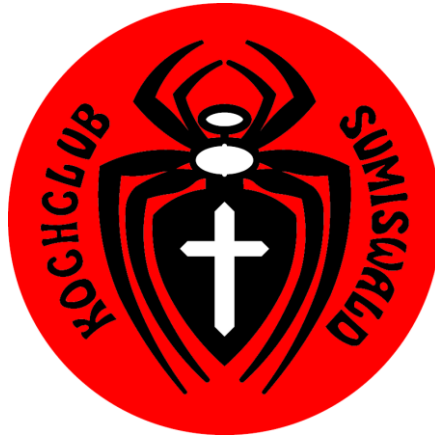


Kochclub schwarze Spinne



Chochete vom 08. Oktober 2021
Tageschef: Marc
8 Personen

APÉRO

Frischkäse Scones (vorbereitet)

VORSPEISE

Feldsalat mit gebratenen Champignons

HAUPTGANG

Rehrücken mit Zwetschgensauce
und überbackenem Tomaten-Kürbis

DESSERT

Süssmost-Creme

Weisswein: St-Saphorin, CH (Chasselas)
Rotwein: Carmelin, CH (Cornalin/Rouge du Pays)



VORSPEISE

Feldsalat mit gebratenen Champignons

- 1kg Champignons
- 2 Zwiebeln
- 500g Feldsalat
- Einige Walnüsse
- Etwas Parmesan
- 12 EL Olivenöl
- 8 EL Balsamico
- 4 TL Senf (gestrichene TL)
- Salz
- Pfeffer
- Wenig Muskat
- Petersilie



Feldsalat putzen.

Zwiebel und in Scheiben geschnittene Champignons in Olivenöl anbraten, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Petersilie würzen.

Aus Olivenöl, Balsamicoessig und Senf ein Dressing zubereiten und zum Salat geben. Champignons und Zwiebel zum Salat geben, mit Walnusskernen bestreuen und Parmesan darüber hobeln.

HAUPTGANG

Rehrücken mit Zwetschgensauce und überbackenem Tomaten-Kürbis

Zwetschgensauce

- 3 EL Butter
- 6 Schalotten, in feinen Streifen
- 6 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 16 Wacholderbeeren, fein gehackt
- 6 Lorbeerblätter
- 3 Zweiglein Rosmarin, fein geschnitten
- 9 EL Marsala
- 4.5 dl Rindsbouillon
- 1 kg Zwetschgen, in Schnitzen
- 6 TL Zucker
- 150 g Butter, in Stücken, kalt



Rehrücken

- Ca. 1.2kg Rehrückenfilets ausgelöst
- 2 EL Bratbutter
- 1 TL Salz
- Wenig Pfeffer
- Rosmarin, fein geschnitten
- 9 Wacholderbeeren, zerstoßen

Zwetschgensauce

Butter in einer Pfanne erwärmen. Schalotten und Knoblauch ca. 5 Min. andämpfen. Wacholder, Lorbeer und Rosmarin begeben, kurz mitdämpfen. Marsala und Fond dazugießen, ca. 2 Min. einkochen. Zwetschgen und Zucker begeben, ca. 5 Min. köcheln. Hitze reduzieren, Pfanne von der Platte nehmen. Butter portionenweise unter Rühren begeben. Dabei Pfanne hin und wieder kurz auf die Platte stellen, um die Sauce nur leicht zu erwärmen, sie darf nicht kochen. Rühren bis die Sauce gebunden ist.

Rehrücken

Fleisch ca. 30 Min. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 60 °C erwärmen. Wacholderbeeren, Rosmarin, Salz und Pfeffer mischen, Fleisch damit einreiben. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Fleisch rundum ca. 5 Min. anbraten, im vorgeheizten Ofen bis zum Servieren ruhen lassen.

HAUPTGANG

Rehrücken mit Zwetschgensauce und überbackenem Tomaten-Kürbis

Tomaten Kürbis

- 2 kleine Butternusskürbisse à ca. 800 g
- 2 Bund Basilikum
- 16 EL Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen
- Salz
- 4 EL Mandelplättchen
- 4 Tomaten
- 2 EL flüssiger Honig
- Pfeffer
- 100g geriebener Parmesan
- 4 Zweige Thymian



Kürbis schälen und längs halbieren. Kerne entfernen. Kürbis im Abstand von ca. 1 cm über die ganze Länge senkrecht ein-, jedoch nicht ganz durchschneiden. Dazu Kürbis zum Beispiel zwischen zwei Holzspiessli legen, damit er nicht ganz durchgeschnitten wird. Basilikum mit 3/4 des Öls und Knoblauch pürieren und salzen. Pinienkerne grob hacken. Tomaten halbieren und in Scheiben schneiden. Backofen auf 190 °C vorheizen.

Kürbis auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Tomatenscheiben in die Kürbiseinschnitte stecken, dabei die Einschnittstellen etwas aufklappen. Der Kürbis bekommt so die Form einer Brücke. Mit restlichem Öl bepinseln. Honig darüberträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. In der Ofenmitte ca. 40 Minuten backen. Mit Basilikumöl beträufeln. Parmesan und Pinienkerne darüberstreuen. Weitere 10 Minuten fertig backen. Aus dem Ofen nehmen und mit Thymian servieren.

DESSERT

Süssmost-Creme

- 1 l Apfelsaft
- 1 Bio-Zitrone, wenig abgeriebene Schale, 1/2 Saft
- 2 EL Maizena
- 8 frische Eier
- 140 g Zucker
- 2.5 dl Rahm, steif geschlagen



Apfelsaft mit allen Zutaten bis und mit Zucker mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min.iterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, auskühlen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

Vor dem Servieren Schlagrahm unter die Creme ziehen. Einen Teil des Rahms als Garnitur verwenden.