

Kochgruppe Scharf

Menü vom Freitag 06. Oktober 2023

Herbstsalat mit
Eierschwämmli und Trauben

Rehschnitzel mit Pilzen
In Rahmsauce

- Cremiges Kürbisgemüse
- Rosenkohl
- Maroni

Rösti - Ofenfrites

Herbst Fruchtsalat

En guetä wünscht Üch dä
Chefkoch Andi

Herbstsalat mit Eierschwämmli und Trauben

Für 4 Personen

½	Zwiebel	Zwiebel fein hacken. Mit Essig, Öl und Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2 El	Apfelessig	
4 El	Öl	Pilze putzen und je nach Grösse halbieren.
1 El	Zitronensaft	Butter in einer Bratpfanne erhitzen. Pilze dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
	Salz	
	Pfeffer	
120 g	Eierschwämmli	
2 El	Butter	
200 g	Rote Trauben	Trauben halbieren und endkernen. Salat mit Pilzen und Trauben anrichten. Mit Dressing beträufeln und mit Croûtons bestreuen.
200 g	Gemischter Blattsalat	
	Croûtons, für die Garnitur	

Rehschnitzel mit Pilzen

In Rahmsauce

Für 4 Personen

8 Stk. Rehschnitzel (je 80 g; vom Schlegel)	Schnitzel zwischen Frischhaltefolie behutsam klopfen, die Fleischränder einige Male kurz einschneiden. Pilze putzen und in grössere Stücke schneiden. Petersilie grob hacken
250 g Pilze (gemischt)	
1 Bund Petersilie	
6 Stk. Wacholderbeeren	Schnitzel mit Salz, Pfeffer, Thymian und Wacholderbeeren würzen. In einer grossen Pfanne Öl erhitzen, Fleisch darin beidseitig anbraten (insgesamt ca. 2 Minuten). Schnitzel aus der Pfanne heben und zugedeckt beiseite stellen.
3 Ei Öl	
1 dl. Rotwein	
1.3 dl. Wildfond	Bratfett abgiessen, Bratrückstand mit Wein ablöschen und ein wenig einkochen. Wildfond zugiessen und aufkochen. Rahm zugeben und die Sauce bei schwacher Hitze ca. 3 Minuten köcheln.
1 dl. Rahm	
80 g Kalte Butterstücke	
Salz	
Pfeffer (schwarz)	
Thymian	Fleischsaft, der beim Rasten der Schnitzel ausgetreten ist, zugiessen. Sauce durch Einrühren von 60 g kalten Butterstücken binden; Sauce nun nicht mehr kochen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzel in die Sauce legen und bei schwacher Hitze erwärmen.
	Übrige Butter bis zum Aufschäumen erhitzen, Pilze zugeben und unter öfterem Schwenken knackig braten. Pilze salzen, pfeffern und mit Petersilie vermischen. Schnitzel mit der Sauce und den Pilzen anrichten.

Rösti Ofenfrites

Cremiges Kürbisgemüse

Für 4 Personen

1 Hokkaidokürbis	Den Kürbis aushölen, das Kürbisfleisch in mittelgrosse Würfel schneiden.
1/2 Zwiebel	
2 Knoblauchzehen	
1 Apfel	Zwiebel und Knoblauch fein hacken, den Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch klein schneiden.
1,5 dl Bouillon	In einer Pfanne die Butter erhitzen, Zwiebel und Knoblauch auf mittlerer Stufe 5 Minuten anbraten. Äpfel Würfel dazugeben und nochmals 5-6 Minuten unter Rühren braten.
2 Ei Butter	
1 dl Rahm	
1 TI Weizenmehl	
Salz	
Pfeffer	Apfel-Zwiebelgemüse mit Bouillon ablöschen, Kürbiswürfel dazugeben, umrühren und zugedeckt so lange dünsten, bis die Kürbiswürfel weich sind.
Chiliflocken	
etwas Zitronensaft	
1/2 Bund Petersilie gehackt	Dauert ca. 15 bis 20 Minuten, zwischendurch einen Kürbiswürfel probieren.

Rahm mit Mehl klümpchenfrei verquirlen, wenn diese Mischung zu dick ist, 2-3 Ei kaltes Wasser dazugeben, Mehlsahne in das kochende Gemüse geben und sofort umrühren. Kurz aufkochen und den Herd ausschalten.

Am Ende einige Spritzer Zitronensaft und Chiliflocken dazugeben, abschmecken, evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen und mit Petersilie bestreut servieren.

Rosenkohl

Für 4 Personen

1 Ei Butter	Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Rosenkohl und Zwiebel ca. 10 Min. andämpfen. Bouillon dazu giessen, ca. 15 Min. weich köcheln. Senf begeben, mischen, warm stellen.
500 g Rosenkohl	
1/2 Zwiebel, fein gehackt	
1 dl Bouillon	
2 Ei Grobkörniger Senf	

Maroni

Für 4 Personen

75 g Zucker	Zucker und Wasser in einer Chromstahlpfanne caramolisieren. Butter beifügen. Marroni dazugeben, kurz mischen. Mit der Bouillon ablöschen, aufkochen und bei kleiner Hitze offen knapp weich kochen, bis sich die Caramelbutter schön um die Marroni legt.
1-2 Ei Wasser	
30 g Butter	
600 g tiefgekühlte Marroni	
2 dl Bouillon	

Herbst Fruchtsalat

Für 4 Personen

½ Zitrone	Zitrone auspressen, mit Honig mischen. Orange filetieren. Apfel und Birne ungeschält halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Vorbereitete Früchte und Ananas in kleine Stücke schneiden. Alles mit Zitronen-Honig-Saft mischen. Heidelbeeren dazugeben.
1 Tl Flüssiger Blütenhonig	
2 Orangen	
1 säuerlicher Apfel	
1 Birne	
200 g Ananas geschält	
100 g Heidelbeeren	
1,5 dl Rahm	Steif schlagen.
50 g Himbeeren	Fruchtsalat in Gläser abfüllen mit wenig Rahm und Himbeeren garnieren.
