



Datum: 06. Oktober 2009 Chochender: Geri Stuber	Wilde Zeiten:
Vorspeise Appenzeller Pastete	
Herbstsalat mit geräucherter Wild-Entenbrust	
Wildhasenrücken Oriental Rosenkohl al Muscat+ Taglierini mit Pilzen	
Maroniglace mit Vermicelles	



Chochete vom 06.10.09 von (Geri Stuber himself)

Zutaten für 4 Personen als Hauptgang / Vorspeise 8 Pers.	Appenzellerherbstpastete
• 300 g Kartoffeln, klein • 100 g Zwiebeln • 1 Esslöffel Butter • Salz, Pfeffer, schwarz, aus der Mühle • 250 g Appenzeller surchoix • 250 g Äpfel, klein • 2 Rollen Kuchenteig, rechteckig • 1 Stück Eigelb • 1 Esslöffel Rahm	1. Die Kartoffeln ungeschält in nicht zu viel Wasser zugedeckt knapp weich kochen. 2. Inzwischen die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. In der heissen Butter etwa 5 Minuten dünsten. Mit wenig Salz und reichlich Pfeffer würzen. Beiseite stellen. 3. Die Kartoffeln etwas abkühlen lassen, dann schälen und in dünne Scheiben schneiden; am besten geht dies mit dem Eierschneider. Die Kartoffeln sparsam mit Salz und Pfeffer würzen. 4. Den Käse entrinden und in dünne Scheiben schneiden. 5. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Früchte in dünne Schnitze schneiden. 6. Ein Ofenblech mit Backpapier belegen. Die erste Teigrolle darauf auslegen. Die vorbereiteten Zutaten - Kartoffeln, Zwiebeln, Käse, Äpfel - lagenweise etwa 15 cm breit der Länge nach darauf schichten. Die zweite Teigrolle darüber legen, die Ränder auf etwa 2 cm zurückschneiden, nach innen aufrollen und mit einer Gabel festdrücken. Die Pastete nach Belieben mit Teigresten verzieren. 7. Eigelb und Rahm verrühren und die Pastete damit bestreichen. 8. Die Pastete im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 35-40 Minuten backen; dunkelt die Oberfläche zu schnell, mit Alufolie abdecken. Heiss servieren.
Zutaten für 4 Pers. • 100 g Wildentenbrust geräucht • 2 Chicoré • 100 g Nüsslisalat • 5 El Balsamico Essig • 5 El Olivenöl • 1 mittlere Schalotte • 20 g Brotroutons • 1 Knoblauchzehe • Butter • Wenig Trockenbouillon • Pfeffer aus der Mühle	Herbstsalat mit geräucherter Wildentenbrust Alle Zutaten mischen und mit den beiden Salatkomponenten einen schönen Teller anrichten mit der Wildentenbrust garnieren. Die Knoblauchzehe ganz fein hacken und die Brotroutons in Butter mit dem Knoblauch anrösten (nicht zu dunkel). Am Schluss über den Salatteller verteilen. Mit etwas schwarzem Pfeffer abschmecken.

Zutaten für 4 Personen	Wildhasenfilets
Zutaten / Marinade: • 6 Wildhasenfilet's (oder Kaninchen) • 1 Orange • 1/2 Tl Salz • 3 cm Zimtstangen • schwarzer Pfeffer • 3 Wachholderbeeren • 1/2 TL Korianderkörner • 1 Lorbeerblatt • 2 TL Thymianblätter • 1/4 TL Gewürznelkenpulver • 4 EL Olivenöl • 2 EL Essig (Nicht für Marinade) reichlich Bratbutter Sauce: 2 Schalotten sehr fein gehackt 3 dl Bratensauce und 3 dl Wildfond Marinade vom Hasenfilet 2 dl Rahm 2 Esl. Preiselbeerconfi 3 El Cognac	Für die Marinade die Orange waschen und samt Schale in feine Würfel schneiden. Zimtstange zerbröckeln, Wachholderbeeren und Koriander quetschen, Lorbeerblatt grob hacken. Alles mit den restlichen Marinadezutaten mischen. Die Marinade nun über die Hasenfilets verteilen. Mit Klarsichtfolie bedecken und mindesten 4 Stunden, besser über Nacht im Kühlschrank marinieren. Eine Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Reichlich Bratbutter in einer grossen Bratpfanne erhitzen und die Hasenfilets ca. 2 – 3 min. anbraten herausnehmen und bei max. 80° Warmstellen. (Die Bratbutter wird weiter für die Sauce verwendet) Die Rückenfilets schräg tranchieren, garnieren und auf heissen Tellern anrichten mit etwas Sauce übergiessen. Die Schalotten in der heissen Bratbutter andünsten (Fond vom Anbraten) die Marinade inkl. der restlichen Orange und den Wildfond und die Bratensauce dazugeben etwas einköcheln lassen, die Sauce in ein feines Sieb geben und passieren (auspressen) damit sich die Aromen in der Sauce entfalten können, die Preiselbeerconfi darunterziehen den Cognac und am Schluss den Rahm dazugeben. Mit Pfeffer und Salz und evtl. einer Prise Cayennepfeffer abschmecken und falls nötig mit etwas Beurre manier oder Roux abbinden.
Zutaten für 4 Personen	Rosenkohl mit Muskat und Taglerini mit Pilzen
• 100 g Frische Champignons oder Steinpilze • 1 tl Oregano • 120 g Taglerini (sehr feine Bandnudeln) oder 400 g Frische • 300 g Rosenkohl • Muskatnuss • 20 g Butter	Die Pilze in feine Würfelchen schneiden und in Olivenöl anbraten bis das Wasser verdunstet ist, den Oregano begeben etwas Pfeffer Salz oder Aromat dazugeben ½ dl Rahm darunterziehen. Die Taglerini gem. Packungsanweisung im Salzwasser al dente garen. Die Pilze als Deko darübergerben. Den Rosenkohl im Dampfkörbchen wahren ca. 20 Min Weichgaren In einer Kasserolle den Butter erwärmen den Rosenkohl begeben mit etwas Streu- Gemüsebouillon und mit einer zugigen Prise Muskat bestreuen und im Butter heiss schwenken anschl. servieren
Zutaten für 4 Personen	Gelati Catagnielo Kastanienpüre
• Maroniglace (Coop fine Food) • Maronimasse • 1,5 dl Rahm zum schlagen	Das Kastanienpüre durch eine Vermicellepresse drücken und eine Kugel feinsten Maroniglace draufsetzen. Mit einem Schokoplättchen oder nach belieben, mit Rahm und einem Herbstblatt garnieren.