



Datum: 6. November 2001 Chochender: Karl Nievergelt	
Pilzpastetli	
Gebundene Zwiebelsuppe	
Rehrücken mit Wildrahmsauce Spätzli und Rotkraut	
Trauben – Crème	



Kochete vom 6. November von Karl Nievergelt

Zutaten für 4 Personen	Pilz - Pastetli
• 4 Pastetli • 300 gr Pilzmischung, je nach Saison • 1 Schalotte, gehackt • 1 Knoblauch, gepresst • 1 EL Mehl • 1 dl Bouillon • 1 dl Rahm • 1 Becher saurer Halbrahm • Worcestersauce, Curry, Muskat, Pfeffer • Butter	Pilze in Würfel schneiden und in Butter mit den Schalotten und dem Knoblauch andämpfen. Würzen, Mehl darüber streuen und mit Bouillon ablöschen. Ca. 5 Min. zugedeckt köcheln lassen, Saurer Rahm und Rahm mischen und begeben. Beim Pastetli Deckel herausschneiden und im Backofen nach Angabe der Verpackung aufbacken. Die Füllung in die warmen Pastetli verteilen. Mit Cherry-Tomaten und einem Nüssliblatt garnieren.
Zutaten für 4 Personen	Gebundene Zwiebelsuppe
• 400 gr Zwiebel • Butter • 1 EL Mehl • 1 Lt Fleischbouillon • 1 Glas Weisswein • Salz, Pfeffer aus der Mühle • 4 Scheiben Weissbrot • 100 gr Pikantie van Gouda • Petersilie, gehackt	Zwiebeln schälen, halbieren und in sehr feine Scheiben schneiden. Butter schmelzen, Zwiebeln begeben und bei häufigem wenden glasig werden lassen. Mehl über die Zwiebeln streuen und goldbraun anrösten. Mit Bouillon ablöschen und ca. 20 Min. zugedeckt köcheln lassen. Weisswein zugliessen und würzen. Weissbrot entrinden, in grobe Würfel schneiden und im Butter tosten. Käsescheiben und Brot in den Teller geben, die heisse Suppe darüber giessen und mit „Peterli“ bestreuen
Zutaten für 4 Personen	Rehrücken mit Spätzli und Rotkraut
Spätzli: • 400 gr Weissmehl • 4 Eier • 2 dl Milchwasser • 1 EL Öl • Salz, Pfeffer und Muskat • Butter Rotkraut • 1 Blaukabis • 1 Zwiebel, gehackt • 1 Boskop Apfel • 1 dl Rotwein • 2 EL Essig • Bratbutter • 1 EL Mehl • wenig Salz • 1 EL Zucker Rehrücken: • 1 Rehrücken • ½ TL Salz • Pfeffer, schwarz • Bratbutter Marinade: • ¼ Orange • Zimtstange 3 cm • 3 Wachholderbeeren • ½ TL Korianderkörner • 1 Lorbeerblatt • ¼ TL Gewürznelkenpulver • 4 EL Sonnenblumenöl • 2 EL Rotweinessig Wildrahmsauce mit Cranberries: • 2 Schalotten • 1 EL Butter • 4 TL Maisstärke • 4 dl Wildfond • 1,8 dl Halbrahm • 3 EL Preiselbeeren (aus dem Glas) • 1 EL Petersilie, grossblättrig • 100 gr Cranberries • Salz, Pfeffer aus der Mühle	Mehl sieben und in eine Schüssel geben. Eier aufschlagen mit Milchwasser mischen, würzen, dem Mehl begeben und gründlich verrühren. Den Teig tüchtig schlagen bis er Blasen wirft. Ca ½ Std. stehen lassen. Im Salzwasser leicht aufkochen bis die Spätzli, obenauf schwimmen, mit Schaumkelle herausnehmen und im kaltem Wasser gut abkühlen abschütteln und trocknen lassen. In der Bratpfanne mit Butter goldgelb braten und sofort anrichten Blaukabis waschen und in feine Scheiben schneiden (grobe Blattstruktur entfernen). Mit der Zwiebel in einer weiten Pfanne andünsten. Äpfel schälen in Scheiben schneiden und beifügen. Mit wenig Mehl bestäuben. Mit Rotwein und Essig ablöschen, würzen und zugedeckt ca. 1 Stunde schmoren lassen. Nochmals nachwürzen und servieren. 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. Beim Rehrücken die beiden Rückenfilets mit einem geraden Schnitt dem Mittelknochen entlang einschneiden. Sie haften weiterhin auf dem unteren Knochen. Die Marinade nun über den Rehrücken 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 den Rehrücken auf der Fleischseite kurz anbraten. Dabei mit einem Löffel heisse Bratbutter auf die Knochenseite schöpfen. Den Rehrücken kurz auf der Knochenseite anbraten und in einem Bratgeschirr im Ofen während ca. 75 Min. bei 80° garen. Die Rückenfilets nun vom Knochen schneiden und schräg tranchieren und in den Knochen zurücklegen, garnieren und auf heissen Tellern anrichten. Schalotten fein hacken, in Butter glasig dünsten. Maisstärke mit Wildfond, Rahm und Preiselbeeren verrühren. Unter Rühren aufkochen. Auf ca. 3 dl einkochen und durch ein Sieb in ein 2. Pfanne giessen. Feingehackter Peterli zusammen mit den Cranberries zur Sauce geben. Bei kleiner Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und anrichten.

Zutaten für 4 Personen	Traubencreme
• 200 gr Mascarpone • 4 EL Blanc Battue • ½ Zitrone • 2 EL Akazienhonig • 400 gr Trauben • 1 Päckli Vanillezucker • 2 EL gemischte Nusskerne, als Garnitur	Trauben halbieren evt. entkernen, mit Vanillezucker bestreuen und ca. eine Stunde kühlstellen Blanc Battue und Mascarpone in einer Schüssel geben. Zitronenschale und Saft dazugebe. Mit Akazienhonig abschmecken, ebenfalls kühlstellen. Die Nüsse hacken und in einer Bratpfanne ohne Fett rösten. Zum Servieren die Trauben in Gläser verteilen und die Creme darüber verteilen. Mit den Nüssen bestreuen und servieren.