

Kochabend

20. November 2015

Chefkoch Beat

Gast aus DE- Schesslitz Christoph Bächmann



Tanja und Christoph Bächmann

Menu



Wildschweinbratwurst zum Apéro



Nüsslissalat mit Rehschnitzelstreifen und Trauben



Wildschweinbraten unter der Apfel-Nuss-Kruste mit Sternanis



Zimt-Äpfel mit Schwips

Nüsslisalat mit Rehschnitzelstreifen und Trauben



ZUTATEN: für 4 Personen

- 350 g Rehschnitzel
- 1 TL Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle nach Belieben
- 1 Thymianzweig (Blättchen)
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL weisser Balsamico-Essig
- 3 EL Haselnussöl
- 1 TL grobkörniger Senf
- 20 weisse halbierte, entkernte Trauben
- 20 blaue halbierte, entkernte Trauben
- 1 rotbackiger Apfel in Spalten geschnitten
- 100 g gerüsteter, gewaschener Nüsslisalat
- 50 g gemischte Sprossen
- 10 zerdrückte, geröstete Haselnusskerne

ZUBEREITUNG

Vom Metzgermeister das Rehfleisch in gleichmässige Streifen schneiden lassen. Die Streifen mit schwarzem Pfeffer, Thymian und Meersalz würzen. In einer Bratpfanne das Olivenöl erhitzen und die Streifen portionenweise heiss anbraten. In einem Sieb abtropfen lassen. In derselben Pfanne die Apfelspalten kurz sautieren und zu den Streifen geben.

Die Pfanne vom Kochfeld nehmen und den Bratensaft mit dem Balsamico- Essig ablöschen. Zusammen mit dem Haselnussöl und dem Senf eine Vinaigrette rühren und die abgetropften Rehfleischstreifen im Dressing wenden.

Den Nüsslisalat mit den Sprossen mischen.

Die Rehfleischstreifen im Kreis auf die Teller verteilen. Den Salat als Bukett im Kreis anrichten. Mit den Trauben, Apfelspalten und den Haselnüssen garnieren. Zum Schluss mit der übriggebliebenen Vinaigrette beträufeln.

Weinempfehlung: Bündner Riesling Sylvaner

Wildschweinbraten unter der Apfel-Nuss-Kruste mit Sternanis



ZUTATEN: für 4 Personen

800 g Wildschwein-Nierstück, bei Ihrer Schweizer Metzgerei vorbestellen
1/2 TL Salz, Pfeffer
1 Sternanis, fein zermahlen
2 TL Thomy Senf mild
1 EL Öl

Apfel-Nuss-Kruste:

30 g gedörrte Apfelringe, fein gehackt
30 g Haselnüsse, grob gehackt
1 TL Thomy Senf mild
1 Sternanis, fein zermahlen
je 1 Prise Salz, schwarzer Pfeffer, Cayennepfeffer
1 EL Honig, 2 TL Öl

Sauce:

1 Glas (4 dl) Bratenfond
2 dl Apfelsaft
2 TL Maisstärke
1 Sternanis
30 g Butter, kalt, in feinen Würfeln
Salz, schwarzer Pfeffer
1 Prise Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Alle Zutaten für die Kruste gut mischen. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Sternanis und Senf einreiben und in heissem Öl ca. 5 Min. rundum kräftig anbraten. Die Kruste auf dem Fleisch verteilen und gut andrücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und in der Ofenmitte ca. 20 Min. backen. Den Braten aus dem Ofen nehmen, locker mit Alufolie bedecken und ca. 10 Minuten ruhen lassen.

4. Für die Sauce Bratenfond, Apfelsaft, Maisstärke und Sternanis in eine Pfanne geben und auf ca. 2,5 dl einkochen. Sternanis entfernen. Kurz vor dem Servieren die Butter unterrühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Cayennepfeffer abschmecken. Den Braten in Tranchen schneiden und mit der Sauce servieren. Vor- und Zubereitung: ca. 40 Min.

Dazu passen Kartoffelstock, Gnocchi, Fenchel, Karotten, Rosenkohl, Broccoli, Blumenkohl

Zimt-Äpfel mit Schwips



ZUTATEN: für 4 Personen

- 4 Äpfel (Boskop)
- 1 Zitrone(n), der Saft davon
- 1 EL Butter
- 4 EL Zucker, braun
- 1 TL Vanillinzucker
- 3 EL Rosinen
- 4 EL Rum
- 3 EL Mandel(n), gehackte
- 1/2 TL Zimt

ZUBEREITUNG

Den Rum mit den Rosinen erhitzen und so lange stehen lassen, bis die Rosinen weich und vollgesogen sind. Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Stückchen schneiden. Den Zitronensaft darüber geben.

In einer beschichteten Pfanne die Butter schmelzen und die Äpfel mit dem braunen Zucker und Vanillezucker dazugeben. Alles unter vorsichtigem Wenden solange anbräunen, bis der Zucker leicht karamellisiert. Dann die Mandeln und Rosinen zugeben, mit Zimt würzen und anrichten.

Zu diesem Nachtisch schmeckt Vanillesauce oder eine Kugel Vanilleeis.