Kochclub Lucullus

Herbstküche

Vorspeise
Rüebli-Ingwer Suppe mit Kokosmilch

Hauptspeise
Rehgeschnetzeltes an Pilz-Rotwein-Sauce
Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl
mit glasierten Marroni und einem gedämpften
Apfel mit Preiselbeerkonfitüre

Dessert
Marronikuchen mit Vanilleglace und Rahm

Chochete vom 14. Oktober 2020

Markus Aellig

Vorspeise

Rüebli-Ingwer Suppe mit Kokosmilch

Zutaten:

- 15 Rüebli
- 3 Zwiebel
- 1 (mittelgrosses) Stück Ingwer
- Gemüsebouillon
- 5 dl Kokosmilch
- 3-5 TL Currypulver
- Salz, Pfeffer
- 1 Rüebli
- Schlagrahm

Zubereitung:

1. Die Rüebli schälen und in grobe Stücke schneiden
   Die Zwiebel würfeln
   Die Hälfte vom Ingwer schälen und ebenfalls würfeln
2. Alles mit etwas Öl anbraten und anschliessend mit heissem Wasser aufgiessen. Rüebli und Zwiebeln sollten gut mit Wasser bedeckt sein, da ein Teil des Wassers noch verdunstet. 2 Teelöffel Gemüsebrühe hinzugeben und das Ganze köcheln lassen, bis die Rüebli weich sind (ca. 15 Minuten)
3. Den restlichen Ingwer schälen und würfeln und auch hinzugeben
4. Nun wird alles mit dem Pürierstab püriert
5. Jetzt die Kokosmilch gut unterrühren
6. Mit Salz, Pfeffer und Currypulver abschmecken.
7. Ein Rüebli mit dem Sparschäler in dünne Streifen schneiden und blanchieren
8. Die Suppe beim Anrichten mit einem Tupf Schlagrahm und den Rüeblilocken verzieren

Tipp: Falls die Suppe zu dickflüssig ist, noch etwas Wasser hinzufügen.

Hauptspeise

Rehgeschnetzeltes an Pilz-Rotwein-Sauce

Zutaten:

- 50 g Steinpilze gedörrt
- 6 dl Rotwein
- 300 g Eierschwämmchen oder 600 g Champignons
- 250 g Bratspecktranchen mager
- 2 Stück Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Bund Thymian
- 2 Bund Petersilie
- 2 kg Rehgeschnetzeltes
- Paprika edelsüss, Salz, Pfeffer
- 6 Esslöffel Bratbutter
- 3 Esslöffel Tomatenpüree
- 6 dl Gemüsebouillon
- 5 dl Rahm
- 5 Esslöffel Preiselbeerkonfitüre
- 3 Esslöffel Butter weich
- 3 Teelöffel Mehl gehäuft

Zubereitung:

1. Den Rotwein leicht erwärmen, die Steinpilze beifügen und etwa 15 Minuten einweichen
2. Inzwischen die Eierschwämmchen oder Champignons rüsten. Die Pilze je nach Grösse wenn nötig halbieren oder vierteln
3. Den Bratspeck in feinste Streifchen schneiden
4. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken
5. Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Petersilie hacken
6. Die Steinpilze aus dem Wein nehmen, gut ausdrücken und in kleine Stücke schneiden. Den Wein für die Sauce beiseite stellen
7. Das Rehgeschnetzelte mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. In einer Bratpfanne in der heissen Bratbutter in einigen Portionen nur kurz (ca. 1½ Minuten), aber kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen, auf eine Platte geben und mit Alufolie gut decken
8. Im Bratensatz den Speck knusprig rösten. Zum Fleisch geben
9. Wenn nötig etwas Butter nachgeben. Zwiebel, Knoblauch und alle Pilze kräftig andünsten. Den Thymian darüber geben, das Tomatenpüree beifügen und alles mit dem Rotwein und der Bouillon ablöschen
10. Auf grossem Feuer gut zur Hälfte einkochen lassen
11. Den Rahm, die Preiselbeerkonfitüre und die Petersilie unterrühren
12. Mit einer Gabel weiche Butter und Mehl mischen und zur Sauce geben, um sie leicht zu binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken
13. Das Geschnetzelte wieder beifügen und nur noch gut heiss werden lassen, dann sofort servieren

Spätzli

Zutaten:

- 1000 g Spätzlimehl
- 2 TL Salz
- 6 dl Milch/Wasser (halb/halb)
- 10 Eier

Zubereitung:

1. Mehl in Schüssel geben und Salz beifügen
2. Wasser und Eier im Massbecher gut mischen
3. Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren
4. Teig klopfen, bis er glatt ist, Blasen wirft und leicht von der Kelle fällt
5. Zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 min ruhen lassen

6. Wasser aufkochen und salzen
7. Spätzli mit dem Spätzlisieb herstellen und ca. 3-5 min. kochen (sie müssen obenauf schwimmen) und danach unter dem fliessenden Wasser abtropfen und trocken lassen.
8. Vor dem Servieren in der Bratpfanne goldgelb braten und ggf. mit Salz leicht würzen.

Rotkraut

Zutaten:

- 1 Rotkabis
- 2 Zwiebeln
- 2 Äpfel

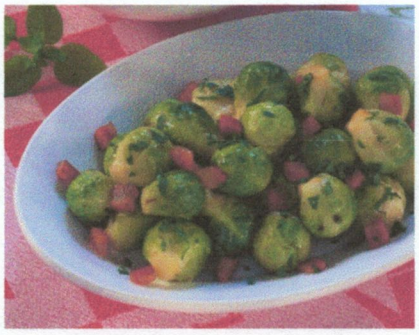
Zubereitung:

1. Öl oder Butter in der Pfanne erwärmen
2. Zwiebeln fein hacken und zugeben
3. Rotkraut fein hobeln und beifügen
4. Äpfel dazu raffeln
5. Sofort auf kleine Stufe zurückschalten, unter Rühren dämpfen
6. Vor dem Ablöschen 2 EL Essig dazugeben
7. Mit wenig Wasser ablöschen bis der Pfannenboden bedeckt ist
8. Mit Gemüsebouillon würzen und auf kleiner Stufe zugedeckt dämpfen

Dämpfzeit ca. 40-60 min.

Tipp: wenig Johannisbeergelee vor dem Anrichten daruntermischen.

Rosenkohl



Zutaten:

- 150 g Speckwürfelchen
- 1 Zwiebel
- 1000 g Rosenkohl

Zubereitung:

1. Speckwürfelchen in der Pfanne erwärmen
2. Zwiebel fein hacken und zugeben
3. Rosenkohl rüsten, waschen, beifügen
4. Sofort auf kleine Stufe zurückschalten, unter Rühren dämpfen
5. Mit wenig Wasser ablöschen bis der Pfannenboden bedeckt ist
6. Mit Gemüsebouillon würzen und auf kleiner Stufe zugedeckt dämpfen

Dämpfzeit ca. 20-30 min.

Glasierte Marroni

Zutaten:

- 200 g Zucker
- 4 EL Wasser
- 4 TL Zitronensaft
- ½ TL Salz
- 1000 g tiefgekühlte geschälte Marroni
- 2 dl Gemüsebouillon
- 4 EL Butter

Zubereitung:

1. Zucker, Wasser, Zitronensaft und Salz in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen
2. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht
3. Pfanne sofort von der Platte nehmen. Marroni zugeben, kurz im Caramelzucker schwenken
4. Bouillon dazugiessen
5. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Min. köcheln, bis sich der Zucker gelöst hat
6. Butter daruntermischen.

Gedämpfter Apfel mit Preiselbeerkonfitüre

Zutaten:

- 6 Äpfel
- Preiselbeerkonfitüre
- Zucker
- Zimt

Zubereitung:

1. Die Äpfel schälen, halbieren und ein wenig aushöhlen
2. Anschließend in eine Auflaufform legen und mit ein wenig Zucker und Zimt bestreuen
3. Bei 180° C für ca. 30 Minuten in den Ofen geben.
4. Vor dem Servieren mit Preiselbeerkonfitüre füllen

Marronikuchen mit Vanilleglace und Rahm

Zutaten:

- 4 Eigelb
- 150 g Puderzucker
- 150 g Haselnüsse gemahlen
- 200 g Marronipüree (es kann gut das ganze Mödeli à 250 g verwendet werden)
- 100 g Butter flüssig
- 4 Eiweiss

Verzierung/Überzug:

- 100 g Marronipüree
- 15 g Puderzucker

oder

- 1 Beutel Schoggiglasur

Zubereitung:

1. Eine Springform, 20 cm Durchmesser, mit Backtrennpapier auslegen und den Rand mit Öl einfetten
2. Eigelb, Puderzucker, Haselnüsse und Marronipüree gut miteinander verrühren
3. Flüssige Butter zuletzt darunter mischen
4. Eiweiss zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen
5. Masse in die Form abfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Unter- und Oberhitze) ca. 50 min. backen
6. Kuchen aus der Form nehmen und auskühlen lassen
7. Mit Puderzucker bestreuen und mit Vermicellesrosetten verzieren
8. Den Kuchen in Stücke schneiden und mit einer Kugel Vanilleglace und Rahm anrichten

Tipp: 2-3 Tage alt schmeckt der Kuchen am besten.