



Koch-Abend vom

26. Oktober 2009

Unser Menü heute Abend:

Vorspeise:

Engadiner Herbstsuppe

Hauptgang:

Rehschnitzel an Portwein-Jus

Dessert:

Suser-Sorbet mit Trauben

Ä Guete wünscht üch dr Fritz

Rehschnitzel an Portwein-Jus mit Rosmarin-Kartoffeln

Rehschnitzel

Zutaten:

Bratbutter
12 Rehschnitzel (je ca. 50 gr.)
bei
½ Teelf. Salz
Pfeffer aus der Mühle

4 Pers.

Zubereitung:

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Fleisch mittlerer Hitze portionenweise beidseitig je ca. 1 ½ Minuten braten, würzen und bei 80 Grad in den Ofen.

Sauce

Zutaten:

30 gr. Getrocknete Cranberries
1 dl. roter Portwein
2 dl. Wildfond
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Rosmarinzweig
50 gr. Butter, in Stücken, kalt
Salz, nach Bedarf

Zubereitung:

Cranberries mit 1 ½ Esslf. rotem Portwein aufkochen, in einer kleinen Schüssel auskühlen, ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Restlichen Portwein und Fond mit Zwiebeln und Rosmarin in derselben Pfanne aufkochen. Flüssigkeit auf ca. 1 dl. einkochen, absieben und zurück in die Pfanne giessen. Butter portionenweise unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben. Dabei die Pfanne hin und wieder kurz auf die Platte stellen, um die Sauce nur leicht zu erwärmen – sie darf nicht kochen! Rühren bis die Sauce cremig ist. Eingeweichte Cranberries begeben, nur noch heiss werden lassen, Portwein-Jus salzen.

Rosmarin – Kartoffeln

Zutaten:

800 gr. festkochende Kartoffeln
schneiden,
2 Esslf. Rosmarin-Nadeln, grob gehackt
beschichteten
1 Teelf. Salz
Rosmarin
knusprig

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in ca. 5 mm dicke Scheiben waschen und trocknen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Kartoffeln und Begeben. Bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten braten, salzen

Engadiner Herbst-Suppe

Zutaten:

4 Pers.

Wenig Butter

50 gr. Speckwürfeli

1 Zwiebel, fein gehackt

1 kleines Rüebli, in Würfeli

80 gr. Sellerie, in Würfeli

80 gr. Lauch, fein geschnitten

9 dl. Fleischbouillon

1 dl. Rahm, schlagen

1 Eigelb

1 Esslf. Butter

80 gr. Brot, ohne Rinde, in Würfeli

½ Bund Petersilie, fein gehackt

Zubereitung:

1. Butter in einer grossen Pfanne warm werden lassen, Speck und Gemüse ca. 5. Minuten andämpfen
2. Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 10 Minuten köcheln
3. Schlagrahm mit dem Eigelb verrühren, unter Rühren zur Suppe geben,iterrühren, bis die Suppe cremig ist. Die Suppe darf nicht kochen!
4. Butter in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen, Brotwürfeli ca. 5 Minuten goldgelb rösten.

„Suser“ - Sorbet mit Trauben

Zutaten für Sorbet

6 Pers.

2 dl Wasser

120 gr Zucker

3 dl Suser

1 EL Zitronensaft

2 frische Eiweisse
1 Prise Salz
2 EL Puderzucker

Zubereitung:

1. Wasser mit Zucker aufkochen - Hitze reduzieren - ca. 8 Minuten köcheln - in eine Chromstahl-Schüssel giessen - auskühlen lassen.
2. Suser und Zitronensaft darunter rühren - ca. 1 Stunde anfrieren - durchrühren
3. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen - Puderzucker begeben - kurz weiterschlagen. Sorgfältig unter die angefrorene Masse ziehen. Zugedeckt ca. 5 Stunden gefrieren, dabei 2 - 3 Mal gut durchrühren.

Zutaten für Trauben-Kompott

2 dl Suser
1 EL Zitronensaft

1 EL Zucker

300 gr kleine, blaue Trauben (halbiert und entkernt)

Zubereitung:

1. Suser und Zitronensaft mit Zucker aufkochen - auf ca. die Hälfte einkochen
2. Trauben begeben - aufkochen - Pfanne von der Platte nehmen - bis zum Servieren zugedeckt ziehen lassen.

Servieren

Kompott warm werden lassen, die Hälfte davon in vorgekühlte Gläser verteilen. Sorbet leicht antauen und geschmeidig rühren - auf dem Kompott anrichten - restliches Kompott darauf verteilen und sofort servieren !