

¹ Kochclub "roschtige Schnitzer"

Kochabend vom 23. November 2007



Crème de Morilles



Hirsch-Entrecôtes Jägerart



Rahm-Wirz



Marroniedessert

**Hans-Jörg Schwarz
Ipsach**

VORSPEISE: Crème de Morilles

Für 2-3 Personen

Zutaten: 30gr. ganze, getrocknete Morcheln
Ca. 50gr. Butter
Zitronensaft
1 kleines Glas Sherry
3dl Rahm
200gr. Champignons
Salz, Pfeffer ev. Aromat

Zubereitung: Die Morcheln im Wasser eine gute Stunde einweichen, dann herausnehmen, gründlich waschen und abtrocknen. Das Einweichwasser durch Filterpapier absieben. In einer Bratpfanne 1-2 Esslöffel Butter erhitzen, die Morcheln unter Rühren darin dämpfen, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Sherry angiessen. Dann abwechselnd einen Schuss Rahm und einen Schuss Einweichwasser zugeben und einkochen lassen, bis 2,5 dl Rahm und das gesamte Einweichwasser eine sämige Sauce bilden. Wenn nötig, nochmals mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und ev. Aromat würzen. Inzwischen die gescheibelten Champignons in Butter leicht andämpfen, mit wenig Zitronensaft übergießen und würzen. Mit 2-3 Esslöffel Rahm ablöschen und kurz durchkochen. Anschliessend Champignons und Morchelsauce vermischen.

Tip: Rahmsaucen können fast beliebig lang eingekocht und mit etwas Wasser oder Rahm wieder verdünnt werden. Die sämige Konsistenz liefert der Rahm; Mehl ist überflüssig. Anfangs wird man sehr vorsichtig würzen; das Eindicken macht rezenter!

FLEISCH: HIRSCH-ENTRECÔTES JÄGERART

Für 4 Personen

Zutaten:

- 8 Hirsch-Entrecôtes
- 100 gr Speckwürfeli
- Salz, Pfeffer, Paprika
- 200 gr Eierschwämme
- 12 Perlzwiebeln
- 2 EL Biofin 10%
- 1dl Rotwein
- 2dl Wildfond oder Bratensauce
- 2 EL Cognac
- 2 EL Rahm

Zubereitung:

- Entrecôtes würzen. Pilze waschen, grosse halbieren oder vierteln.
- Zwiebelchen (frische nur schälen) aus dem Glas unter fliessendem Wasser sehr gut spülen, um den Essiggeschmack abzdämpfen.
- Die Entrecôtes im heissen Biofin auf beiden Seiten 2-3 Minuten braten. Es wäre schade, das Fleisch ganz durchzubraten! Herausnehmen und warm halten.
- Speckwürfeli in den Bratenfond geben und etwas anziehen. Pilze und Zwiebelchen begeben und unter Wenden 5 Minuten dünsten. Mit Wein ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Wildfond oder aufgelöste Bratensauce beifügen. Gut durchkochen, mit dem Cognac und Rahm abschmecken und über die Entrecôtes verteilen.

Dazu passt: Spätzli oder Nudeln mit Rosenkohl und Preiselbeeren



BEILAGE: RAHM-WIRZ

Für 2 Personen

Zutaten:

½ Wirz
Je 1 kleines Stück Karotte, Pfälzerrüebli und Knollensellerie
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Tranchen Bratspeck
1dl kräftige Gemüsebouillon
0,5dl Rahm
0,5dl Crème fraiche

Zubereitung: ??

angerichteten Marroniköpfler verteilen.

