



# Kochgruppe Scharf

Menu vom 6.9.2013

**SCHARFE FOTZELSCHNITTEN**

**HERBSTSALAT**

**SCHWEINSSTEAK AN KRÄUTER-RAHM-SAUCE  
NUDELN  
KEFEN & RUEBLI**

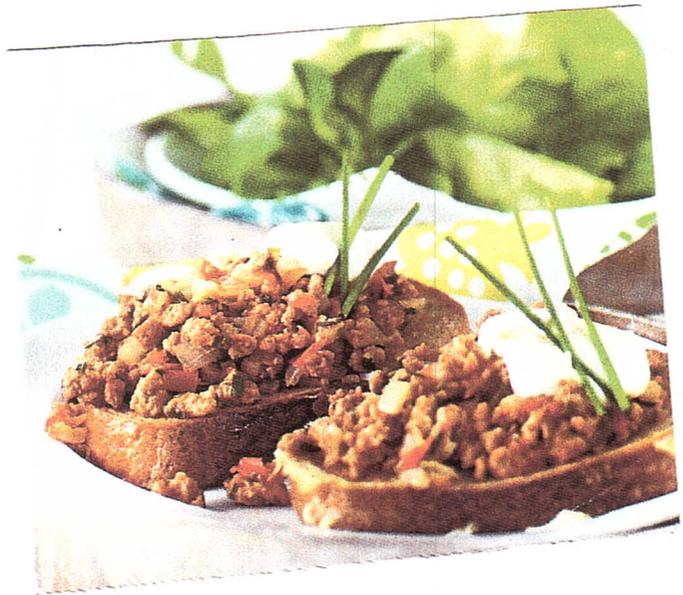
**SCHWARZWÄLDERTÖRTCHEN  
CAFÉ RENTIER MIT KNOCHEN**

EN GUETÄ  
GENII

## Scharfe Fotzelschnitten

Zutaten:

2 dl Milch  
2 Eier  
2 Prise Salz  
8 Scheiben Halbweissbrot  
3 EL Bratbutter  
2 Zwiebel  
3 Tomaten oder Pelati  
Schnittlauch  
300 g gehacktes Rindfleisch  
½ TL Salz, weniger Pfeffer  
4 EL Crème fraîche



Zubereitung:

1. Ofen auf 60 Grad vorheizen. Milch, Ei und Salz verrühren. Brotscheiben darin wenden. 3 EL Bratbutter in beschichteter Bratpfanne erhitzen, Hitze reduzieren, Brotscheiben beidseitig goldbraun backen, warm stellen.
2. Zwiebel fein hacken, Tomaten oder Pelati in Würfeli schneiden, Schnittlauch fein schneiden. 3 EL Bratbutter erhitzen, gehacktes Rindfleisch ca. 3 Min. anbraten, würzen.
3. Zwiebel, Tomaten oder Pelati und Schnittlauch begeben, bei mittlerer Hitze ca. 6 Min. köcheln, auf den Fotzelschnitten verteilen, mit Crème fraîche garnieren.

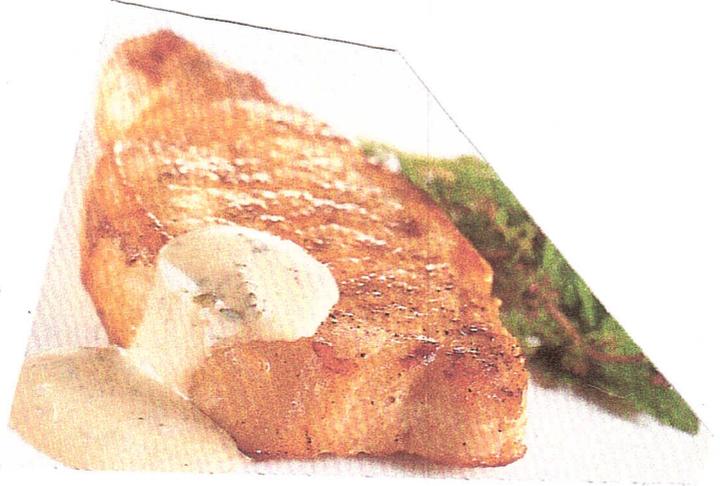
## Herbstsalat

Der Fantasie der Köche sind keine Grenzen gesetzt

## SCHWEINSSTEAK AN KRÄUTER-RAHM-SAUCE

Zutaten:

4 Schweinssteak à ca. 150 g  
Pfeffer, Paprika, Salz  
2 EL Olivenöl  
3 dl Wasser  
120 g Cantadou mit Knoblauch & Kräuter  
3 dl Weisswein  
1 Becher Saucen-Halbrahm  
Peterli, Thymian gehackt  
3 EL Cognac



Zubereitung:

1. Steaks würzen, im Olivenöl pro Seite ca. 5 min. braten, herausnehmen. Bratfond mit Wasser und Wein auflösen, etwas einkochen lassen.
2. Cantadou und Saucen-Halbrahm zufügen, nochmals aufkochen lassen. Kräuter zufügen und die Sauce mit Cognac, Pfeffer und Salz abschmecken.
3. Steaks in die Sauce legen und darin durchwärmen lassen. Auf Teller anrichten und mit Nudeln servieren.

## KEFEN & RUEBLI

Zutaten:

8 Schalotten  
Öl oder Bratbutter  
500 g Kefen  
2 Rüebli  
Schnittlauch, Peterli



Zubereitung:

1. 8 Schalotten längs vierteln, im warmen Öl oder Bratbutter gut anbraten.
2. 500 g Kefen und 2 in feine Streifen geschnittene Rüebli (Julienne) beigegeben
3. andämpfen. ½ dl Gemüsebouillon zugeben, mit Salz und Pfeffer, nach Bedarf würzen, zugedeckt 15- 20 min weich dämpfen. Zuletzt 1 Bund gehackter Kräuter daruntermischen

# SCHWARZWÄLDERTÖRTCHEN

Zutaten für 4 STK:

- 1 Päckli LEISI Création Dessert Surprise Chocolat (550 g)
- Sauerkirschen (im Glas), ca. 80 g
- 2 EL Kirsch
- 2 dl Halbrahm
- 1 Päckli Rahmhalter
- 1 EL Zucker
- 1 TL Schokoladen Späne

Zubereitung:

1. Böden von 4 Mini Backblechen mit Backpapier belegen, Ränder fetten. Teig in die Förmchen geben. Backen: ca. 25 min, in der Mitte des auf 180 grad vorgeheizten Ofens. Törtchen auskühlen.
2. Kirschen abtropfen, dabei ca. 1 dl Saft auffangen, mit dem Kirsch verrühren. Törtchen quer halbieren, Schnittflächen mit Saft beträufeln. Rahm mit Rahmhalter und Zucker steif schlagen.
3.  $\frac{3}{4}$  Rahm auf die Teigböden streichen, Kirschen darauf verteilen (4 STK für Verzierung beiseite legen), Törtchen-Oberteile darauf drücken, mit Rahm, einer Kirsche und Schokoladenspäne verzieren.

Dazu servieren wir einen Kaffee Spezial

