

Kochgruppe Scharf

Menü vom 7. November 2014

Nüsslisalat mit Speckwürfeli und Ei

Kürbissuppe

**Rehmedaillons an Preiselbeersauce
Glasierter Rosenkohl
Spätzli**

**Apfelomeletten mit Zimtrahm
und Vanilleeis**

**Än schöne Abig und
en guete Wüschts üch**

**Chefkoch
Markus**

Kürbissuppe

Für 4 Personen

Zutaten:

1 EL Butter
2 Schalotten, in Stücken
1 Knoblauchzehe, gepresst
500 g Kürbis, in Stücken (ca. 400 g)
5 dl Wasser
1 TL Salz
Wenig Pfeffer
2 dl Vollrahm
1 EL Butter
30 g Kürbiskerne
Einige Salbeiblätter
Wenig Kürbiskernöl

Zubereitung:

1. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten und Knoblauch kurz andämpfen, Kürbis ca. 5 Min. mitdämpfen.
2. Wasser dazu giessen, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. köcheln, pürieren. Rahm dazu giessen, nur noch heiss werden lassen.
3. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Kürbiskerne und Salbei begeben, warm werden lassen, bis sie knusprig sind. Rahm flaumig schlagen. Suppe in Suppenteller verteilen, Rahm, Kürbiskerne und Salbei darauf verteilen, Kürbisöl darüberträufeln.

Rehmedaillons an Preiselbeersauce

Für 4 Personen

Zutaten:

1 Schalotte, sehr fein gehackt

20 g Butter

0.25 dl roter Portwein

2 dl Wildfond

2-3 EL Preiselbeerkompott / Konfitüre

1.5 dl Doppelrahm

Salz

Schwarzer Pfeffer

Etwas Zitronensaft

8-12 Rehschnitzel

2 EL Bratbutter

Zubereitung:

1. Die Schalotte in der Butter glasig dünsten. Mit Portwein und Fond ablöschen. Auf grossem Feuer gut zur Hälfte einkochen lassen.
2. Das Preiselbeerkompott oder die Konfitüre sowie den Doppelrahm beifügen. Noch so lange kochen lassen, bis die Sauce bindet. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
3. Die Rehschnitzel in zwei Portionen in der Bratbutter sehr kurz, aber kräftig braten. Erst am Schluss salzen und pfeffern. Auf Teller anrichten und mit Sauce umgiessen.

Glasierter Rosenkohl

Für 4 Personen

Zutaten:

500 g frischer Rosenkohl

2 Zwiebel

2 EL Butter

250 ml Brühe

2 EL Zucker

Zubereitung:

1. Frischer Rosenkohl putzen und halbieren. (Einritzen des Strunkes ist nicht nötig)
2. Zwiebeln schälen und fein hacken.
3. Butter erhitzen und die Zwiebeln glasig anbraten.
4. Den halbierten Rosenkohl dazugeben und anbraten bis eineige der Röschen beginnen zu bräunen. Mit der Brühe ablöschen.
5. Leicht köcheln lassen, bis die Brühe eingekocht ist.
6. Mit Zucker bestreuen und glasieren.

Spätzli

Für 4 Personen

Zutaten:

2 Eier, verklopft

Ca. 2 dl Wasser

1 TL Salz

300 g Mehl

Zubereitung:

Spätzli portionsweise zubereiten

Mindestens 2 Liter Wasser, siedend

Apfelomeletten mit Zimtrahm

4 – 6 Portionen

Zutaten:

1 dl Milch

½ dl Crème fraiche

25 g Butter

2 Eigelb

125 g Mehl

2 Eiweiss

3 Esslöffel Zucker

3 grosse Äpfel

Bratbutter zum Backen

Für den Zimtrahm: 2 dl Rahm, ½ Teelöffel Zimt, 2 Esslöffel Zucker

Zubereitung:

1. Die Milch, Crème fraiche und die in Stücke geschnittene Butter in ein Pfännchen geben und etwas handwarm werden lassen. Beiseite stellen, bis die Butter geschmolzen ist. Die Eigelb unterrühren.
2. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Langsam unter Rühren in die Milchmischung dazu giessen und zu einem dicken Teig mischen.
3. Die Eiweiss schaumig aufschlagen. Dann langsam löffelweise den Zucker einrieseln lassen und alles so lange weiterschlagen, bis eine glänzende, schneeweisse Masse entstanden ist. Den Eischee unter den Teig ziehen.
4. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse mit einem Apflausstecher herausholen und die Früchte in ½ cm dicke Stücke schneiden.
5. In einer beschichteten Pfanne etwas Bratbutter erhitzen. 1 Esslöffel Teig hineingeben und 1 Apfelscheibe darauflegen. Langsam auf der anderen Seite goldbraun backen, dann wenden und die Apfelomelette fertig backen. Auf Küchenpapier abtrocknen lassen, dann bis zum Servieren im 100 Grad heissen Ofen warm stellen.
6. Den Rahm halb steif schlagen. Zimt und Zucker mischen, beifügen und kurz weiterschlagen. Den Rahm separat zu den Apfelomeletten servieren.