



Mittwoch, 28. Oktober 2015

Grufi's Menu

Sellerie-Marroni-Crèmesuppe

Kräuter-Ziger-Tortellini mit Eierschwämmli

Hirschgeschnetzeltes an Pfeffer-Cognac-Sauce

Kartoffeltätschli

Glasierte Rüeblen

Mascarpone-Meringue-Crème mit Zitrusfrüchten

Grufi's Weinauswahl

auf Empfehlung von Weinkultur Bern, Tinn Helfer

Weisswein:

(Apéro / Suppe)

Aphros Loureiro

Jahrgang 2014, Portugal

Rotwein:

(Kräuter-Ziger-Tortellini)

Vin d'oeuvre, Red Temptation

Jahrgang 2014, Schweiz

Rotwein:

(Hauptspeise)

Château Valcombe, La Spéciale

Jahrgang 2013, Frankreich,

Grappa:

Surprise



Seit 2013

Mengenangabe für: 8 Personen

Sellerie-Marroni-Crèmsuppe

Zutaten

1		Zwiebel
250	g	Knollensellerie
120	g	Marroni
2-3	Essslöffel	Mehl
4	dl	Weisswein trocken
1,2	Liter	Gemüsebouillon
4	dl	Vollrahm
		Butter zum Dämpfen
		Salz, Pfeffer, wenig Zucker
	Garnitur	Rahmhäubchen (Dosenrahm) und Schnittlauch



Zubereitung Suppe

- Zwiebel schälen und fein hacken
- Knollensellerie schälen und in feine Würfel schneiden
- Zwiebel in Butter bei kleiner Hitze glasig dämpfen
- Sellerie und Marroni beifügen und mit dämpfen
- mit Mehl bestreuen, gut mischen, mit Wein ablöschen und einkochen lassen
- Bouillon dazu giessen, aufkochen und halb zugedeckt 20 – 30 Minuten köcheln lassen bis Sellerie und Marroni weich sind.
- Suppe pürieren und durch Sieb passieren
- Rahm dazu geben, aufwärmen und mit Salz, Pfeffer und wenig Zucker abschmecken

Anrichten

- Suppe in vorgewärmten Tellern oder Schalen anrichten
- garnieren mit Rahmhäubchen (aus der Dose) und geschnittenem Schnittlauch



Seit 2013

Mengenangabe für: 8 Personen

Kräuter-Ziger-Tortellini mit Eierschwämmli

Zutaten Pasta-Teig

150-180	g	Knöpflimehl
2	Esstöffel	Olivenöl
3	Esstöffel	Wasser
2		Eier



Zubereitung Pasta-Teig

- alle Zutaten gut vermischen und zu einem glatten Teig kneten
- mindestens 1 Stunde kühl stellen vor dem Verarbeiten

Zubereitung Tortellini

- Teig portionenweise auf Mehl sehr dünn ausrollen und in Quadrate von 10 x 10 cm schneiden (müssen nicht alle gleich gross und regelmässig sein)
- ca. 1 Teelöffel Kräuter-Ziger-Füllung auf die Quadrate platzieren
- Ränder mit dem Pinsel mit Wasser befeuchten und zu Dreiecken falten und gut andrücken
- anschliessend die gegenüber liegenden Enden beide einklappen und leicht andrücken
- Tortellini in leicht siedendem Salzwasser 3 bis 4 Minuten (je nach Teigdicke) garen.

Anrichten

- Tortellini mit Butter und Eierschwämmli anrichten
- mit Pfeffer, etwas Sbrinz, Salbeiblatt und einer Cherry-Tomate servieren





Seit 2013

Mengenangabe für: 8 Personen

Kräuter-Ziger-Tortellini mit Eierschwämmli

Zutaten Kräuter-Ziger-Füllung

200	g	frischer Rohziger (oder Ricotta)
60	g	frisch geriebener Sbrinz
		frischer Salbei
½	Stück	Bio-Zitronenabrieb
2	Esslöffel	Zitronensaft
		Salz, Pfeffer

Zubereitung Kräuter-Ziger-Füllung

- Rohziger, Sbrinz und Zitronenabrieb gut vermischen
- Füllung mit dem fein geschnittenen Salbei, Salz und Pfeffer grosszügig würzen (Teigmantel hemmt Würze ein wenig)

Anrichten

- Tortellini mit Butter und Eierschwämmli anrichten
- mit Pfeffer, etwas Sbrinz, Salbeiblatt und einer Cherry-Tomate servieren



Seit 2013

Mengenangabe für: 8 Personen

Kräuter-Ziger-Tortellini mit Eierschwämmli

Zutaten Eierschwämmli-Sauce

400	g	Eierschwämmli
60	g	Butter
		Salz, Pfeffer
12	Stück	Cherry-Tomaten (Garnitur)



Zubereitung Eierschwämmli-Sauce

- Pilze mit Pinsel oder Rüstmesser putzen (nicht mit Wasser, Pilze werden schwammig)
- Pilze in reichlich Butter ca. 3 bis 5 Minuten schwenken und leicht salzen

Anrichten

- Tortellini mit Butter und Eierschwämmli anrichten
- mit Pfeffer, etwas Sbrinz, Salbeiblatt und einer Cherry-Tomate servieren



Die KochLöffel

Seit 2013

Mengenangabe für: 8 Personen

Hirschgeschnetzeltes an Pfeffer-Cognac-Sauce

Zutaten Fleisch

1,4	kg	Hirsch geschnetzelt
2		Schalotten
2-4	Esstlöffel	Pfefferkörner grün, eingelegt
4	Esstlöffel	Bratbutter
		Salz
2	dl	Weisswein
3	dl	Wildfonds
4	dl	Rahm
6	Zweige	Estragon
9	Esstlöffel	Cognac
		Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung Fleisch

- Hirschfilet halbieren (je nach Grösse vierteln) und nicht zu dünn schnetzeln
- Den Ofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte aufwärmen (Fleisch warm halten)
- Schalotten schälen und fein hacken
- Pfefferkörner in einem Sieb unter heissem Wasser spülen und mit der Gabel etwas zerdrücken
- in einer Bratpfanne Butter kräftig erhitzen
- das leicht gesalzene Hirschgeschnetzelte portionenweise kurz, aber kräftig anbraten und sofort in die vorgewärmte Platte geben und kurz nachziehen lassen
- im Bratensatz die Schalotten und den Pfeffer andünsten und mit Weisswein und Wildfonds ablöschen und gut zur Hälfte einkochen lassen
- Rahm beifügen, alles auf grossem Feuer so lange kochen lassen, bis Sauce leicht sämig bindet
- während die Sauce kocht, den Estragon fein hacken und am Schluss mit dem Cognac der Sauce begeben, abschmecken und nochmals aufkochen lassen
- das Hirschgeschnetzelte begeben und nur noch gut heiss werden lassen

Anrichten

- Hirschgeschnetzeltes auf den vorgewärmten Teller anrichten
- Kartoffeltätschli und glasierte Rüebli (garniert mit Schnittlauch) dazugeben und servieren



Seit 2013

Mengenangabe für: 8 Personen

Kartoffeltätschli

Zutaten Kartoffeltätschli

1	kg	Gschwellti (Kartoffeln festkochend)	bereist geschwellt vorhanden
3	Stück	Bundzwiebeln mit dem Grün	
2	frische	Eier	
100	g	Mehl	
1,5	Teelöffel	Salz, Pfeffer, Muskat	
		Bratbutter zum Braten	

Zubereitung Kartoffeltätschli

- Gschwellti durch die Röstiraffel reiben und in eine Schüssel geben
- Bundzwiebeln mit dem Grün in feine Streifen schneiden und begeben
- Eier, Mehl und Salz begeben und alles gut mischen
- Butter in Bratpfanne geben und heiss werden lassen
- Masse mit Löffel portionieren, in Bratpfanne geben und zu etwa gleich grossen Tätschli formen
- beidseitig je ca. 5 Minuten schön goldbraun backen und bei Bedarf warm stellen (im 60 Grad vorgeheizten Ofen)

Anrichten

- Hirschgeschnetzertes auf den vorgewärmten Teller anrichten
- Kartoffeltätschli und glasierte Rüeblen (garniert mit Schnittlauch) dazugeben und servieren



Mengenangabe für: 8 Personen

Glasierte Rüebli

Zutaten Rüebli glasiert

800	g	Rüebli
50	g	Butter
		Salz, Pfeffer
50	g	Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung Rüebli glasiert

- Rüebli schräg in ca. 1cm dicke Scheibchen schneiden
- im Steamer oder im Salzwasser kochen (sollten noch etwas Biss haben)
- gekochte Rüebli in reichlich Butter anbraten und wenig Zucker unter rühren und ca. 5 bis 10 Minuten glasieren (sollen schön glänzen)

Anrichten

- Hirschgeschnetzelttes auf den vorgewärmten Teller anrichten
- Kartoffeltäschli und glasierte Rüebli (garniert mit Schnittlauch) dazugeben und servieren





Seit 2013

Mengenangabe für: 8 Personen

Mascarpone-Meringue-Crème mit Zitrusfrüchten

Zutaten Crème

250	g	Mascarpone
3	dl	Vollrahm
2	Esslöffel	Zucker
2	Briefchen	Vanillezucker
80	g	Meringues zerbröselt



Zutaten Zitrusfruchtsalat

1,5	kg	Zitrusfrüchte (Orangen, Grapefruits geschält und filetiert)
3-4	Esslöffel	Grendaine-Sirup
		Minze (Garnitur)

Zubereitung Crème

- Mascarpone glatt rühren
- Rahm, Zucker und Vanillezucker zusammen steif schlagen und mit Mascarpone verrühren
- Meringues unter heben / mischen
- Masse zugedeckt kühl stellen

Zubereitung Zitrusfruchtsalat

- Zitrusfrüchte schälen und filetieren und mit Zucker und Sirup sorgfältig mischen

Anrichten

- Zitrusfrüchte in Gläser oder Schälchen verteilen (etwas für Garnitur bei Seite stellen)
- Crème über die Früchte dressieren
- Mit Zitrusfrüchten und mit Minze garnieren