

Alles vom Wegrand!

Kürbisscheiben von 8 mm dicke schneiden und ausstechen. (Butternuss)
Oberfläche mit Messer einritzen, in Butter anbraten und auf Backblech im Ofen
warm stellen. (ca 10 Minuten bei 80°)

Birnenwürfel, Traubenbeeren, Baumnüsse sauber parat machen

Birnen-Mayonnaise:

50 g Birnenabschnitte, pürieren (oder Aepfel)

1 EL Zitronensaft

1 Ei (oder 2 Eigelb)

100g Oel (Raps- und Olivenoel)

Salz, Pfeffer, Curry

alles (mit Raumtemperatur) mit dem Mixstab pürieren, Oel dazu geben und
"hochziehen"

in Dressiersack abfüllen.

Reh (Hirsch) -Sashimi:

Reh-Entrecote bei Raumtemperatur (minimum 1 Stunde im Raum) sehr
heiss, kurz auf allen Seiten (1 Min.) anbraten, dass es in der Mitte noch roh ist.
Gedeckt ruhen lassen.

und Anrichten:

- Kürbisscheibe auf schwarzen Teller
- Früchte und Nüsse schön darauf verteilen
- mit Mayonnaise fillieren (ca 1 cm. über den Kürbisrand)
- Reh ca 3 mm dick aufschneiden, und auf die Früchte legen. (3-5 Stück)

Servieren und geniessen!

Gefüllte Trutenbrust **mit Apfelschnitz und - Sauce (oder Birnen)**

Trutenbrust (ca.2 kg) mit langem Messer der länge nach ein Loch schneiden.

Füllung:

- 200 g Kalbsbrät
- 1 Ei
- 100g Apfelwürfeli (getrocknet, im Schnaps mariniert)
Nüsse oder Pistazienkerne
- gehackte Petersilie
- gut würzen

alles gut mischen, in Dressiersack geben, und von einer Seite in das geschnittene Loch in der Trutenbrust füllen.

Im Bratofen bei 200° anbraten (beidseitig, ca. 10. Minuten) mit Most ablöschen
Hitze auf 140° reduzieren und braten bis Kerntemperatur 68° erreicht.
Zwischendurch mit Sud übergießen, und wenden.

Sauce

1 Zwiebel fein hacken, in Butter anbraten (ohne Farbe) mit Mehl bestreuen, und mit Weisswein ablöschen. Apfelabschnitte beigegeben, aufkochen und fein pürieren.

etwa 3-4 Apfelschnitze (oder Birnen) pro Person in Butter anbraten und warm stellen.

Hartweizen-Griess Schnitten

300 g Milch
300 g Bouillon
10 g Salz

250 g Hartweizengriess
100 g Haselnüsse gemahlen (oder Mandeln)

Milch, Bouillon und Salz aufkochen, Griess und Nüsse begeben und 2 Minuten kochen.

Auf ein Blech streichen (2 cm dick) mit gemahlene Nüssen bestreuen und erkalten lassen.

Gewünschte Formen ausstechen (Herzen, Sterne, Glocken usw.) wenn keine Nüsse: in Mehl wenden, und beidseitig etwa 3 Minuten in heisser Bratbutter goldgelb braten.

Eignet sich sehr gut zu Wild!

Merängge-Glace-Cakes

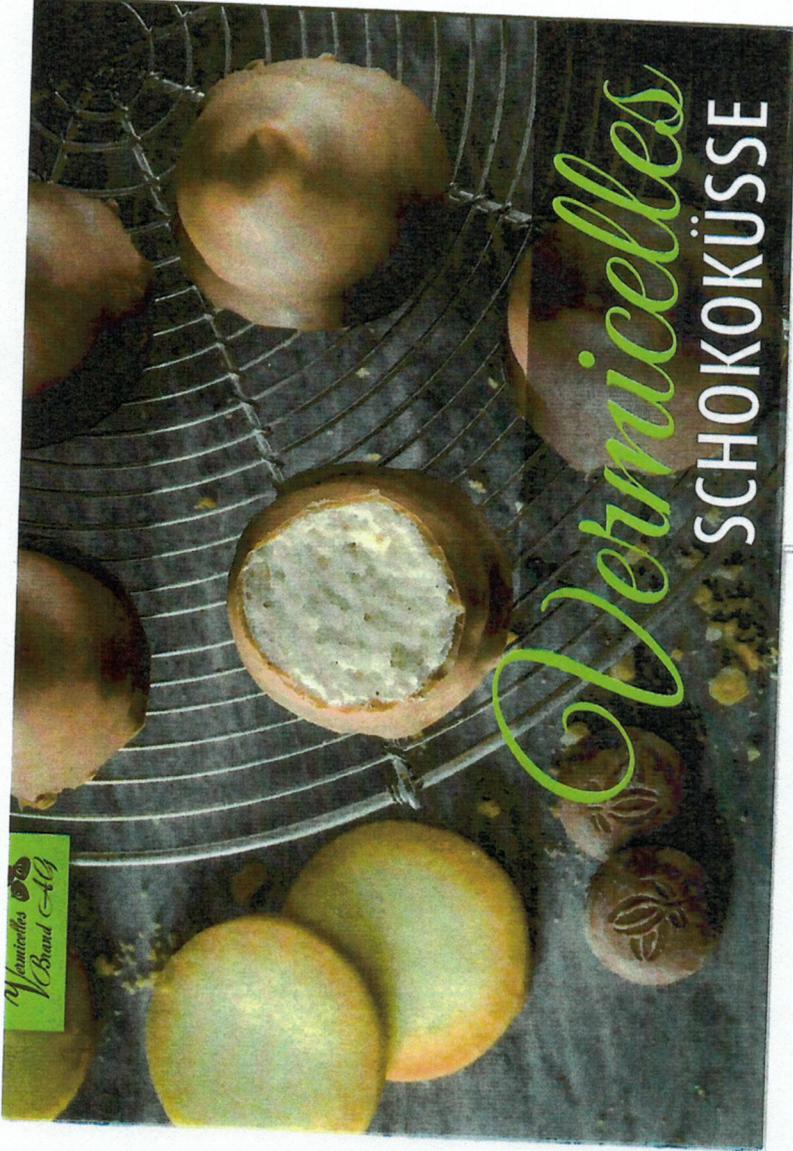
400 g weiche Vanille-Glace
400 g Rahm geschlagen
40 g Kirsch
8 Meringues zerbrochen

alles mischen und in Schüssel oder Cakesform abfüllen. Ca. 2 Stunden in Tiefkühler.
Stürzen und Scheiben schneiden.

Rotwein - Zwetschgen

100 g Rotwein (oder Vieille Prune)
100 g Zucker (Rohrzucker oder Honig)
Zimt, Sternanis,
800 g halbierte Zwetschgen

Zucker und Wein aufkochen, Zwetschgen begeben und etwa 5 Minuten leicht kochen lassen. auskühlen und servieren.



Vermicelles
V Brand AG

Vermicelles
V Brand AG

SCHOKOKÜSSE

Zutaten für 35 Stück, je Ø 4 cm

- 120 g Eiweiss
- 130 g Zucker
- 150 g Vermicelles (Maroni-Püree)
- 1.5 g Weinstein-Backpulver
- 2.7 g Gelatine
- 35 Stk. Butterkeks-Bödeli (Ø 4 cm) Couverture

Zubereitung

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Eiweiss und Zucker über dem warmen Wasserbad rühren, bis sich alle Zuckerkristalle aufgelöst haben und die Mischung ca. 50 °C erreicht hat.
3. Gelatineblätter ausdrücken und zur Eiweiss-Zucker-Mischung geben.
4. Mischung über dem warmen Wasserbad weiterrühren, bis sich die Gelatine verflüssigt hat.
5. Mischung vom Wasserbad nehmen und ca. 5-8 Minuten steif schlagen.
6. Ca. ¼ des Eischnees nach und nach unter die Vermicelles mischen. Anschliessend die Vermicelles zusammen mit dem Weinstein-Backpulver zum restlichen Eischnee nahen und vorsichtig unterheben. In abgekühlte und fettlose

7. Masse in einen Spritzbeutel (Lochdüse Ø 15 mm) füllen, auf die Butterkeks-Bödeli dressieren (ca. 7 g Masse pro Stück) und ca. 30 Minuten kühl stellen.
8. Schokoküsse kopfüber in temperierte Couverture tunken und auf einem Kuchengitter abtropfen lassen. Anschliessend kühl lagern.

Tipps

- Die Vermicelles-Schokoküsse schmecken sowohl mit dunkler Couverture als auch mit Milchcouverture.
- Anstelle von Couverture kann auch Kuchen-glasur verwendet werden, dann die Schoko-küsse aber zweimal darin tunken.
- Wichtig: Das Eiweiss für die Füllung sollte frisch sein (ca. 8-10 Tage) sein.
- Das Rezept erfordert – vor allem was das Dressieren der Masse auf die Bödeli anbe-langt – Geschick und Erfahrung.