

Wild mal ganz wild

08.11.2017

Menü

Herbstsalat mit Waldpilzen in Blätterteig
und Rehschinken

Sellerie-Birnensuppe mit
Entenbrust und Stroh

Hirschkotelette mit Schwarzwurzel in Rahm,
Maronenpürree und Preiselbeeren

Mohnschupfnudeln mit glasierten Aprikosen
und weißem Schokoladenparfait

Herbstsalat mit Waldpilzen in Blätterteig und Rehschinken (4 Personen)

Pflücksalat	150 g
Waldpilzmischung	400 g
Blätterteig	4 Platten ca. 6 cm
Zwiebel	1 Stk. in Würfel
Rehschinken	150 g
Thymian, Rosmarin, Schnittlauch	1 El gemischt
Weißwein	1 Schuss
Sauerrahm	100 g

Balsamico	5 El
Senf	2 Tl
Zwiebelwürfel	1 El
Salz, Pfeffer, Zucker	
Olivenöl	

Zubereitung:

Aus 5 El Balsamico, 2 Tl Senf, 1 El Zwiebelwürfel, Salz, Pfeffer, Zucker und Olivenöl ein Dressing mixen.

Den Pflücksalat waschen und trockenschleudern.

Die Mischpilze trocken reinigen und kleinschneiden. In heißem Öl anbraten, die Zwiebelwürfel und Kräuter dazu, durchschwenken und mit Weißwein ablöschen. Danach vom Herd nehmen, erkalten lassen und den Sauerrahm unterrühren.

Nun die Pilze in der Mitte der Blätterteigtaschen platzieren, die vier Ecken in der Mitte zusammendrücken.

Bei 220°C im Ofen ca. 12-15 Min backen.

Den Rehschinken in dünne Scheiben schneiden und über den angemachten Salat legen.

Sellerie-Birnensuppe mit Entenbrustscheiben und Stroh

Hühnerbrühe	800 ml
Sahne	200 ml
Sellerie in Würfel	150 g
Birnen in Würfel	150 g
Zitronensaft	1/3 Stk.
Sellerie in Streifen	100 g
Entenbrust	200 g

Zubereitung:

Die Sellerie- und Birnenwürfel in der Hühnerbrühe weichkochen.

Pürieren und mit Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Sahne verfeinern.

Die Selleriestreifen in heißem Öl zu Stroh frittieren.

Die Haut der Entenbrust über Kreuz einritzen, in heißer Pfanne gleichmäßig anbraten, im Ofen bei 90° garen.

Hirschkotelette mit Schwarzwurzel in Rahm, Maronenpüree und Preiselbeeren

Hirschrücken	600 g
Schwarzwurzel	400 g
Maronen	200 g
Kartoffeln	300 g
Preiselbeeren	2 El
Rotwein	250 ml
Zwiebelwürfel	½ Stk.
Rosmarin	
Thymian	
Portwein	100 ml
Salz, Muskat	

Zubereitung:

Den Hirschrücken von Sehnen und Restknochen befreien, mit gehackten Kräutern bestreuen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Danach in heißer Pfanne anbraten und bei 80°C im Ofen garen.

Schwarzwurzel waschen, schälen und in etwas Hühnerbrühe und Sahne garen.

Kartoffeln schälen, in Salzwasser weichkochen, abschütten und zusammen mit den geriebenen Maronen, etwas heißer Milch und Butter zu Püree verarbeiten.

Mit Salz und Muskat abschmecken.

Mohnschupfnudeln mit glasierten Aprikosen und weißem Schokoladenparfait (10 Personen)

Mohnschupfnudeln

Kartoffeln	500 g
Mehl	200 g
Eigelb	4 Stk.
Mohn weich	150 g
Zucker	150 g
Salz	1 Prise

Zubereitung:

Die Kartoffeln weichkochen, ausdampfen lassen, durch die Presse drücken und mit den restlichen Zutaten verkneten. Zu Schupfnudeln abdrehen und in kochendem Wasser garen. In kaltem Wasser abschrecken.

Vor dem Anrichten in heißer Butter etwas anbraten.

Schokoladenparfait

Eier	2 Stk.
Eigelbe	2 Stk.
Zucker	100 g
Weißer Couverture	200 g
Kirschwasser	5 cl
Sahne	500 ml

Zubereitung:

Die Eier und Eigelbe mit dem Zucker über dem Wasserbad steif schlagen.
Die Couverture schmelzen, beides abkühlen lassen und unterheben.
Das Kirschwasser dazu und die geschlagene Sahne unterheben.
In Metalltimbale füllen und einfrieren.

Aprikosen

Aprikosen	10 Stk.
Zucker	200 g
Weißwein	150 ml
Vanille	1 Prise

Zubereitung:

Aprikosen waschen, entsteinen und in Spalten schneiden.
Den Zucker zu Karamell schmelzen, mit Weißwein ablöschen und einkochen.
Prise Vanille dazu.
Den heißen Sud über die Aprikosen gießen und ziehen lassen.

Info

Während der Kurse werden Fotoaufnahmen für die Internetseiten www.kochschule-brauchle.de und www.mfk-medien.de gemacht.

Bei Nichteinverständnis mit der Veröffentlichung von Bildern, bitte Info an den Fotografen.

Ihr Event

Sie möchten eine etwas andere Firmenfeier – oder planen ein besonderes Jubiläum, einen speziellen Kunden-Event ... wir organisieren Ihnen diesen „besonderen Abend“. In einer ungezwungenen, warmen Atmosphäre, bei gutem Essen entstehen schnell Gespräche und schöne Stimmungen.

Ob privat oder geschäftlich, wir planen und beraten Sie, um mit Ihnen gemeinsam einen Event ganz auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse abgestimmt, durchzuführen.

Ihr Event soll sitzen wie ein „Maßanzug“.

Wir haben Raum für ca. 20 Personen.

Die Preise

Auch hier bestimmen Sie, was der Abend kosten darf.



Facebook

Jetzt Fan unserer Facebook-Seiten werden

und immer wieder tolle Tipps und Tricks

rund ums Kochen erfahren.

Besuchen Sie uns.

Brauchle_Die Kochschule

