

Nebikon, 15.10.2021 / MA



Menu:

- ♦ Apfel-Kräuter-Specksuppe
- ♦ Sauerkrautsalat
- ♦ Fischfilets an Apfelsauce
- ♦ Hirschrücken à la Wellington
- ♦ Dessertvariation

Apfel-Kräuter-Specksuppe (4 Pers.)

Zutaten: 300g säuerliche Äpfel, 1 EL Zitronensaft, 1 Zwiebel, 1 EL Butter, 2 dl Apfelsaft, 3 dl Gemüsebouillon, 2 Zweige Majoran, 2,5 dl Halbrahm, Kräutersalz, Cayennepfeffer, 80 g Speck in Tranchen

Zubereitung: Äpfel schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Äpfel in Schnitze schneiden. Einige Apfelschnitze mit Zitronensaft beträufeln und für die Garnitur beiseitestellen. Restliche in Stücke schneiden. Zwiebel hacken. In Butter andünsten. Apfelsaft und -würfel begeben. Bouillon und die Hälfte des Majorans begeben. Ca. 10 Minuten köcheln lassen. Majoran entfernen. 2 dl Rahm dazugeben, Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Kräutersalz und Cayennepfeffer abschmecken. Speck in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett knusprig braten. Restlichen Rahm schlagen. Suppe mit Schlagrahm, Speck, beiseitegestellten Apfelschnitzen und restlichen Majoranblättchen servieren.

Sauerkrautsalat (4 Pers.)

Zutaten: 250 g rohes Sauerkraut, 30 g Baumnüsse, 1 kleiner Granatapfel, ½ Orange, 1 süß-säuerlicher Apfel, 200g griechisches Joghurt nature, 2 EL Honig, Salz, Pfeffer, Paprika 3 Zweige Dill

Zubereitung: Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen, gut ausdrücken und auflockern. Baumnüsse grobhacken und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten, auskühlen lassen. Granatapfel rundum ein-, aber nicht durchschneiden. In eine Schüssel mit Wasser geben, darin aufbrechen. Kerne unter Wasser auslösen. So lassen sie sich einfach von den Häutchen trennen. Häutchen von der Wasseroberfläche abschöpfen. Wasser abgießen. Granatapfelkerne beiseitestellen. Orangenschale fein abreiben, Orange auspressen. Apfel entkernen und feinwürfeln. Joghurt mit Honig und allen vorbereiteten Zutaten mischen. Salat mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Ca. 15 Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren mit frisch gehacktem Dill mischen.

Fischfilets an Apfelsauce (4 Pers.)

Zutaten: 2 dl Apfelwein, 2 dl Gemüsebouillon, 600 g Fischfilets (z. B. Zander) längs halbiert, 0.3 TL Salz, wenig Pfeffer, 1 rotschaliger Apfel in ca. 1 1/2 cm breiten Schnitzen, in Scheibchen, 1.5 TL Maizena mit 2 EL Saucen-Halbrahm angerührt, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Apfelwein und Bouillon in einer weiten Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren. Fischfilets portionenweise in die Flüssigkeit legen, zugedeckt ca. 7 Min. ziehen lassen. Herausnehmen, würzen, zugedeckt beiseitestellen. Flüssigkeit absieben, auf die Hälfte einkochen, Hitze reduzieren. Apfelscheibchen begeben. Maizena aufrühren, Saucenhalbrahm unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben, Sauce ca. 2 Min. köcheln. Fischfilets begeben, nur noch heiss werden lassen, Sauce würzen.

Hirschrücken à la Wellington (4 Pers.)

Zutaten: 1 Zwiebel, 750g Champignons, 3 EL Öl, Pfeffer, 2 TL getrockneter Majoran, Zucker, 750g Hirschrücken, 450g Blätterteig, 1 Ei

Zubereitung: Zwiebel schälen und fein würfeln. Champignons putzen, säubern und fein hacken. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Pilze und Zwiebel darin braten, bis die Flüssigkeit verkocht ist, dann mit Salz, Pfeffer, Majoran und etwas Zucker würzen. Fleisch waschen und trocken tupfen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin unter Wenden ca. 3 Minuten anbraten. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und abkühlen lassen. Blätterteigplatten auf der bemehlten Arbeitsfläche nebeneinanderlegen und bei Zimmertemperatur ca. 10 Minuten auftauen lassen. 5 Platten aufeinanderlegen und zu einem Rechteck (ca. 30 x 35 cm) ausrollen. Ei verquirlen. Ca. die Hälfte der Pilzmasse in einem ca. 10 cm breiten Streifen auf den Blätterteig streichen, dabei an jeder kurzen Seite einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen. Fleisch auf die Pilze legen. Restliche Pilzmasse auf dem Fleisch verteilen und gut andrücken. Teigländer mit Ei bestreichen und Fleisch in den Teig einschlagen. Teigkanten gut andrücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Teig mit verquirltem Ei bestreichen. Im vorgeheizten Backofen 200 °C 30–35 Minuten backen.

Apfel-Chutney mit Ingwer (2dl)

Zutaten: 200g Äpfel, z. B. Gala, 25g getrocknete Aprikosen, ½ kleine Zwiebel, 0.5dl Apfelessig, 20g Rohrzucker, 1/2TL Salz, 1 Lorbeerblatt, 15g Ingwer, Pfeffer

Zubereitung: Äpfel ungeschält halbieren und entkernen. Mit Aprikosen und Zwiebel in Würfelchen schneiden. Alles mit Essig, Zucker, Salz und Lorbeerblättern in eine Pfanne geben. Ingwer fein dazu reiben. Zugedeckt bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis das Chutney eine Musähnliche Konsistenz hat.

Apfel-Tiramisu (6 Pers)

Zutaten: Apfelmasse: 2dl Apfelsaft, ½ Zitrone, abgeriebene Schale und Saft, 500 g Äpfel, z.B. Boskoop. Mascarponecrème: 3 Eigelb, 80g Zucker, 350g Mascarpone, 3 Eiweiss, steif geschlagen. 200g Löffelbiskuits, 8EL Apfelsaft, 2 - 4 EL Kakaopulver, zum Bestäuben

Zubereitung: Apfelsaft, Zitronenschale und -saft in eine Pfanne geben. Äpfel mit der Röstiraffel direkt in die Flüssigkeit raffeln. Kurz aufkochen, vollständig auskühlen lassen. Eigelb und Zucker rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Mascarpone darunter rühren. Eiweiss sorgfältig darunterziehen. Die Hälfte der Löffelbiskuits in der Form auslegen, mit Calvados oder Apfelsaft beträufeln. Die Hälfte der Apfelmasse und Mascarponecrème darauf verteilen. Mit restlichen Löffelbiskuits belegen, restliche Apfelmasse und Mascarponecrème darauf geben. Tiramisu zugedeckt 2-3 Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

Apfel-Mousse (6 Pers.)

Zutaten: 600g Äpfel (z.B. Cox Orange, Idared) ungeschält, halbiert, entkernt, in Würfeli, 3 EL Apfelsaft, 1EL Zitronensaft, 3 EL Zucker, 3 Blätter Gelatine, ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft, 2 dl Rahm, steif geschlagen

Zubereitung: Äpfel mit allen Zutaten bis und mit Zucker in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 12 Min. weich köcheln.
Mit der Flüssigkeit pürieren, Gelatine unter das heisse Püree rühren. Durch ein Sieb in eine Schüssel streichen, auskühlen. Kühl stellen, bis das Püree am Rand leicht fest ist, glattrühren. Schlagrahm darunterziehen, Mousse zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.