

Chämi-Chuchi Suhr

Chochete vom 08.10.2019

Hanspeter Fiechter

Vorspeise:

Pilzcremesuppe

Hauptspeise:

Rehgeschnetztes

Spätzli

Rosenkohl

Dessert:

Crêpes Suzette

(Rezepte für 4 Personen)



*En Guete wünscht de
Hanspeter*

Vorspeise

Pilzcremesuppe

Zutaten:

Suppe

1 EL Butter
1 Schalotte
400 g gemischte Pilze (**200 g**)
250 g Kartoffeln (**150 g**)
1 lt Gemüsebouillon (**6 dl**)
2 ½ dl Vollrahm (**1.5 dl**)
Salz und Pfeffer

Zubereitung

In einer Pfanne erwärmen.
fein hacken und andämpfen
würfeln und mitdämpfen
in Stücken begeben und kurz mitdämpfen
dazugiessen und ca. 15 Min köcheln
begeben und aufkochen. Suppe pürieren
und würzen

Topping

1 EL Bratbutter
1 Bd Thymianblättchen
80 g Mostbröckli (**49 g**)
200 g gemischte Pilze (**100 g**)
Salz und Pfeffer

In einer Bratpfanne erhitzen.
Thymian abzupfen
Mostbröckli in feine Streifen schneiden
mit dem Thymian knusprig anbraten und
beiseite stellen
in derselben Pfanne klein gewürfelt
portionenweise je ca. 5 Min. goldbraun
braten und würzen.
Suppe anrichten, Pilze und Mostbröckli und
Thymian darauf verteilen.

Achtung: Mengen in rot genügend für 3 – 4 Personen als Vorspeise

Gemischte Pilze z.B. Steinpilze, Eierschwämme, Champignons, Kräuterseitling

Hauptgericht

Hirschgeschnetzeltes

Zutaten:

600 g Hirschfleisch geschnetzelt
Salz und Pfeffer

2 Schalotten fein gehackt

150 g Eierschwämme halbiert

3 EL Cognac
1 dl Fleischbouillon
2 dl Saucen-Halbrahm
Salz und Pfeffer

1 EL Majoran

Zubereitung

Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 1 Min. braten, herausnehmen und würzen.

wenig Bratbutter begeben und Schalotten fein gehackt andämpfen.

Pilze ca. 5 Min. mitdämpfen

Cognac, Bouillon und Rahm dazugiessen, aufkochen und würzen.

Fleisch begeben, nur noch heiss werden lassen, Majoran fein geschnitten darübergeben

Rosenkohl

300 g Rosenkohl

2 El Butter

1 Zwiebel

1 Tl Salz

1 Prise Zucker

2 dl Gemüsebouillon

rüsten und waschen, am Strunk kreuzweise einschneiden

in der Pfanne zergehen lassen

fein hacken und in Butter andämpfen

Rosenkohl begeben

würzen

dazugiessen, zugedeckt ca. 20 Min. weich kochen

Spätzli

Zutaten:

450 g Mehl
2 TL Salz
1 dl Milch
4 Eier
1 dl Wasser

Zubereitung

Mehl und Salz in eine Schüssel geben, Milch und Wasser vermischen und dazugießen. Mit einer Kelle anrühren. Eier verquirlen und begeben. Teig weiterschlagen bis er Blasen wirft. Ca. 30 Min. ruhen lassen.

Reichlich Wasser aufkochen und salzen. Teig portionenweise durch das Chnöpfli sieb ins Wasser streichen. Sobald die Chnöpfli an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausheben und gut abtropfen lassen.

Dessert

Crêpes Suzette

Teig

80 g Mehl	in einer Schüssel mischen
1 Prise Salz	
2 dl Milch	beigeben und glattrühren
2 Eier	
2 TL Puderzucker	
20 g. Butter flüssig	alles dazugeben und zu einem glatten Teig rühren. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. stehen lassen

Bratöl zum Backen

wenig Öl in Bratpfanne heiss werden lassen. Den Pfannenboden dünn mit Teig bedecken. Hitze jeweils etwas reduzieren. Crêpes beidseitig backen und warmstellen

Sauce

50 g Butter	in einer weiten Pfanne schmelzen
3 El Zucker	beigeben und unter Rühren auflösen
2 Orangen	Schale einer Orange wegschneiden und über einer Schüssel filetieren und beiseite stellen, von der zweiten Orange etwas Abrieb zu den Filets geben, dann halbieren und Saft in die Schüssel ausdrücken. Evtl. Kerne entfernen. Saft und Filets in die Pfanne geben.

1 Zitrone	nur Saft beigeben und einköcheln
-----------	----------------------------------

1 dl Grand Marnier	dazugiessen
--------------------	-------------

gebackene Crêpes	2 mal falten und in die Sauce legen, ca. 2 Min. köcheln
------------------	---

1 dl. Grand Marnier	dazugiessen und anzünden und flambieren.
---------------------	--

Anrichten: je 1 Crêpe auf den vorgewärmten Teller geben, Filets und die restliche Sauce darüber verteilen.

Achtung: Teig und Sauce-Zutaten vorbereiten. Crêpes und Sauce erst nach dem Hauptgang weiter verarbeiten. Es flambieren alle zum selben Zeitpunkt! (Damit der Brand nur einmal gelöscht werden muss!! 😊)

