



## Menü vom 28. Oktober 2014

Herbstliches Hirschsalsiz-Fenchel-Carpaccio

---

Hirschwürfel an Kaffee-Whisky-Sauce mit Kürbis-Polenta

---

Whisky - Bananen

Angaben für 4 Personen

Kochgruppe:

Bär Walti  
Fux Bruno  
Hauri Michel  
Müller Uwe

## Herbstliches Hirschsalsiz-Fenchel-Carpaccio

2 Stück Fenchelknollen (mittelgross)

---

300 g Hirschsalsiz

---

1 Schalotte

---

Schwarzer Pfeffer, grob gemahlen

---

Meersalz

---

Zitronenolivenöl

---

4 Blatt Italienische Petersilie

---

Bratbutter

---

125 g Pfifferlinge

---

Fenchel mit Sparschäler rüsten, halbieren und den Strunk herausschneiden.

Den Fenchel und das Hirschsalsiz sehr fein aufschneiden, falls möglich mit der Aufschnittmaschine oder mit einem Gemüsehobel. Das Hirschsalsiz kreisförmig auf dem Teller anrichten und den Fenchel darauf drapieren.

Die Schalotten fein hacken und auf dem Carpaccio verteilen.

Meersalz, schwarzen Pfeffer und Zitronenolivenöl zusammen verrühren und damit das Carpaccio marinieren.

Die Pfifferlinge in der Bratbutter kurz anbraten, leicht salzen und zusammen mit der Petersilie als Garnitur verwenden.



# Hirschwürfel an Kaffee-Whisky-Sauce mit Kürbis-Polenta

1 Zweig Rosmarin

600 g Hirschfleisch

Salz, Pfeffer, aus der Mühle

1 Esslöffel Bratbutter

2 Esslöffel Whisky, (1)

2 dl Fleischbouillon, ersatzweise Rinderfond

½ dl Espresso

10 g Schokolade, dunkel

100 g Doppelrahm

1 Esslöffel Whisky, (2)

200 g Polenta

200 g Kürbis

1 l Gemüsebouillon

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken.

Das Fleisch in etwa 2 cm grosse Würfel schneiden. Das Fleisch in 2 Portionen teilen, den Rosmarin darüber geben sowie salzen und pfeffern.

Eine grosse Bratpfanne erhitzen. Jede Portion Fleisch jeweils in der Hälfte der heissen Bratbutter 1½ - 2 Minuten braten, erst nach etwa 45 Sekunden erstmals wenden. Am Schluss jeweils 1 Esslöffel Whisky (1) über das Fleisch geben und nach Belieben flambieren. Das Fleisch sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 15–20 Minuten nachgaren lassen.

Den Bratensatz mit Bouillon oder Fond ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen.

Den Espresso und die Schokolade sowie den Doppelrahm beifügen und die Sauce nochmals 5 Minuten kochen lassen. Einen Esslöffel Whisky (2) dazugeben und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen. Das Fleisch beifügen und nur noch gut heiss werden lassen.

Bouillon aufkochen, Mais einrühren, Kürbis mit der Röst-Raffel dazugeben zuge-  
deckt unter gelegentlichem Rühren bei kleinster Hitze ca. 10 Minuten zu einem dick-  
flüssigen Brei köcheln lassen

Polenta mit einem breiten Spachtel auf einem kalten abgspülten Blechrücken ca.  
1½ cm dick ausstreichen, auskühlen.

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren.  
Polenta portionenweise beidseitig je 5 - 10 Minuten knusprig braten, warm stellen.



## Whisky - Bananen

4 Bananen

---

40 g Butter

---

4 Esslöffel Zucker

---

4 Esslöffel Whisky

---

Bananen pellen, der Länge nach halbieren und vierteln.

Butter und Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen. Die Bananenstücke hinzufügen und von beiden Seiten leicht anbraten. Mit dem Whisky übergießen, anzünden und die Bananen flambieren. (Vorsicht, es kann leicht etwas abfackeln.)

Die Bananen noch warm auf einem Teller anrichten und nach Belieben mit Früchten, Vanilleeis oder Rahm servieren.

