



Menü vom 26. September 2017

Unter dem Motto „Gin und weg“ oder
Tonic ohne Alkohol ist doch Gin-los

Rauchlachstatar
Safrannüdeli
Hirschkoteletts im Gin Rahm
Marronikuchen

Angaben für 4 Personen
Marronikuchen für mehrere Personen

Kochgruppe:

Augsburger Beat
Hilfiker Urs
Walti Christian

Rauchlachstatar

300 g Rauchlachs, in kleinen Würfeln

1 Bundzwiebel, fein geschnitten

1 Dillzweig, gezupft

4 cl Sauerrahm

1 TL Dijon-Senf

4 cl Hendrick's Gin

2 Snackgurken, in Würfeln

Salz

Pfeffer

½ Bio-Zitrone, davon Zeste und Saft

2 Snackgurken, in Scheiben

- Lachs, Zwiebel, Dill, Sauerrahm, Senf, Gin und Gurkenwürfel in einer Schüssel mischen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronenzeste und –saft würzen.
- Anrichten:
- Tatar ringförmig anrichten, mit Gurkenscheiben garnieren.

Safrannüdeli

500g dünne Nudeln (z.B. Taglierini)

2 dl Rahm

50g getrocknete Tomaten, in Streifen

4g Safranfäden, getrocknet

2 Bio Limetten, davon Zeste und Saft

Salz

Pfeffer

Muskat

50g frisches Basilikum, fein geschnitten

8 cl Monkey 47 Gin

Einige Basilikumblättchen zum Servieren

- Nudeln in Salzwasser al dente kochen, Wasser abgiessen.
- Nudeln mit Rahm und Tomaten in Pfanne mischen.
- Safranfäden und Limettenzeste und –saft begeben.
- Abschmecken, Basilikum und Gin begeben.

Hirschkoteletts im Gin Rahm

1 Hirschrack (ca. 1 kg)

Salz, Pfeffer schwarz, aus der Mühle

1 EL Bratbutter

1 TL Wacholderbeeren, gehäuft

½ dl Napue Gin

1 dl Hühnerbouillon leicht, oder Kalbsfond

2 dl Rahm

Einige Tropfen Sojasauce

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Das Hirschrack mit Salz und Pfeffer gut würzen. Raps- oder Erdnussöl in einer Bratpfanne oder einem Bräter erhitzen. Rack rundum ca. 5 Minuten braten. Rack in der Platte in die Ofenmitte schieben und ca. 25 Minuten garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 56 °C erreicht hat. Fleisch aus dem Ofen nehmen, mit Alufolie abdecken und ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Während die Koteletts garen, die Wacholderbeeren gut zerdrücken.

Gin und Wacholderbeeren in den Bratensatz geben und einen Moment kochen lassen. Dann den Fond oder die Bouillon beifügen und alles auf grossem Feuer auf ½ dl einkochen lassen. Zuletzt den Rahm beifügen und noch so lange kochen lassen, bis die Sauce cremig bindet. Mit Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken. Rack zwischen den Knochen durchschneiden, die Sauce über die Koteletts geben und diese sofort servieren.

Marronikuchen (glutenfrei)

320g Butter

320g Puderzucker

12 Eigelb

500g Marronipüree

300g Haselnüsse oder je 150g Mandeln und Haselnüsse

Florales Cornus Rigi Dry Gin (nach Gefühl)

12 Eiweiss, steif geschlagen

- Butter und Puderzucker in einer Schüssel schaumig schlagen
- Die 12 Eigelb dazugeben und weiterschlagen
- Marronipüree zufügen und vermischen
- Haselnüsse (mit oder ohne Mandeln) begeben
- Gin begeben, Marroniaroma nicht überdecken. Anstelle von Gin kann man auch Kirsch oder Rum beifügen.
- Das Eiweiss steif schlagen und darunterheben.
- Die ganze Masse in eine Springform und für 40-45 Minuten in den auf 180° C vorgeheizten Ofen.

Als Alternative zu den Safrannüdeli würden eigentlich Kartoffelküchlein oder in Olivenöl gebratene Rosmarinkartoffeln sehr gut passen. Unser Problem ist, dass wir in der Kochschule keinen Steamer oder Dampfgarer zur Verfügung haben. Aus diesem Grund haben wir uns für die Nüdeli anstelle der Kartoffelküchlein entschieden.

Es ist uns bewusst, dass sowohl die Safrannudeln wie auch die Koteletts mit einer Gin-Sauce serviert werden. Wir haben bewusst beide Zutaten gekauft und können entweder beide Saucen (Vorschlag) oder auch nur eine Saucenvariante ausprobieren.

Gefüllte Kartoffelküchlein

20g Steinpilze, getrocknet

800g Kartoffeln (eine möglichst mehlig Sorten, z.B. Bintje)

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

200g Champignons

1 TL Butter

Salz

80g Baumnusskerne

Pfeffer aus der Mühle

150g Maisgriess/Polenta, fein

50g Mehl

1 Ei

Sauce

2 Schalotten

1 TL Pfefferkörner schwarz

2 Wacholderbeeren

1 TL Rapsöl

3 Esslöffel Gin

4 dl Gemüsebouillon

1 EL Maizena

1 dl Halbrahm

- Die Steinpilze in lauwarmes Wasser einweichen.
- Die Kartoffeln in der Schale im Dampf oder in wenig Salzwasser weich kochen.
- Inzwischen die Schalotte und den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Champignons rüsten und ebenfalls in Scheiben schneiden.
- Die Steinpilze in ein Sieb abschütten. In einer weiten Pfanne die Butter schmelzen. Schalotte, Knoblauch, Champignons und Steinpilze beifügen, salzen und auf höchster Stufe so langsam dünsten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist.
- Die Baumnüsse im Cutter fein mahlen. Die Pilze beifügen und alles zu einer mittelfeinen Masse hacken. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann auskühlen lassen.
- Griess und Mehl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die noch warmen Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse oder ein Passevite treiben. Das Ei verquirlen und zusammen mit dem Griessmehl unter

die Kartoffelmasse kneten. Nur so lange bearbeiten, bis sie glatt ist und zusammenhält. Sollte sie zu feucht sein, noch etwas Mehl beifügen.

- Die Masse in 12 Portionen teilen und zu Talern von 10 cm Durchmesser formen. In die Mitte der Taler je 1 gehäufte Eschöpfel Pilzmasse geben. Die Kartoffeltaler zu einem Päckchen verschliessen und zu einem dicken Kuchlein formen. Bis zur Weiterverwendung auf einen mit Backpapier belegten Teller geben und kalt stellen.
- Für die Sauce die Schalotten schälen, halbieren und in Streifen schneiden.
- Eine Pfanne mit Deckel leer erhitzen. Pfefferkörner, Wacholderbeeren und Öl in die Pfanne geben und zugedeckt so lange erhitzen, bis die Pfefferkörner zu hüpfen beginnen. Sofort die Pfanne vom Herd ziehen und den Gin sowie die Gemüsebouillon und die Schalotten beifügen. Die Pfanne wieder zurück auf den Herd stellen und alles um die Hälfte einkochen lassen.
- Die Kartoffelkuchlein auf einen gefetteten Siebeinsatz geben und im Dampf 20 Minuten garen.
- In einer kleinen Schüssel Maizena und Rahm verrühren. In die Pfeffersauce geben, diese unter Rühren aufkochen und 2 Minuten kochen lassen. Die Sauce kurz anpürieren, durch ein Sieb passieren und wieder zurück in die Pfanne geben. Mit Salz würzen und mit Gin abschmecken.