

Kochkurs 09.11.2016

## **Menü**

Feldsalat mit Pfifferlingen, Cranbeeren,  
Speckcroutons und Selleriestroh

\*\*\*\*

Kürbissuppe mit karamellisierter Entenbrust

\*\*\*\*

Rehmedaillons in der Haselnusshaube  
mit Rotkohl-Maronenstrudel und  
Portweinschalotten

\*\*\*\*

Schokoladen-Soufflé mit Zwetschgenröster  
und Mandel-Pistazienkrokant

## Feldsalat mit Pfifferlingen, Cranbeeren, Speckcroutons und Selleriestroh ( 4 Portionen )

Feldsalat	200 g
Pfifferlinge	200 g
Bacon	160 g in Würfel
Cranbeeren	160 g getrocknet
Knollensellerie	160 g in feine Streifen geschnitten

### **Dressing:**

Balsamico	3 EL
Hühnerbrühe	4 EL
Senf	1 TL
Öl	5 EL
Salz, Pfeffer	

### Zubereitung:

Aus 3El Balsamico, 4El Hühnerbrühe, 1Tl Senf, Salz, Pfeffer und 5El Öl ein Dressing für den Feldsalat zubereiten.

Den Bacon in einer Pfanne langsam kross braten. Die Pfifferlinge danach in die Pfanne und braten. Die Selleriestreifen in einem Ölbad frittieren.  
Alles zusammen über den angemachten Feldsalat streuen.

## Kürbissuppe mit karamellisierter Entenbrust ( 4 Portionen )

Muskatkürbis	400 g
Zwiebeln	½ Stk.
Hühnerbrühe	500 ml
Sahne	200 ml
Entenbrust	250 g

Salz Pfeffer, Honig, Muskat, etwas Thymian zum Abschmecken.

### Zubereitung:

Die Haut der Entenbrust kreuzweise einschneiden, in einer heißen Pfanne anbraten und im Ofen garen.

Mit einer Reduktion aus Balsamico, Thymian und Honig während des Garens bepinseln.

## Rehmedaillons in der Haselnusshaube mit Rotkohl-Maronenstrudel und Portweinschalotten ( 4 Portionen )

Rehrücken	600 g
Butter	100 g
Haselnüsse	80 g gemahlen
Eigelb	1 Stk.
Rosmarin, Thymian	je ein Zweig
Salz Pfeffer	

### Zubereitung:

Die weiche Butter schaumig rühren, das Eigelb einrühren, danach das gebräunte Haselnussmehl und Kräuter mit dazu und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Rotkohl	400 g
Strudelblätter	2 Stk.
Maronen	150 g

### Zubereitung:

Die weichgekochten Maronen teils als Püree und als kleine Stücke in den zubereiteten Rotkohl mischen auf die Strudelblätter verteilen und einrollen. Die Enden verschließen und bei 180° backen.

Sechs Schalotten halbieren mit Portwein bedecken und einkochen bis sie weich sind. Entnehmen und den Sud zu Sirup einkochen, zusammen anrichten.

## Schokoladen-Soufflé mit Zwetschgenröster und Mandel-Pistazienkrokant

Dunkle Couverture	100 g	fein geraspelt
Ei	1 Stk.	
Eiklar	1 Stk.	
Mehl, Stärke	1 Prise	

Alles zusammen verrühren

Eiklar	3 Stk.
Zucker	70 g

Zu Eischnee schlagen und unter die erste Masse heben  
in Förmchen füllen und im Ofen backen

Zwetschgen	500 g	geviertelt
Rotwein	200 ml	
Zucker	250 g	

Alles zusammen zum Röster zubereiten