Kürbis-Kokos-Süppchen

2 EL	Butter
2	Zwiebel, fein gehackt
800g	Kürbis
2 EL	Maizena
6dl	Gemüsebouillon
5 dl	Kokosmilch
	Salz, Pfeffer, nach Bedarf
3 EL	Kürbiskerne,grob gehackt
1 EL	Butter
4 EL	Kokosraspel

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel andämpfen, Kürbis beigeben, ca. 5 Min. mitdämpfen.
Maizena mit der Bouillon anrühren, Kokosmilch dazugiessen, gut verrühren. Unter Rühren mit dem Schwingbesen zum Kürbis geben, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. köcheln. Suppe pürieren, würzen.
Kürbiskerne in einer beschichteten Bratpfanne bei mittlerer Hitze ca. 4 Min. rösten. Butter und Kokosraspel beigeben,unter Rühren rösten, bis die Kokosraspel goldbraun sind, Pfanne von der Platte nehmen. Suppe in Schälchen anrichten, Kürbis-Kokos-Streusel darüberstreuen.

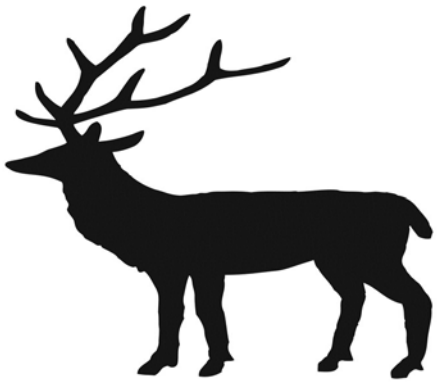
Pilzragout in Blätterteigtasche

2	Blätterteig (ausgewallt)
2	Ei
Pilzragout:	
1200 g	Pilze
2	Frühlingszwiebel
2	Bund Schnittlauch
2 dl	Weisswein
2 dl	Rahm
4 EL	Olivenöl
	Pfeffer, Salz, Streuwürze

Teigtaschen: Blätterteig doppelt aufeinander legen. 4 Quadrate ausschneiden, evt. mit Formen aus Blätterteig verzieren. Mit einem zerquirltem Ei bestreichen. Bei 220° in der Ofenmitte ausbacken (ca. 8 Minuten). Quer durchschneiden.

Pilzragout: Frühlingszwiebel fein hacken, Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Pilze zu der Zwiebel geben, mit Pfeffer, Salz und nach Belieben Streuwürze würzen, andünsten, bis sich Geruchs- und Geschmacksstoffe entwickelt haben. Hitze erhöhen und mit Weisswein ablöschen, einige Minuten einköcheln lassen. Hitze reduzieren und 10 bis 20 Minuten köcheln lassen.
Rahm dazugeben und etwas einköcheln. Am Schluss gehackten Schnittlauch dazugeben. In die eine Hälfte der Blätterteigtasche füllen, die andere Hälfte dekorativ darauf legen.

Hirschgeschnetzeltes an Pfeffer-Cognac Sauce



1000 g	Hirsch, geschnetzelt
2 Stück	Schalotte, gross
4 EL	Pfefferkörner, grün, eingelegt
4 EL	Bratbutter
Salz	
2 dl	Weisswein
3 dl	Wildfond
4 dl	Rahm
6 Zweig	Estragon
6 EL	Cognac
Pfeffer, aus der Mühle	

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
Die Schalotte schälen und fein hacken. Die Pfefferkörner in einem Siebchen unter heissem Wasser spülen, dann mit einer Gabel etwas zerdrücken.
In einer Bratpfanne 1 Esslöffel Bratbutter kräftig erhitzen. Das Fleisch leicht salzen. Dann die Hälfte des Geschnetzelten kurz, aber kräftig anbraten. Sofort in die vorgewärmte Form geben und im 80 Grad heissen Ofen kurz nachziehen lassen. In der restlichen Bratbutter die zweite Portion Fleisch auf die gleiche Weise anbraten, dann ebenfalls warm stellen.
Im Bratensatz die Schalotte und den Pfeffer andünsten. Mit Weisswein und Wildfond ablöschen und gut zur Hälfte einkochen lassen. Dann den Rahm beifügen und alles auf grossem Feuer noch so lange kochen lassen, bis die Sauce leicht sämig bindet. Während die Sauce kocht, den Estragon fein hacken. Am Schluss mit dem Cognac zur Sauce geben, abschmecken und nochmals aufkochen. Das Geschnetzelte beifügen und nur noch gut heiss werden lassen, dann sofort servieren.

Rotkraut

1	Rotkohl (Blaukraut)
2	Äpfel (Kochäpfel), geschält geviertelt
1	Zwiebel(n), geschält
8	Gewürznelken
1 Stange	Zimt
1	Lorbeerblatt
3 EL	Zucker
2 EL	Schmalz (Gänseschmalz oder Schweineschmalz)
2 EL	Essig (Rotweinessig)
500 ml	Bouillon
4 EL	Mehl
500 ml	Wein Rot

Das Kraut fein hobeln, am besten mit der Aufschnittmaschine. Schmalz in einen Kochtopf geben und Zucker darin karamellisieren lassen. Das Kraut und den Essig dazugeben, um die Farbe zu erhalten.Vom Kernhaus befreite Äpfel oder das Apfelmus untermischen. Die Zwiebel mit den Nelken spicken und mit allen Gewürzen dazugeben. Mit wenig Fleischbrühe auffüllen und etwa 30-45 Minuten unter mehrfachem Umrühren köcheln lassen.
Salzen, mit Mehl bestäuben, gut verrühren und den Rotwein zugießen. Alles noch mal durchkochen, bis das Kraut weich ist. Man sollte nicht enttäuscht sein, wenn das Kraut nicht schmeckt, es entfaltet erst beim Aufwärmen sein volles Aroma.

Apfelstrudel 'Südtirol'

250 g	Mehl
2 EL	Butter, zerlassen
1	Ei
1 Prise	Salz
1 kg	Äpfel (Boskop / Elstar)
1	Zitrone
2 EL	Zitronensaft
3 EL	Pinienkernen
70 gr	Zucker
1/2 TL	Zimt
100gr	Rosinen, (in etwas Wasser eingeweicht)
	Fett, oder Backpapier für die Form
2 EL	Semmelbrösel

Butter, zum Bestreichen des Teiges
Puderzucker, zum Bestäuben

Für den Teig:
das Mehl auf ein Backbrett häufen, in die Mitte eine Mulde drücken, 2 El zerlassene Butter, Ei, 1 Pr. Salz hineingeben. Vom Rand her die Zutaten mischen, sehr kräftig zu einem elastischen, geschmeidigen Teig verkneten, dabei nach und nach ca. 100 ml lauwarmes Wasser zufügen. Zu einer Kugel formen, mit Öl bepinseln und in einer warmen Schüssel an einem warmen Platz zugedeckt ca. 1/2 Std. ruhen lassen! Das ist sehr wichtig, damit der Teig so elastisch bleibt und sich gut ausziehen lässt!

Für die Füllung:
Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in schmale Scheibchen schneiden (ich mache das mit dem Gurkenhobel). In eine Schüssel geben, mit abgeriebener Zitronenschale, 2 El Zitronensaft, Pinienkernen, bzw. Nüsse oder Mandeln, Zucker und Zimt mischen, Rosinen abtropfen lassen und ebenfalls untermischen.

Das Ausrollen und Ausziehen:
Ein großes Küchentuch mit Mehl bestäuben, Teigkugel darauf erst platt drücken, dann mit dem Nudelholz so lange ausrollen, bis das Muster vom Küchentuch gut erkennbar ist. Wem das noch nicht dünn genug ist, der fasst mit beiden Händen unter die Teigdecke und zieht ihn vorsichtig nach allen Richtungen aus.
Teigdecke dünn mit zerlassener Butter bestreichen, Semmelbrösel darauf streuen Apfelmischung gleichmäßig darauf verteilen. Dabei an beiden schmäleren Seiten und einer langen Seite einen 2-3 cm breiten Rand aussparen! Die Schmalseiten bis zur Füllung einschlagen, dann von der nicht ausgesparten Seite her mit Hilfe des Küchentuches zügig aufrollen. Ebenso mit Hilfe des Tuches auf das eingefettete bzw. mit Backpapier ausgelegte Blech heben, dabei sollte die Nahtstelle nach unten kommen, damit sie nicht aufgeht! (Ich möchte mal probieren, statt dem Küchentuch gleich Backpapier zu nehmen, dann wäre das "Aufs Blech heben" einfacher.)
Nun wird die Oberfläche des Strudels mit reichlich zerlassener Butter eingestrichen und dann wird er gebacken - bei 200 °C im vorgeheizten Backofen, ca. 1 Std.
Etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Vanillesauce

1	Vanilleschote(n)
2 EL	Zucker
250 ml	Rahm
2	Eigelb

Angabe

Vanilleschote aufschneiden und Mark herauskratzen. Vanilleschote, Mark, Zucker und Sahne in einen Topf geben, vermischen, aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Vanilleschote herausnehmen. Die Eigelbe verquirlen und mit dem Schneebesen in die Sahne einarbeiten. Die Masse langsam bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen und mit dem Schneebesen kräftig schlagen, bis sie dickflüssig zu werden beginnt. Die Vanillesauce unter wiederholtem Umrühren erkalten lassen. Dann in den Kühlschrank stellen.

Timing:

sofort	vorbereiten Teig Apfelstrudel anschliessend Füllung und Sauce
sofort	zubereiten Kürbissuppe
sofort	Rotkraut hobeln (mise en place)
sofort	vorbereiten Pilzragout
1830	kochen Pilzragout
1845	Teigtaschen in den Ofen
1845	kochen Rotkraut
1900	**Essen Suppe**
1900	**Essen Pilzragout**
1930	Zubereiten Hirschgeschnetzeltes
1930	zubereiten Apfelstrudel
1945	Apfelstrudel in den Ofen
2000	**Essen Hirsch / Rotkraut**
2045	**Essen Apfelstrudel**