



## Die KochLöffel

Seit 2013

Anzahl: 6 Personen  
Rezeptgruppe: kalte Vorspeise  
Saison: Herbst



### Rehecarpaccio mit Jungsalat mit Kräutern

**Zutaten für 6 Personen** (ergibt ca. 140 g p/P)

#### Carpaccio

500 g	Rehrücken
200 g	Wildkräutersalat
120 g	Parmesan
	Baumnussöl zum Bestreichen der Teller
	getrocknete Salatblüten (Garnitur)

#### Sauce

2 Esslöffel	frischer Zitronensaft
8 Esslöffel	Baumnussöl
1 Teelöffel	Honig
1/2 Teelöffel	Salz
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

#### Zubereitung

Rehrücken auf Frischhaltefolie legen und diesen in eine kompakte Form zusammenrollen. Anschliessend eine Lage Alufolie zum Schutz umwickeln und für 3 – 4 Stunden ins Gefrierfach legen.

Bevor das Carpaccio mit einem scharfen Messer oder Aufschnittmaschine in dünne Scheiben geschnitten wird (1 bis max. 2 mm), die Teller mit Baunussöl bestreichen und das Fleisch leicht überlappend auflegen.

Für die Vinaigrette alle Zutaten zusammengeben und mit einem Schwingbesen schaumig schlagen. Den Wildkräutersalat in eine Schüssel geben und die Vinaigrette dazu geben und gut durchmischen.

Den Wildkräutersalat mittig auf das Carpaccio setzen.

Fleisch und Salat mit Pfeffer und Salz leicht würzen und mit Parmesanspänen und getrockneten Salatblüten garnieren.



## Die KochLöffel

Seit 2013

Anzahl: 6 Personen  
Rezeptgruppe: Suppen  
Saison: Herbst



### Schaffhauser Riesling-Suppe

**Zutaten für 6 Personen** (ca. 2 dl p/P)

100 g	Lauch
80 g	Sellerie
1	Zwiebel
1 Esslöffel	Butter
	Salz
8 dl	Gemüsebouillon
30 g	Mehl
20 g	Maizena
1 Bund	Schnittlauch
3 dl	Riesling-Sylvaner (wenn mögl. aus dem SH-Land / O-CH)
2 dl	Rahm
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
100 g oder ca. 4 Scheiben	Toastbrot für Croutons (Deko)
wenig	Zimt

### Zubereitung

Den Lauch rüsten und in feine Streifen schneiden. Den Sellerie schälen und mit der Röstiraffel reiben. Die Zwiebel schälen und hacken.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Das Gemüse beifügen und leicht salzen. Zugedeckt alles 5 Minuten dünsten lassen.

Die Gemüsebouillon aufkochen.

Mehl und Maizena mit einem Sieb über das Gemüse sieben und alles untermischen. Mit der heissen Bouillon ablöschen und die Suppe 20 Minuten zugedeckt kochen lassen.

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Den Wein und den Rahm zur Suppe geben und alles im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Suppe durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Croutons das Toastbrot in Würfel schneiden und in Butter goldbraun braten und mit etwas Zimt bestreuen. Die Suppe zum Servieren noch einmal gut heiss werden lassen und mit einem Rahmtupfer und den Croutons und Schnittlauch anrichten.



## Die KochLöffel

Seit 2013

Anzahl: 6 Personen  
Rezeptgruppe: Hauptgang Fleisch / Wild  
Saison: Herbst



### Hirsch-Entrecôte mit eingelegten Dörripflaumen

Zutaten für 6 Personen (ca. 300 g p/P)

#### Fleisch / Sauce

180 g	Dörripflaumen entsteint
1,5 dl	Cognac / Armagnac
2 kleine	Zwiebeln
1	Rüebli
100 g	Sellerie
200 g	Lauch
2 Esslöffel	Bratbutter (1)
2 Esslöffel	Tomatenpüree
4 dl	Wildfonds (auch Fleischbouillon möglich)
6 dl	Rotwein
2 Zweige	Rosmarin
2 Zweige	Thymian
900 g	Hirsch-Entrecôte am Stück (evtl. 2 Stücke)
	Bratbutter (2)
1	Zimtstange
1 dl	Portwein
100 g	Butter kalt
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
wenig	Zitronensaft (nur wenn notwendig)
6	kleine Zweiglein Rosmarin (Garnitur)

#### Zubereitung

Die Dörripflaumen in ein Einmachglas geben, Cognac / Armagnac übergiessen und Glas verschliessen. Die Pflaumen bei Zimmertemperatur 1 Tag stehen lassen, dabei mehrmals Glas durchschütteln.

Die Zwiebel schälen und grob hacken. Rüebli, Sellerie und Lauch rüsten und in Würfel schneiden. In einer mittleren, eher weiten Pfanne die Bratbutter (1) erhitzen und Zwiebel sowie Gemüse 5-6 Minuten leicht anbraten. Das Tomatenpüree beifügen und 1 Minute mitrösten. Dann den Wildfond (oder Fleischbouillon) sowie  $\frac{3}{4}$  des Rotweins dazu giessen. Das Ganze zuerst 20 Minuten zugedeckt, dann weitere 20 Minuten offen auf grossem Feuer auf  $\frac{1}{3}$  der Flüssigkeit einkochen lassen.

Die Pflaumen aus dem Cognac / Armagnac nehmen. Den Cognac / Armagnac beiseite-  
stellen.



## Die KochLöffel

Seit 2013

### **Zubereitung** (Fortsetzung)

Den Gemüfefond durch ein Sieb giessen, dabei das Gemüse gut auspressen (wird nicht weiterverwendet, könnte allenfalls für eine Suppe verwendet werden). Den Fond mit dem restlichen Rotwein, dem Cognac / Armagnac von den Dörripflaumen, Rosmarin, Thymian und Zimtstange in die Pfanne zurückgeben und auf grossem Feuer auf ca. 2,5 bis 3 dl einkochen lassen.

### **Fleischvorbereitung** (wenn nicht schon vom Metzger erledigt)

Silberhaut und Sehnen entfernen. Fleisch sollte vor der Zubereitung Zimmertemperatur haben.

### **Fleischzubereitung - Variante sous-vide** (von mir bevorzugte Variante)

Das Hirsch-Entrecôte mit Salz und Pfeffer würzen und vakuumieren. Im Wasserbad oder mit der sous-vide Funktion bei 58 Grad 35 Minuten garen. Die 35 Minuten gelten für ein 2 cm dickes Fleischstück. Für dickere Fleischstücke ist pro 1 cm mehr Dicke, 15 Minuten mehr Garzeit zu rechnen.

Hirsch-Entrecôte aus dem Vakuum nehmen und vorsichtig (nicht allzu scharf) in einer Bratpfanne mit Bratbutter (2) auf allen Seiten anbraten (beim Hirsch reichen leichte Röstspuren!). Unter Alufolie vor dem Aufschneiden kurz ruhen lassen.

### **Fleischzubereitung - Variante konventionell**

Das Hirsch-Entrecôte mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Bratpfanne in der sehr heissen Bratbutter (2) von beiden Seiten kurz und scharf anbraten. Dann die Hitze reduzieren und das Fleisch auf jeder Seite weiter 3 Minuten braten. Das Hirsch-Entrecôte in Alufolie wickeln und im 60 Grad warmen Ofen 10 Minuten ruhen lassen.

Den Bratensatz mit Portwein ablöschen, durch Sieb giessen und zusammen mit Dörripflaumen zur Sauce geben und nochmals 10 Minuten leise köcheln lassen. Dann Rosmarin, Thymian und Zimtstange entfernen. Die kalte Butter in Flocken in die kochende Sauce geben und einziehen lassen (sie soll leicht binden). Mit Salz und Pfeffer, sowie wenn nötig mit ganz wenig Zitronensaft abschmecken.

Das Hirsch-Entrecôte aus der Folie nehmen, schräg in Scheiben aufschneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten zusammen mit dem Rotkraut und den Röstitalern. Die Dörripflaumen und ein kleines Zweiglein Rosmarin auf dem Fleisch verteilen und das Fleisch mit Sauce umgiessen.



## Die KochLöffel

Seit 2013

Anzahl: 6 Personen  
Rezeptgruppe: Beilage Gemüse  
Saison: Herbst



### Rotkraut

**Zutaten für 6 Personen** (ca. 120 g p/P)

600 g	Rotkraut
1	Zwiebel
1	Apfel
30 g	Butter
3 Esslöffel	Balsamicoessig
3 dl	kräftiger Rotwein
3 Esslöffel	Johannisbeergelee
1 Teelöffel	Zucker
1 Esslöffel	Gemüsebouillo
1/2 Stück	Zimtstange
6	Wachholderbeeren
3	Nelken
	Salz, Pfeffer schwarz aus der Mühle

### Zubereitung

Das Rotkraut vierteln, grobe Strunkteile herausschneiden und Rotkraut fein schneiden.

Zwiebel schälen und fein hacken. Den Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Scheibchen schneiden.

In einer grossen Pfanne die Butter schmelzen, Zwiebel und Apfel darin andünsten. Dann das Rotkraut beifügen und unter Wenden 4 Minuten mitdünsten. Mit dem Essig und dem Wein ablöschen. Johannisbeergelee, Zucker und Bouillonwürfel, Zimtstange, Wachholderbeeren und Nelkenpulver beifügen.

Alles zuerst zugedeckt, dann mit leicht geöffnetem Pfannendeckel auf mittlerem Feuer 2 Stunden garen lassen; dabei regelmässig Flüssigkeit kontrollieren und wenn nötig etwas Wein nachgiessen. Am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.



## Die KochLöffel

Seit 2013

Anzahl: 6 Personen  
Rezeptgruppe: Beilage Kartoffeln  
Saison: Herbst



### Röstitaler

**Zutaten für 6 Personen** (ca. 150 g p/P)

800 g	Kartoffeln (Gschwelkti, festkochende Sorte)
80 g	rote Schalotten
wenig	Muskat
1 Teelöffel	Salz
wenig	Pfeffer
	Bratbutter zum Braten

### Zubereitung

Kartoffeln kochen (Gschwelkti), nicht zu weich werden lassen.

Kartoffeln schälen und in eine Schüssel raffeln. Schalotten in feine Ringe schneiden und begeben, würzen und mischen.

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Kartoffelmischung begeben, unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Minuten anbraten.

Rösti in 8 Portionen teilen und zu kleinen Kuchen formen oder mit einem Ausstechring (ca. 10 cm Durchmesser) ausstechen.

Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten goldbraun braten. Rösti wenden, wenig Bratbutter in die Pfanne geben und ca. 10 Minuten fertig braten



## Die KochLöffel

Seit 2013

Anzahl: 6 Personen  
Rezeptgruppe: Dessert  
Saison: Herbst



### Birnenschaum mit Passionsfrüchten

**Zutaten für 6 Personen** (ca. 150 g p/P)

600 g oder 4 mittelgrosse	Birnen
1	Biozitrone
2,5 dl	Apfelsaft
1	Zimtstange
40 g	Zucker
1 Becher (180 g)	griechischer Joghurt
3 dl	Vollrahm
3-4	Passionsfrüchte
	Minzen-Blätter für die Dekoration

### Zubereitung

Die Birnen schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Die Birnen in Würfeli schneiden.

Die Schale der Zitrone fein abreiben. Den Saft der halben Zitrone auspressen. Beides in eine Pfanne geben. Apfelsaft, Zimtstange und Zucker beifügen und aufkochen. Die Birnen in den Sud legen und bei mittlerer Hitze zugedeckt weich garen. Die Birnen aus dem Sud heben und in eine Schüssel legen. Den Sud auf 1 dl einkochen lassen.

½ der Birnen und ½ dl des eingekochten Sudes in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer pürieren. Den Joghurt und den Rahm \* untermischen und alles durch ein feines Sieb passieren. Auskühlen lassen.

Inzwischen die Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch mit den Kernen heraus-schaben. Mit dem restlichen Sud zu den verbleibenden Birnen geben, alles mischen und bis zum Servieren kaltstellen.

Den Birnen-Joghurtrahm in einen Rahmbläser füllen. Den Rahmbläser mit einer Gas-kartusche befüllen, kräftig schütteln, dann mindestens 3 Stunden kaltstellen.

Zum Servieren das Birnen-Passionsfrucht-Kompott in Gläser verteilen. Den Rahmbläser nochmals kräftig schütteln und den Schaum auf das Kompott spritzen und mit Minze-Blätter dekorieren.

\* Wenn kein Rahmbläser vorhanden, den Rahm zuerst ganz steif schlagen und dann untermischen. Crème anstatt mit dem Rahmbläser mit einem Löffel oder Spritzsack einfüllen.