



Chochete vom 4. November 2002

Bünder Carpaccio

Rehmedaillon im Blätterteig
Preiselbeersauce
Mandelspätzle vom Brett
Rotkraut und Birnen

Rötelimousse
mit Kirschenkompott

Bünder Caspaccio

4 Personen

200 g sehr dünn geschnittenes Bündlerfleisch
100 g Parmesan

Marinade:

2 El. Zitronensaft
1 Tl. Senf mild
2 El. Olivenöl
1 El. Balsamico Essig

Garnitur:

Zwiebelringe
grosse Kapern
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Bünderfleisch auf dem Teller anrichten.

Die Zutaten der Marinade miteinander verrühren und über das Bündlerfleisch träufeln.

Mit den Zwiebelringen und Kapern garnieren.

Den Käse mit dem Kartoffelschäler scheiden und auf dem Teller verteilen.

Mit dem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Rehrücken mit Steinpilzfarce im Blätterteig

4 Personen

80g Rehmedaillon vom Entrecôte geschnitten

Würzen, leicht klopfen und ganz kurz bei grosser Hitze auf beiden Seiten anbraten.

Farce für Rehrückenmedaillon

100 g Kalbsbrät
0.5 dl Rahm
50 g gehackte Zwiebeln
100 g Steinpilze frisch
25 g Butter

Zubereitung:

Das kalte Kalbsbrät mit dem kalten Rahm verrühren. Die gehackten Zwiebeln in Butter anziehen. Die Steinpilze (5x5 mm) dazugeben und mitdünsten, abschmecken und abkühlen lassen.

Mit dem Brät sorgfältig vermischen.

Rehrücken im Blätterteig:

80 g Rehmedaillon
40 g Steinpilzfarce
20 g Lattich / Wirsing
80 g Blätterteig
1 Eigelb

Zubereitung:

Den Lattich (Wirsing) blanchieren und abkühlen.

Den ausgewählten Blätterteig ausstechen:

Boden ca. 9 cm Durchmesser
Deckel ca. 13 cm

Die Steinpilzfarce um das Rehmedaillon verteilen. Mit den Lattichblättern einwickeln und auf den Blätterteigboden legen dessen Rand mit Eigelb bestrichen wurde. Mit dem Blätterteigdeckel zudecken. An den Rändern gut drücken und alles leicht nach oben biegen. Das ganze mit Eigelb bestreichen und je nach Wunsch mit Blätterteig garnieren.

Im vorgeheiztem Ofen bei 220 Celsius 20 Minuten backen.

Preiselbeerensauce

4 Personen

200 g	Preiselbeeren TK
20 g	Zucker
0.5 dl	Rotwein

Alles zusammen aufkochen und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Birnenviertel

1 Flaschenbirne - Boscs (Kaiser Alexander)

Die Birne schälen und Achteln. Im Zuckersirup (1 Liter Wasser, 500 g Zucker) aufkochen und im Sirup stehen lassen.

Mandelspätzle vom Brett

4 Personen

300 g	Mehl
100g	gemahlte Mandeln
4	Eier
1 Tl.	Salz
ca. 2 dl	Wasser

Zubereitung:

Alle Zutaten mit der Hand rasch zu einem Teig kneten und schlagen bis der Teig Blasen wirft und glatt ist.

Auf ein Brett geben und mit der Spachtel ins kochende Wasser abspachteln.
(Das Wasser leicht salzen und wenig Öl begeben.)

Wenn die Spätzle an die Oberfläche steigen herausnehmen, rasch abkühlen und abschütten.

Im Butter goldbraun herausbraten.

Rotkraut

4 Personen

50 g	gehackte Zwiebeln
¼ dl	Öl
250 g	Rotkabis
40	Apfel, geviertelt Scheiben
0.5 dl	Rotweinessig
2 dl	Rotwein
1 El	Salz
20 g	Zucker
2	Lorbeerblätter
1	Nelke
	gebrochener Pfeffer
3 g	Wachholderbeeren
1.5 dl	Apfeljus
¼	Zimtstange
30	Risottoreis (Vialone)

Zubereitung:

Alles übernacht einlegen.

In die Pfanne geben, weichkochen (ca.1 1/2 Stunden) und abschmecken.

Wenn nötig noch etwas Rotweinessig begeben.

Röteli Mousse

4 Personen

2	Eier
50 g	Zucker
5	Blatt Gelatine
40 g	Bündnerröteli
150 g	Rahm geschlagen

Zubereitung:

Eier mit Zucker im Wasserbad warm aufschlagen bis es schön luftig ist (Sabayon), dann wieder kalt schlagen.

Gelatine auflösen, mit Röteli mischen und der Eimasse begeben. Schlagrahm darunter melieren.

Ringeli von ca. 8 cm Durchmesser mit Bisquitbödeli, ca. 5 mm dick auslegen.

Masse einfüllen und glattstreichen. Im Tiefkühler fest werden lassen.

Zum rausnehmen Ring mit den Händen oder warmen Lappen erwärmen und Mousse sachte rausnehmen.

Kirschenkompott

4 Personen

1dl	Rotwein
30 g	Zucker
5 g	Kirsch
1	Nelke
1/8	Zimtstange
5 g	Kartoffelstärke
150 g	Schwarze Kirschen

Zubereitung:

Rotwein, Zucker, Kirsch und die Gewürze kurz aufkochen. Angerührte Kartoffelstärke begeben und nochmals kurz aufkochen. Kirschen begeben und von der Platte nehmen und ziehen lassen.

Garnitur:

Schlagrahm und ein Pfefferminzblatt.