

Herbst - Menü



Kochen vom Montag, 05. Nov. 2018, Peter Kofler / Peter Lieberherr



Kokos – Kürbissuppe

Zutaten: 1.6 kg Kürbis (z.B. Butternut)
2 Zwiebeln
1 El rote Currypaste
2 El Olivenöl
1.6 lt Hühnerbouillon
5 dl Kokosmilch

1 kg Pouletbrüstli
2 El Olivenöl
Salz

400 gr Pumpernickel oder selber gemachte Croutons
2 El Olivenöl

Kürbis und Zwiebeln in Stücke schneiden, mit der Currypaste im warmen Öl ca. 5 Minuten andämpfen. Bouillon und Kokosmilch dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15 Minuten weich köcheln. Suppe pürieren.

Pouletbrüstli in ca. 1 cm breite Streifen schneiden, im heissen Öl portionenweise braten, herausnehmen, salzen und zur Suppe geben, kurz ziehen lassen.

Pumpernickel zerbröseln, im heissen Öl ca. 3 Minuten rührbraten und vor dem Servieren auf die angerichtete Suppe geben.



Wilde Pasta

Zutaten

- 1.2 kg Rosenkohl
- 1.5 kg Rehrücken (ausgelöst)
- 6 Knoblauchzehen
- 6 Zwiebeln
- 1.5 kg Makkaroni (Teigwaren)
- Salz, Pfeffer
- 6 El Öl
- 6 dl Weisswein
- 1.2 lt Schlagrahm
- 180 gr geriebener Parmesan
- 24 El Preiselbeeren (je nach Gusto auch weniger)

Rosenkohl putzen, halbieren und 4 Minuten in kochendem Salzwasser kochen. Abgiessen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Rehrücken in 2 cm grosse Würfel schneiden, Knoblauch hacken, Zwiebeln fein würfeln.

Makkaroni in Salzwasser kochen, abgiessen, abschrecken und abtropfen lassen.

Fleisch salzen und pfeffern. In einer Pfanne Öl erhitzen, das Fleisch darin scharf anbraten und herausnehmen (warm stellen). Zwiebeln, Knoblauch und Rosenkohl in die Pfanne geben, kurz andünsten und mit Weisswein ablöschen, Schlagrahm zugliessen und abschmecken.

Abgetropfte Makkaroni auf Teller geben, mit geriebenem Parmesan bestreuen und im vorgeheiztem Ofen bei 190 Grad / Umluft 170 Grad auf der mittleren Schiene 5 Minuten backen

Das Fleisch in die Sauce geben, kurz erhitzen, über die heißen Makkaroni geben und mit je 1 El Preiselbeeren garnieren.



Marroni – Grappa – Mousse mit marinierten Trauben

Zutaten 3 dl weisser oder roter Traubensaft
 3 El Zitronensaft
 5 El Puderzucker
 750 gr blaue Trauben

 660 gr tiefgekühltes Marronipüree, aufgetaut
 300 gr Mascarpone
 5 El Zucker
 1 ½ Päckli Vanillezucker
 9 El Grappa
 6 Eiweiss

Trauben: Traubensaft, Zitronensaft und Puderzucker aufkochen, auskühlen lassen. Trauben beifügen und 1-2 Stunden marinieren.

Mousse: Marronipüree und Mascarpone cremig rühren. Zucker, Vanillezucker und Grappa dazurühren. Eiweiss steif schlagen, sorgfältig darunterziehen.

Trauben in Gläser füllen, Mousse darauf verteilen, oder Mousse in den Spritzsack füllen und über die Trauben spritzen. Zugedeckt 2 Stunden kühl stellen.