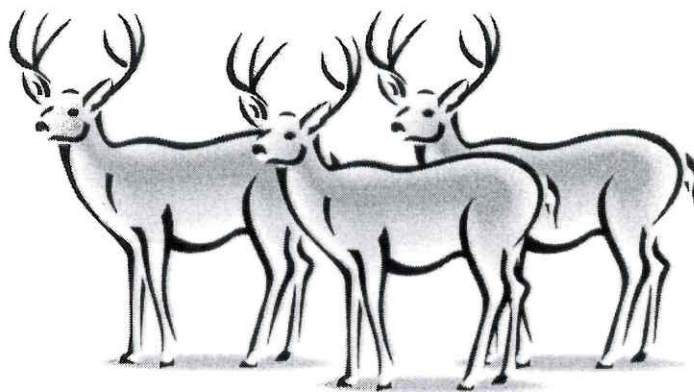


KOCHCLUB ROSCHTIGE SCHNITZER



Kochabend 19. Oktober 2012

Menu

Herbstsalat mit lauwarmen Hackfleischtaschen

★★★★★

Rehrücken an Rotweinsauce mit Rotkohl & Spätzle

★★★★★

Herbstzauber-Kastaniencrème



Hackfleischtaschen

Zwiebel in kleine Würfel schneiden und glasig anbraten. Möhren in kleine Stifte (Julienne) schneiden. Hackfleisch mit Möhren, einem Ei, den Zwiebelwürfeln, dem Käse und den Gewürzen vermischen. Beide Blätterteigscheiben in Viertel schneiden, auf 4 Viertel die Fleischmasse verteilen. Die Ränder mit dem Eigelb des zweiten Eis bestreichen dann mit den anderen Vierteln bedecken und die Ränder zusammendrücken. Man kann auch noch mit einer Gabel die Ränder eindrücken. Dann 20 min bei 180 Grad Umluft.

Zutaten für 8 Portionen:

4 Pck. Blätterteig, Durchmesser 32cm
600 g Hackfleisch, gemischtes
4 Möhre(n)
300 g Käse (geraspelter Emmentaler)
4 Ei(er)
2 Zwiebel(n)
Salz
Paprikapulver
Gemüsebrühe, gekörnte
Kräutersatz
Cayennepfeffer



CHEFKOCH

Zarter Rehrücken an Rotweinsoße

Suppengrün putzen und in kleine Stücke schneiden.
Zwiebeln schälen und vierteln. Fleisch von Sehnen befreien.

Fleisch, Gemüse, Zwiebeln, Wacholder und Lorbeer in einen größeren Behälter oder in einen großen Gefrierbeutel (6l-Größe) geben, Wein dazu geben und mindestens 12 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Rehrücken heraus nehmen. Marinade abseihen und das Gemüse aufheben. Die Marinade in einem Topf aufkochen und bei starker Hitze auf etwa 250 ml reduzieren lassen.

Rehrücken auf ein tiefes Blech legen, mit Salz, Piment und Pfeffer einreiben. Mit Speck belegen. Mariniertes Gemüse drumherum verteilen und im Ofen bei 200°C Ober-Unterhitze 35 min braten.

Etwa nach 15 min 200 - 250 ml Marinade aufgießen.
(Wenn Kinder mitessen, kann man die Marinade auch mit Gemüsefond strecken).

Rehrücken nach der angegebenen Garzeit herausnehmen, in Alufolie wickeln und ruhen lassen.
In der Zwischenzeit den Bratensatz mit dem Fond vom Blech lösen, in einen Topf durchseihen und aufkochen.
Stärke und Wasser mischen und damit die Soße binden.
Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Fleisch vom Rückenknöchel lösen, in Scheiben schneiden und mit etwas Soße anrichten.

Zutaten für 8 Portionen:

- 2 Rehrücken, nicht ausgelöst, küchenfertig, etwa 1.5 kg
- 2 Bund Suppengrün
- 4 Zwiebel(n)
- 12 Stück Wacholderbeeren
- 4 Stück Lorbeerblätter
- 2 Flasche Rotwein, trocken
- 2 TL Piment, ganz, im Mörser zerkleinert
- 2 TL Pfefferkörner, im Mörser zerkleinert
- Speck, fetter in dünnen Scheiben
- 800 ml Wildfond
- 2 EL Speisestärke
- 8 EL Wasser, kaltes
- Salz und Pfeffer
- Zucker



CHEFKOCH

Rotkohl

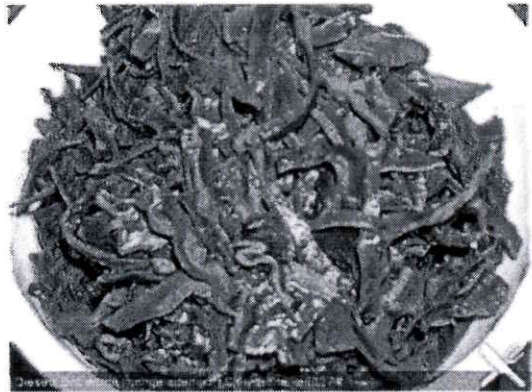
Rotkohl nach Mutters Art

Vom Rotkohl die Blätter entfernen den Kohl waschen, vierteln, den Strunk entfernen, den Kohl sehr fein schneiden oder hobeln.

Zwiebel abziehen, würfeln. Die Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Das Gänseschmalz zerlassen, die Zwiebel darin hellgelb rösten, den Kohl dazugeben, andünsten, die Äpfel, 1 Lorbeerblatt, einige Gewürznelken, Salz, Zucker, 2 EL Essig, Johannisbeergelee, 1/8 Ltr. Wasser hinzufügen und gar dünsten lassen. 1 EL Weizenmehl mit 2 EL Wasser anrühren, den Rotkohl damit binden, mit Salz, Zucker, Essig abschmecken.

Dünstzeit ca. 2 Stunden

Veränderung: statt des Wassers Weiß- oder Rotwein nehmen.



Zutaten für 8 Portionen:

- 2 kg Rotkohl
- 2 große Zwiebel(n)
- 6 Äpfel, saure
- 120 g Schweineschmalz oder Gänseschmalz
- 2 Lorbeerblätter
- Gewürznelken
- Salz
- 4 EL Essig
- 250 ml Wasser
- 2 EL Mehl (Weizenmehl)
- 4 EL Wasser
- 4 EL Gelee (Johannisbeergelee)
- Zucker



CHEFKOCH.

Käs-Spätzle

Schwäbische Spezialität

Aus Mehl, Eiern und Salz einen zähen Teig schlagen, bis er Blasen wirft. Dann die in Würfel geschnittenen Zwiebeln in einem Teil der Butter anrösten. Die restliche Butter wird vorsichtig erhitzt, nicht gebräunt. Nun den Teig mit einem Spatzenhobel oder von einem Brettchen in reichlich kochendes Salzwasser schieben. Die Spätzle erst nach dem Aufkochen herausnehmen. Nun im Wechsel mehrmals eine Schicht Spätzle und eine Schicht Käse in einer Schüssel übereinanderschichten. Zum Schluss mit der erhitzten Butter abschmälzen, abdecken und ca. 3 Minuten ziehen lassen. Dann mit Salz und Pfeffer nochmals nachschmecken, mit einem Holzlöffel kurz durchrühren. Mit den gerösteten Zwiebeln darüber sofort anrichten oder noch ein paar Minuten in den heißen Ofen stellen.

Zutaten für 8 Portionen:

1000 g Mehl
10 Ei(er)
4 TL Salz
800 g Käse, herzhafter Bergkäse oder
Emmentaler gerieben
200 g Butter
4 Zwiebel(n)
Salz
Pfeffer



HERBSTZAUBER-KASTANIENCRÈME

Zutaten für 8 Personen

- 8 dl Milch
- 400g Kastanienpüree frisch od. tiefgekühlt
- 2 Vanillestengel
- 8 Eigelb
- 9 Esslöffel Zucker
- 6 Esslöffel Cognac

Zubereitung

Milch in eine Pfanne geben
Kastanienpüree in Stücke schneiden und begeben
Vanillestengel längs aufschneiden
alles unter Rühren aufkochen

Eigelb und Zucker separat verrühren, bis die Masse hell ist,
Cognac zur Eimasse geben
1/3 der Kastanienmilch unter Rühren mit dem Schwingbesen zu der Eimasse
gießen und anschließend in die Pfanne zu der übrigen Kastanienmilch
zurückgeben. Alles unter weiterem Rühren bis vors Kochen bringen, Pfanne
vom Feuer nehmen und 2 Minuteniterrühren

In eine Schüssel gießen und ca 2h kühl stellen

Vor dem Anrichten Vanillestengel entfernen

