



## Menü vom 18. November 2015

Herbstsalat an Marroni-Dressing

---

Rehschnitzel an Ginsauce mit Ingwer-Knoblauch Rosenkohl

---

Warmer Eierpunsch

Angaben für 4 Personen

Kochgruppe:

Bär Walti  
Fux Bruno  
Hauri Michel  
Müller Uwe

# Herbstsalat an Marroni-Dressing

(Angaben für 4 Personen)

200 g Marroni tiefgekühlt

---

1 dl Bouillon

---

500 g Weisskabis

---

1 Zwiebel

---

Salz

---

200 g Champignons braun

---

4 Esslöffel Rapsöl

---

6 Esslöffel Weissweinessig oder Apfelessig

---

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

---

1 Bund Schnittlauch

---

0.5 Bund Petersilie glattblättrig

---

1 Baguette

---

Die Marroni je nach Grösse halbieren. In einer Pfanne mit der Bouillon zugedeckt aufkochen. Die Marroni so lange auf mittlerer Stufe kochen lassen, bis sie weich sind, aber noch nicht zerfallen. Abkühlen lassen.

Den Kabis vierteln und den Strunk herausschneiden. Die Zwiebel schälen und halbieren. Den Kabis und die Zwiebel auf dem Hobel in feine Streifen schneiden. Beides in eine Schüssel geben und salzen. 10 Minuten ziehen lassen.

Die Champignons halbieren oder vierteln.

Eine Bratpfanne erhitzen. Den Kabis und die Zwiebeln portionenweise in etwas Rapsöl kurz und heiss anbraten, anschliessend in eine Schüssel geben und die Champignons im restlichen Öl anbraten. Ebenfalls zum Kabis geben.

$\frac{2}{3}$  der Marroni zum Kabis geben. Die restlichen Marroni mitsamt der Flüssigkeit in einen hohen Becher geben. Den Essig beifügen und alles mit dem Stabmixer pürieren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und zum Kabis geben. Alles mischen und wenn nötig nachwürzen. Mindestens 10 Minuten ziehen lassen (siehe Rezept-Tipp).

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Petersilie fein hacken.

Kurz vor dem Servieren die Kräuter unter den Salat mischen.

Noch besser schmeckt dieser Salat, wenn man ihn 4–6 Stunden durchziehen lässt. Man kann ihn aber auch problemlos bereits am Vortag zubereiten. Verwenden Sie wie im Rezept vorgegeben Weisswein- oder Apfelessig. Ihre Säure ist kräftiger als die eines weissen Balsamicos, was Kabis und Marroni jedoch benötigen, sonst wirkt der Salat fade.



# Rehschnitzel an Ginsauce mit Ingwer-Knoblauch Rosenkohl

(Angaben für 4 Personen)

12 Rehschnitzel à ca. 50 g

---

1 dl Gin

---

10 Wacholderbeeren, grob zerdrückt

---

2 EL Preiselbeeren aus dem Glas

---

Pfeffer

---

Salz

---

Bratbutter

---

2 dl Kalbsfond

---

2 dl Rahm

---

Spätzli

---

Schnitzel im Gin mit den Wacholderbeeren marinieren

Fleisch aus der Marinade nehmen und mit Küchenpapier trocken tupfen. In der heißen Bratbutter auf beiden Seiten ca. 1 Minute braten. Herausnehmen und im auf 60 °C vorgewärmten Ofen warm halten.

Bratsatz mit der gesiebten Marinade ablöschen, aufkochen und auf die Hälfte reduzieren. Durch ein feines Sieb passieren. Kalbsfond und Preiselbeeren hinzufügen und wieder auf die Hälfte einkochen. Rahm hinzugießen und zu einer sämigen Sauce kochen, würzen.

Schnitzel auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce begiessen.

Dazu passen Spätzli, Knöpfli, Kürbisrisotto etc.



## Rosenkohl mit Ingwer und Knoblauch

(Angaben für 4 Personen)

500 g Rosenkohl (tiefgekühlt)

---

2 Knoblauchzehen, kleingeschnitten

---

2 cm frischer Ingwer, kleingeschnitten

---

2-3 EL Rapsöl

---

Salz

---

Pfeffer

---

Rapsöl in der Bratpfanne erhitzen, Rosenkohl anbraten. Nach ein paar Minuten den Knoblauch und Ingwer dazugeben. Solange braten bis der Rosenkohl bissfest und goldbraun ist (10-15 Minuten).

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



# Warmer Eierpunsch

(Angaben für 4 Personen)

3 dl Weisswein

2 Esslöffel Zitronensaft

abgeriebene Schale von ½ Zitrone

4 Eigelb

80 g Zucker

2 Prisen Salz

4 Esslöffel Wodka

In einer kleinen Pfanne den Weisswein mit dem Zitronensaft und der Zitronenschale aufkochen.

In einer kleinen Schüssel die Eigelbe mit dem Zucker und dem Salz verrühren. Den heissen Weisswein unter Rühren dazugiessen. Alles zurück in die Pfanne geben und auf mittlerer Stufe zu einer luftigen Masse aufschlagen. Vom Herd nehmen und den Wodka unterrühren. In Gläser füllen und sofort servieren

Dieser Punsch ist sehr nahe an einer Sabayone. Deshalb kann man ihn mit einer Kugel Vanilleglace oder einem Mangosorbet auch sehr gut als Dessert geniessen.

