rehrücken Waldemar

Zutaten für 4 Personen:

1 ¼ kg	Rehrücken, evtl. gespickt
Milch	
1 TL	Salz
je 1 Prise	Paprika, Pfeffer, Thymian
5 EL	Sais Oel
½ dl	Cognac
2 dl	Weisswein
2 dl	klare Bratensauce
1 - 2 dl	Rahm

Zubereitung:

Fleisch 1 - 2 Tage in der Milch einlegen.
Vor dem Würzen mit Haushaltspapier trocknen.

Gewürze mischen, das Fleisch damit einreiben,
in ein ofenfestes Geschirr legen.

Oel in einer kleinen Pfanne erhitzen, über den Rehrücken giessen,
das Bratgeschirr auf die unterste Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens
stellen.

Nach ca 20 Minuten, wenn das Fleisch leicht gebräunt ist, Hitze auf 180 Grad
reduzieren.

Braten hie und da mit dem Oel übergiessen.

Bratzeit nach dem Anbraten: 30 - 35 Minuten (à point). Das Fleisch sollte auf
Fingerdruck noch leicht nachgeben. Oel abgiessen.

Cognac über den Rehrücken verteilen,
Fleisch aus dem Bratgeschirr nehmen und warm stellen.

Weisswein ins Bratgeschirr giessen, Fond auflösen, zur Hälfte einkochen

Bratensauce begeben, etwas einkochen lassen.

Rahm begeben.

Streuwürze und Cognac, nach Belieben zum Abschmecken der Sauce.

Beilagen: gebratenen Bananen, Ananasscheiben, Pfirsichhälften und
Preiselbeerkonfitüre.

Rosenkohl

Zutaten für 4 Personen:

800 g Rosenkohl
1 - 2 dl Gemüsebouillon
Butter

Zubereitung:

Rosenkohl rüsten, am Strunk kreuzweise einschneiden, waschen mit der Bouillon im Dampfkochtopf ca 4 Minuten unter Druck sieden, Bouillon abschütten, Rosenkohl anrichten, mit heisser Butter übergiessen.

Knöpfli

Zutaten für 4 Personen:

500 gr	Mehl
1 TL	Gemüsebouillon
2 TL	Salz
2 TL	Griess
7 Stk.	Eier
1 dl	Henniez
1 dl	Milch
Prise	Muskatnuss

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem dickflüssigen Teig rühren und ½ Stunde zugedeckt stehen lassen.

In einer grossen Pfanne ca 3 Liter Salzwasser zum Kochen bringen und etwas Oel begeben.

Teig portionenweise mit dem Knöpflesieb ins kochende Wasser drücken.
Kochzeit ca. 3 Minuten

Mit Siebkelle herausnehmen und mit kaltem Wasser abkühlen.

Kastanien-Dessert mit Orangen

Zutaten für 4 Personen

1 Paket	Vermicelles (220 g) tiefgekühlt
2	Orangen (ca 400 g)
1	Ei
½ Becher	Blanc-Battu 0 % Fett (125 g)
1 Becher	Joghurt nature (180 g)
½ TL	Zimt

Zubereitung:

Vermicelles auftauen lassen.

Die Orangen filetieren, d.h. in hautlose Schnitzen schneiden.
¼ davon für die Garnitur behalten und den Rest in Stücke schneiden.

Das Ei teilen und das Eiweiss steif schlagen.

Vermicelles mit Eigelb, Blanc-Battu, Joghurt und Zimt gut verrühren und die Orangenstücke daruntermischen.

Dann das Eiweiss vorsichtig darunterziehen.

Die Creme in 4 Portionen anrichten und mit den Orangenschnitzen garnieren.

Gekühlt servieren.

Protokoll der Chochete vom 22.10.1997

Teilnehmer:

Ramseyer Jürg	Beyeler Martin
Marti Hansruedi	Gerber Martin
Hostettler Hans	Hostettler Walter
Moser Adrian	Grünig Peter
Engeloch Peter	Rohrbach Roland
Portner Stefan	
Zwahlen Urs	

Menu:

- Gebackene Forelle
- Rehrücken Waldemar
Rosenkohl
Spätzli
- Kastaniencreme mit Orangen

Wein:

Schafiser "Rebgut der Stadt Bern" 94	11.80
Domaine de Valmont Salvagnin 96	8.70

Bemerkungen:

Rehrücken unbedingt vorbestellen

Preis pro Person: Fr. 40.--