

Rostiger „Schnitzer“

Rezept 25. Oktober 2013 Frank

Alle Rezepte sind für 6 Personen

Herbstsalat

Wildmedaillon an Rotweinsauce

Rotkraut

Bier- Spinat- Spätzli

Glasierte Maroni

Eis mit heissen Beeren

Rotwein

Castell de Raimat

Tempranillo 2008

Weisswein

Twanner Gutedel 2011

Weingut Krebs

Herbstsalat

Zutaten:

600g Nüsslisalat gerüstet

Sauce

9 EL Öl

6 EL Halbrahm

6 EL Bouillon

3 EL Zitronensaft

3 Knoblauchzehe, gepresst

3 Schalotten, fein gehackt

Salz, Pfeffer

750g Pilze

Butter

Wenig Zitronensaft

Salz, Pfeffer

300g Hüttenkäse

Zubereitung

1. Nüsslisalat auf Tellern anrichten
2. Für die Sauce alle Zutaten verrühren
3. Pilze putzen (nicht waschen) und je nach Grösse in Viertel oder Scheiben schneiden. In einer erhitzten Pfanne braten. Butter beifügen, mit Zitronensaft beträufeln, würzen und über dem Salat verteilen.
4. Mit Sauce beträufeln. Hüttenkäse mit einem Teelöffel portionieren und auf dem Salat anrichten.

Spinat- Bier- Spätzli

Zutaten:

150g Spinat, blanchiert, sehr gut abgetropft, gehackt
300g Weismehl, gesiebt
150g Hartweizengriess
5 Eier
2 dl Bier
Salz
Butter zum anbraten

Zubereitung:

Den Spinat mit Mehl, Hartweizendunst, Eiern, Salz und Bier so lange zu einem Teig schlagen, bis er Blasen bildet. Den Teig vom Brett (oder durch Röstiraffel) in kochendes Salzwasser schaben. Die Spätzli, sobald sie an die Oberfläche steigen, mit einer Lochkelle herausheben, in Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen und mit ein wenig Olivenöl vermischen. Kühlstellen. Vor dem Servieren kurz anbraten.

Glasierte Maroni

Zutaten:

5 EL Zucker
5 EL Butter
1 Kg Maronen
2 dl Wasser
1 TL Bratensaft (Pulver)

Zubereitung:

Butter und Zucker langsam erhitzen, bräunen. Maronen mit dem Wasser und Bratensaftssosspulver zugeben. Flüssigkeit langsam einkochen lassen.

Rotkohl

Zutaten

1 Kg Rotkohl (geraspelt, oder fein geschnitten)
2 Äpfel (in Würfel geschnitten)
1 EL Salz
5 dl Essig (Weinessig)
500 g Zucker
Lorbeerblätter
Pfeffer- Körner
Nelken

Zubereitung:

Rotkohl raspeln und mit dem Salz 24 Stunden stehen lassen. Kohl abschütten, abtropfen lassen. Essig und Zucker aufkochen, Kohl und Gewürze hinzufügen. 90min Kochen lassen. Die letzten 10min Apfelwürfel mitkochen

Rotweinsauce

Zutaten:

1 dl Bouillon
2,5 dl Rotwein
200 g Creme fraiche
Schalotte
Pfeffer, Salz, Butter

Zubereitung:

In der Pfanne die zum anbraten des Fleisches gebraucht wurde die geschnittene Schalotte anbraten. Mit Rotwein und Bouillon ablöschen und die Bratrückstände vom Boden lösen. Einkochen lassen und mit ein wenig Butter eindicken. Am Schluss Creme fraiche zufügen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Wildmedaillon aus Filet

Zutaten:

1,2 Kg Wildfilet
Salz, Pfeffer
Butter

Zubereitung:

Das Filet in Scheiben schneiden und beidseitig scharf anbraten.

Eis mit heißen Beeren

Zutaten:

2 Kugeln Eis
600 g Beeren
5 TL Zucker
Wasser

Zubereitung:

Beeren mit wenig Wasser erhitzen. Den Zucker dazu geben und das Ganze ein wenig einkochen lassen. Die Beeren über die Eiskugeln geben und sofort servieren.