

Kochabend vom 06. Nov. 2006

Carpaccio vom Hirsch

**Hirsch – Medaillons
mit Honig - Essig Sauce**

Rosenkohlgratin

Gebratener Rotkohl

Marronispätzli

Heidelbeermousse

**Wettstein Urs
André Tuchschnid**

Carpaccio vom Hirsch

Für 4 Personen

Schalottenconfit

4 Schalotten

4 EL Olivenöl

2 Zweige Rosmarin

2 EL Rohrzucker

1 dl Rotwein (Pinot Noir)

2 EL Balsamico

Salz, Pfeffer aus der Mühle

150 gr. Hirschtrockenfleisch

4 große Steinpilze

1: Für Confit Schalotten in Streifen schneiden. In 2 El Öl goldbraun dünsten. Von 1 Zweig Rosmarin die Nadeln abzupfen und dazugeben. Zucker darüber streuen. Weiterdünsten bis die Schalotten glänzen. Mit Wein und Balsamico ablöschen. Unter zeitweiligem Rühren einkochen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Warm stellen.

2: Hirschtrockenfleisch auf große Teller auslegen. Steinpilze längs in Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne mit restlichem Öl beidseits 1 Minute anbraten. Salzen und pfeffern. Zusammen mit dem Schalottenconfit auf dem Hirschtrockenfleisch anrichten. Mit restlichem Rosmarin garnieren.

Hirschmedaillons mit Honig-Essig Sauce

3 El Schalotten
3 El Weißweinessig
2 El Weißwein
6 Pfefferkörner
250 ml Wildfond
1 El Bratbutter
8 Hirschmedaillons
1 El Honig
40 gr Butter
Zitronenmelisse
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
zum Würzen

Für die Sauce die klein geschnittenen Schalotten mit dem Weißweinessig, dem Weißwein und den leicht zerdrückten Pfefferkörnern eine kleine Pfanne geben und 10 Minuten kochen lassen. Anschließend die Mischung durch ein feines Sieb gießen, dabei die Schalotten gut ausdrücken. Die aufgefangene Flüssigkeit wieder in die Pfanne geben und auf einen Esslöffel reduzieren. Den Wildfond zufügen und um einen drittel einkochen lassen.

Die Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen, Die Medaillons drei bis vier Minuten auf beiden Seiten braten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf einem Sieb etwas ruhen lassen. Den auslaufenden Saft auffangen.

Den Honig zur Sauce geben und aufkochen. Die Butter in kleinen Stücken in die Sauce rühren und bei schwacher Hitzeiterrühren bis Sauce wieder klar wird. Den auslaufenden Saft zugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Cayennepfeffer abschmecken. Sauce mit dem Mixstab schaumig rühren, Sauce auf vorgewärmte Teller anrichten. Das Fleisch dazulegen und mit etwas Zitronenmelisse garnieren.

Gebratener Rotkohl

1 Rotkohl (ca. 600 gr.)

Olivenöl

Sals, Pfeffer, Zucker

Rotkohl vierteln und in feinste Streifen schneiden

(oder besser mit dem Hobel)

In einer großen Pfanne in wenig Olivenöl ca. 5-8 Minuten unter ständigem Rühren braten.

Mit Salz und Pfeffer und Zucker abschmecken.

Rosenkohlgratin

600 gr. Rosenkohl

Knoblauch

Butter

Reibkäse

2,5 dl Halbrahm

Salz, Pfeffer

Ofen auf 180 vorheizen. Eine Gratinform ausbuttern.

Den Rosenkohl in Scheiben schneiden. In die Form schichten den Halbrahm mit Salz und Pfeffer würzen.

1 Knoblauchzehe direkt dazupressen.

Über den Kohl gießen. Reibkäse darüber streuen.

In der Ofenmitte ca. 45 Minuten goldbraun backen.

Marronispätzli

120 gr weiche Vermicellpaste

3 Eier

200 gr Mehl

Salz, Pfeffer, Muskat

Die Vermicelle die Eier und das Mehl zu einem Teig rühren. Mit Salz, Pfeffer und fein geriebenen Muskat würzen. Mit einer Kelle so lange schlagen bis er Blasen wirft. 20 Minuten ruhen lassen. Durch das Knöpflisieb in kochendes Salzwasser streichen. Kalt abspülen und abtropfen lassen. Nach belieben in etwas Butter anbraten.

Heidelbeermousse

Blatt Gelatine
600 gr Heidelbeeren
80 gr Zucker
3 dl Rahm
1 El. Zitronensaft
Puderzucker
2 El Grappa
2 Prisen Zimtpulver
4 Tl Halbrahm

1: Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.

300 gr Heidelbeeren mit 60 gr. Zucker aufkochen und so lange kochen lassen, bis die Beeren platzen. In eine Schüssel geben und mit dem Stabmixer pürieren.

Die Gelatine gut auspressen und im warmen Beerenpüree auflösen. Masse auskühlen lassen, bis Sie am Rand fest zu werden beginnt. Rahm steif schlagen. Sorgfältig unter das Püree heben. Im Kühlschrank mindestens 4 Stunden fest werden lassen.

2: Für die Fruchtsauce 200 gr Heidelbeeren und Zitronensaft mit dem Stabmixer Pürieren. Durch ein Sieb streichen und mit Puderzucker süßen. Restliche Beeren und übrigen Zucker, Grappa und Zimt mischen. Mindesten 1 Stunde marinieren.

3. Zum Servieren Fruchtsauce auf große Teller verteilen. Von der Heidelbeermousse mit 2 Esslöffeln Nockerln abstechen und darauf anrichten. Je 1 Tl Rahm in den Saucenspiegel gießen und mit einem Zahnstocher Sternförmig ausziehen. Mit marinierten Beeren garnieren.