



Menü vom 29. Oktober 2013

Kastanien-Steinpilz-Suppe

**Rehgeschnetzeltes mit Trauben
und Polentaschnitten**

**Gefüllte Brioches
mit flambierten Äpfeln**

Angaben für 4 Personen

Kochgruppe:

Serge Aeby
Werner Buchmann
Peter Brunner

Kastanien-Steinpilz-Suppe

400 g tiefgekühlte Kastanien, aufgetaut

1 EL Bratbutter

1 EL Tomatenpüree

8 dl Gemüsebouillon

1 TL Steinpilzpulver

100 g Steinpilze, in Scheiben

½ EL Bratbutter

1 dl Halbrahm, flaumig geschlagen



Salz, Pfeffer, nach Bedarf

wenig Cayennepfeffer

Pilzpulver

Pilzpulver aus im Cutter fein gemahlener getrockneter Steinpilze auf Vorrat zubereiten, gut verschlossen und trocken aufbewahren (siehe kleines Bild).

Zubereitung (ca. 40 Minuten)

Kastanien in einer Pfanne in der heißen Bratbutter goldbraun braten, das Tomatenpüree kurz mitbraten.

Die Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, das Steinpilzpulver begeben, zugedeckt ca. 30 Min. köcheln, bis die Kastanien weich sind. Suppe fein pürieren, aufkochen.

Pilzscheiben in einer beschichteten Bratpfanne in der heißen Bratbutter goldbraun braten, 4–8 schöne Scheiben für die Garnitur beiseite legen.

Restliche fein würfeln und zur Suppe geben. $\frac{2}{3}$ des Rahms darunter rühren, würzen, in vorgewärmten Tellern anrichten. Die Suppe mit dem restlichen Rahm und den beiseite gelegten Pilzscheiben garnieren.



Rehgeschnetzeltes mit Trauben und Polentaschnitten

Polenta

7½ dl	Gemüsebouillon
150 g	mittelfeiner Maisgriess
½ EL	Butter
Bratbutter zum Braten	

Fleisch

1	Zwiebel, fein gehackt
je 100 g	weisse und rote Trauben, halbiert, entkernt
500 g	geschnetzeltes Rehfleisch
1 EL	Weissmehl
1 dl	Rotwein
8	Wacholderbeeren, zerdrückt
1½ dl	Wildfond
1½ EL	Hagebuttenkonfitüre
¾ TL	Salz
	wenig Pfeffer
25 g	Butter, in Stücken, kalt
Bratbutter zum Braten	

Zubereitung (ca. 40 Minuten)

Polenta: Bouillon aufkochen, Mais einrühren, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei kleinster Hitze ca. 10 Min. zu einem dickflüssigen Brei köcheln. Butter daruntermischen.

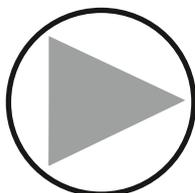
Polenta mit einem breiten Spachtel auf einem kalt abgespülten Blechrücken ca. 1½ cm dick ausstreichen, auskühlen. Masse in Dreiecke schneiden. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Polenta portionenweise beidseitig je ca. 5 Min. knusprig braten, warm stellen.

Fleisch: Wenig Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Zwiebel andämpfen, Trauben kurz mitdämpfen, herausnehmen. Wenig Bratbutter in derselben Pfanne heiss werden lassen. Geschnetzeltes portionenweise begeben, mit Mehl bestäuben, je ca. 2 Min. braten, herausnehmen, zugedeckt beiseitestellen.

Wein in die Pfanne giessen, Bratsatz lösen, aufkochen, Wacholderbeeren begeben, kurz mitköcheln. Fond oder Bouillon dazugiessen, aufkochen. Konfitüre daruntermischen. Sauce ca. 3 Min. köcheln, würzen.

Pfanne von der Platte nehmen. Butter portionenweise unter Rühren 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. Fleisch und Trauben wieder begeben, nur noch heiss werden lassen.

Rehgeschnetzeltes auf vorgewärmten Teller anrichten, Polenta dazu servieren.



Film schauen



Gefüllte Brioches mit flambierten Äpfeln

4	Brioches
20 g	Pinienkerne
1	Zitrone
1	Orange
2	Äpfel, säuerliche
4 EL	brauner Zucker
1 TL	Butter
½ dl	Calvados
4	Kugeln Vanilleglace

Die Brioches dort waagrecht halbieren, wo sie am breitesten sind. Die oberen Hälften beiseitelegen. Die unteren Hälften sorgfältig etwas aushöhlen.

In einer kleinen Bratpfanne die Pinienkerne ohne Fettzugabe leicht rösten. Auf einen Teller geben.

Zitrone und Orange auspressen.

Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Jeden Schnitt nochmals halbieren, dann je in ½ cm dicke Scheibchen schneiden.

Unmittelbar vor dem Servieren in einer Bratpfanne bei Mittelhitze den Zucker und die Butter langsam zu hellem Caramel schmelzen lassen. Die Apfelscheiben beifügen und sorgfältig mischen. Dann den Zitronen- und Orangensaft dazugießen und alles auf lebhaftem Feuer kurz einkochen lassen. Den Calvados dazugießen und sofort entzünden. Noch kurz kochen lassen, bis die Flammen erloschen sind.

Die ausgehöhlten Briochehälften auf Teller setzen. Entweder das warme Apfelkompott darüber verteilen und je 1 Kugel Vanilleglace daraufsetzen, oder man füllt die Brioches mit Glace und gibt das Kompott darüber. Alles mit den Pinienkernen bestreuen und die oberen Briochehälften aufsetzen. Sofort servieren.

