

Kochabend vom 26.09.2016

Wild auf Wild

Steinpilz Ravioli

Rehnüssli mit Portweinsauce

Birnen Dessert Royal

Peter Kofler

André Tuchschnid

Steinpilz Ravioli

Zutaten :

300 gr. Steinpilze

1 Schalotte fein Gehackt

30gr. Butter

1 El. Petersilie

3 El. Weisswein

0.1L Crème Double

Salz, Pfeffer

Steinpilze Im Mixer klein hacken,

*Pilze in eine Bratpfanne mit Butter und den Schalotten anbraten,
mit Weisswein ablöschen.*

Herausnehmen und mit den Rest. Zutaten gut mischen.

Ravioli Teig :

800 gr. Mehl

7 Eier⁴

El. Milch

5 El. Oel

35 gr. Salz

40 Gr. Mohn

Oder fertiger Pasta Teig einfacher und schneller.

Pochiertes Rehnüssli mit Portweinsauce

2 Rehnüssli (ca. 300 gr.)

1 Lt. Gemüsefond

2 dl. Wildfond

1 dl. Portwein 100 gr. Butter

Salz und Pfeffer

Das Rehnüssli gut parieren, den Gemüsefond in eine Kassarolle geben.

Das Rehnüssli auf einen Siebeinsatz legen in die Kassarolle stellen,

Aufkochen und zugedeckt etwa 10 – 15 Minuten ziehen lassen.

Danach das Fleisch aus dem Sieb nehmen und warmstellen.

*Den Gemüsefond durch ein Sieb giessen den Wildfond und den Portwein dazu geben
und stark reduzieren lassen.*

Die kalte Butter mit einem Stabmixer flockenweise in die Sauce mixen

Und dann mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.

Dieses Gericht servieren Spätzli, Rosenkohl und Eierschwämmli

Birnen Dessert Royal

4 Birnen (Z. B. Conférence , Gute Luise)

5 dl. Birnensaft

Birnen – Creme

4 Dl. Birnensaft 2 el. Birnendicksaft

1.5 el. Maizena

2 Frische Eier

1 dl. Rahm (steif geschlagen)

4 Weizenteig – Rondellen

Birnen von Stielanzatz her kreuzweise einschneiden, sodass sie unten noch zusammenhalten, im Birnensaftknapp weich köcheln. Herausnehmen zugedeckt beiseite stellen. Den Saft / ca. 4 dl) Ab sieben, für die Creme beiseite stellen.

Alle Zutaten bis und mit Eiern mit dem Schwingbesen in einer Pfanne verrühren, dann unter Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen, Pfanne vom Herd ziehen, ca. 2 Minuteniterrühre. Creme durch ein Sieb in ein Schüssel giessen, sofort auskühlen. Vor dem Anrichten den Schlagrahm darunter mischen.

Die Bödele mit Schokocreme bestreichen die Birnen daraufstellen, mit Creme füllen Und mit Schokogreme verzieren.

Spätzliteig

300gr. . Mehl

3 Eier

100 – 200 ml. Milchwasser

½ Tl. Salz

*Mehl in eine Schüssel sieben, in der Mitter eine Vertiefung anbringen,
nach und nach Milchwasser ,Eier und Salz mit der Lochkelle einrühre.
Teig gut rühren bis er Blasen wirft.
30 Minuten quellen lasse.*