



Datum: 4.Oktober 2005 Chochender: Ruedi Suter	Thema: <i>Herbstmenu</i>
Kapernäpfel-Käse-Pastetli	
Marronisuppe	
Blattsalate mit Hagenbuttenvinaigrette	
Wildpfeffer Burgunderart Rotkabis mit Feigen Spätzli nach Grossmutter-Art	
Hagenbutten-Mousse mit Fruchtsauce	



Chochete vom 4. Oktober 2005 Ruedi Suter

Zutaten für 4 Personen	Kapernäpfel-Käse-Pastetli
• 12 Mini-Pastetli • 150 gr Ziegen-Frischkäse (z.B. Chavroux) • 12 Kapernäpfel	Pastetli auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen. Im auf 100°C vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten heiss werden lassen. Käse mit einem Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben und in die Pastetli spritzen. Je 1 Kapernäpfel darauf setzen. Auf einer Apéro-Platte servieren
Zutaten für 4 Personen	Marronisuppe
• 1 kleine Zwiebel • 2 EL Olivenöl • 2 Äpfel • 1 TL Zitronensaft • 300 gr Marroni, tiefgekühlt • 2 dl Apfelwein • 4 dl Gemüsebouillon • 10 gr Butter • 1 Prise Nelkenpulver • Sal, Pfeffer aus der Mühle	Die Zwiebel fein hacken und im Olivenöl 5 Min. weich dünsten. 1½ Äpfel schälen und klein würfeln. Die restliche Hälfte mit etwas Zitronensaft einreiben und für die Dekoration beiseite legen. Die Marroni mit dem Apfelwürfeli zu den Zwiebeln geben und kurz mitdünsten. Mit Apfelwein und Bouillon ablöschen und ca. 15 Min. köcheln lassen. Den restlichen halben Apfel in Spalten schneiden und in der restlichen Butter kurz dünsten. Marronisuppe würzen und im Mixer pürieren und mit Nelkenpulver abschmecken. Anrichten und mit den Apfelspalten garnieren.
Zutaten für 4 Personen	Blattsalat mit Hagenbuttenvinaigrette
• 2 EL Baum- oder Walnusskerne • 2 EL Hagenbuttenskonfitüre • 1 EL Waldhonig • 1 EL Baumnussöl • 2 EL Schalotten-Rotweinessig • 1 Schalotten • Salz, Pfeffer aus der Mühle • 200 gr gemischter Blattsalat (z.B. Eichblatt, Rosso, Radicchio) • 1 Bund Schnittlauch • 4 Zweige glatte Peterli	Salat: Salat rüsten und in mundgerechte, aber trotzdem dekorative Stücke schneiden. Waschen und schwingen. Nusskerne: Nusskerne ohne Fett in einer beschichteten Pfanne rösten und auskühlen lassen. Sauce: Konfitüre und Honig zusammen in einer Schüssel auf einem heissen Wasserbad glatt rühren. Öl und Essig darunter schwingen. Schalotte fein hacken, mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anrichten: Salat mit der Vinaigrette in Glasschalen anrichten. Schnittlauch mit einer Schere direkt darüber schneiden, sowie Petersilie darüber zupfen. Mit den gerösteten Nusskernen garnieren und sofort servieren.



Chochete vom 4. Oktober 2005 Ruedi Suter

Zutaten für 4-5 Personen	Wildpfeffer, Rotkabis mit Feigen und Spätzli
Beize: • 1 Karotte • 1 Zwiebel • 1 Lorbeerblatt • 2 Nelken • 1 Knoblauchzehe • 1 ½ dl kräftiger Rotwein • 1 dl Rotweinessig • 6 Wacholderbeeren • 1 TL schwarze Pfefferkörner • 2 Thymianzweige • 1 Tann- oder Rosmarinzweig • 1 ½ kg Wildragout zum Fertigstellen: • 200 gr Champignons • 50 gr Speckwürfel • 1 EL Bratbutter • Salz, schwarzer Pfeffer • 5 dl kräftiger Rotwein • 1 Bouillonwürfel • 1 EL weiche Butter • 1 EL Mehl und Express-Maizena für braune Saucen • 1 dl Saucenrahm • 4-5 Tann- oder Rosmarinzweige, für Dekoration Rotkabis mit Feigen: • 4 EL Olivenöl, kalt gepresst • 1 grosse Zwiebel, klein gehackt • 1 Rotkabis, mittelhoch, in feine Scheiben geschnitten • 2 EL Essig • 2,5 dl Rotwein • 1 Glas roter Portwein (ca. 1 ½ dl) • 8 getrocknete Feigen, fein gewürfelt • 2 cm Ingwer, fein gehackt • 1 TL Akazienhonig oder Vollrohrzucker • 2 TL Salz • 1 frische Feige, für Dekoration Spätzli nach Grossmutter-Art: • 200 gr Weissmehl • 1 dl Wasser • 2 Eier, geschlagen • 1 EL Griess • Salz • 1 Prise Muskatnuss, gemahlen • Butter • Aromat, Pfeffer aus der Mühle	Beize: Karotte schälen und in Stängel schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und mit Lorbeerblatt sowie Nelken bestecken. Knoblauch schälen und vierteln. Alles mit Wein, Essig, zerdrückten Wacholderbeeren, Thymian und Tann- oder Rosmarinzweig aufkochen, dann abkühlen lassen. Fleisch mit Beize übergiessen und zugedeckt an einem kühlen Ort 4-5 Tage stehen lassen; dabei die Fleischstücke jeden Tag wenden. Zum Fertigstellen: Champignons rüsten und halbieren oder vierteln. Das Fleisch aus der Beize heben und mit Küchenpapier trocken tupfen. Beize absieben. In einem Bräter den Speck in heisser Bratbutter knusprig braten und herausnehmen. Das Fleisch salzen, pfeffern und im Speckfett in 3-4 Portionen kräftig anbraten. Ebenfalls aus der Pfanne nehmen. Champignons im Bratensatz kurz dünsten, Fleisch und Speck beifügen, mit Wein ablöschen und soviel Beize sowie den Bouillonwürfel begeben, dass das Fleisch knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Den Wildpfeffer zugedeckt 60-90 Min., je nach Qualität und Grösse der Fleischwürfel, weich schmoren. Butter und Mehl verkneten und am Schluss mit dem Rahm flockenweise in die Sauce geben, um sie leicht zu binden. Eventuell noch etwas Express-Maizena begeben. Vor dem Servieren mit Tann- oder Rosmarinzweig dekorieren, restliche Sauce in Sauciere auf den Tisch stellen. Rotkabis mit Feigen: Zwiebeln in Olivenöl kurz dünsten, geschnittener Rotkabis beifügen und mitdünsten. Ablöschen mit Essig, Rotwein und Portwein, dann alle übrigen Zutaten beifügen und zugedeckt etwa 2 Std. weich köcheln. Wenn die Flüssigkeit einkocht, immer etwas Wasser begeben. Probieren und evtl. nachwürzen mit Essig und Salz. Feigen Achteln und mit je zwei Schnitten den Rotkabis dekorieren. Spätzli nach Grossmutter-Art: Zubereitung: Mehl in Schüssel, in der Mitte Eier, Salz und Muskatnuss begeben, von der Mitte aus rühren. Stets ein wenig Flüssigkeit zugeben, bis ein geschmeidiger, glatter Teig entsteht. Diesen Teig mit dem Teigschaber in schwach kochendes Salzwasser passieren. Sieden bis die Spätzli an die Oberfläche steigen und danach im kalten Wasser auskühlen. Vor dem Anrichten: Spätzli in heisser Butter leicht braten und ganz wenig Aromat und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Zutaten für 4 Personen	Hagenbutten-Mousse mit Fruchtsauce
Hagenbutten-Mousse: • 200 gr Hagenbuttenkonfitüre • 1 Limette, Saft • 1 Joghurt nature (180 gr) • 3 Blatt Gelatine, kurz im kalten Wasser eingelegt, abgetropft • 2 EL heisses Wasser • 2 dl Vollrahm, steif geschlagen • 1-2 Kiwis, geschält, in Scheiben, zum Garnieren • 1 Limette, Schale in Juliennestreifen geschnitten Fruchtsauce: • 6 EL Hagenbuttenkonfitüre • 5 EL Limettensaft	Mousse: Alle Zutaten bis und mit Joghurt mischen. Die Gelatine im heissen Wasserbad unter Rühren auflösen, mit 2 EL Hagenbuttenmasse verrühren, dann gut mit der restlichen Masse mischen. Schüssel ins kalte Wasserbad stellen, bis die Creme erst am Rand leicht fest ist, glatt rühren. Den Schlagrahm darunterziehen. Die Mousse in eine Schüssel füllen und zugedeckt während mindestens 3 Stunden fest werden lassen. Fruchtsauce: Die Konfitüre mit dem Limettensaft verrühren. Servieren: Die Fruchtsauce auf Desserttellern verteilen und Mousse portionenweise mit Löffeln oder mit dem Glaceportionierer abstechen. Auf die Fruchtsauce geben oder mit einem Spritzsack mit gezackter Tülle draufspritzen. Mit Kiwi und Limettestreifen garnieren.