



## **Kürbis - Tomaten - Bruschetta**

\*\*\*\*\*

## **Salat mit Pilzen und Mozzarella**

\*\*\*\*\*

## **Hirschmedaillons an Hagebuttensauce Spätzli**

\*\*\*\*\*

## **«Doppelte» Birnencreme**



## Kürbis - Tomate - Bruschetta

Für 4 Personen als Vorspeise oder kleines Essen

### Bruschetta

40 g Kürbiskernen  
1 Knoblauchzehen  
4 EL Olivenöl  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
12 Scheiben schräg aufgeschnittenes Baguettebrot  
40 g Parmesan oder Sbrinz am Stück

### Belag

300 g Kürbis  
8 Cherrytomaten  
1 kleine Zwiebel  
1 Zweig Rosmarin  
4 EL Olivenöl  
1 EL Balsamicoessig  
Salz, Pfeffer aus der Mühle



Die Kürbiskerne grob hacken. Den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Beides mit dem Olivenöl mischen und leicht pfeffern. Die Brotscheiben auf der einen Seite damit bestreichen und auf ein Backblech legen.

Den Käse mit dem Sparschäler in Späne hobeln.

Den Backofen auf 230 Grad vorheizen.

Für den Belag den Kürbis schälen, dann Kerne und schwammiges Fleisch entfernen. Das Kürbisfleisch in kleine Würfelchen schneiden. Die Cherrytomaten vierteln. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Rosmariennadeln vom Zweig zupfen und ebenfalls hacken.

In einer beschichteten Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Die Zwiebeln darin andünsten. Die Kürbiswürfelchen beifügen und unter gelegentlichen Wenden 3-4 Minuten leicht anbraten. Dann Cherrytomaten, Rosmarin und Balsamico beifügen, alles noch gut 1 Minute weiterdünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.

Die Brotscheiben im 230 Grad heißen Ofen im oberen Drittel etwa 5 Minuten leicht rösten. Herausnehmen, bergartig mit dem Kürbis-Tomaten-Gemüse belegen und mit Käsespänen garnieren. Sofort genießen.

## Salat mit Pilzen und Mozzarella

Für 4 Personen

250 g	Champignon
200 g	Steinpilze
1	Knoblauchzehe
	Salz
	Butter
	Thymianblätter
300 g	Blattsalat
500 g	Mozzarella oder Burrata
4 EL	Olivenöl
1 EL	Balsamicoessig
	Pfeffer und Fleur de sel

Pilze rüsten und putzen. Je nach Grösse halbieren oder in Scheiben schneiden. Knoblauch pressen.

In einer Bratpfanne Butter erhitzen. Pilze und Knoblauch andünsten. Mit Salz und Thymianblättern würzen.

Salat mit Mozzarella anrichten. Mit einigen Pilzen belegen. Öl und Balsamico darüberträufeln und mit Pfeffer und Fleur de sel würzen und servieren.



# Hirschmedaillons an Hagebuttensauce

Für 4 Personen

## Nusskruste

1	Schalotte
4	Salbeiblatt
50 g	Baumnusskerne
50 g	weiche Butter
3 EL	gehäuften Paniermehl
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Fleisch und Sauce

5	Wachholderbeeren
500 - 600 g	Hirschfilet
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 Tranchen	Spickspeck (Bauchspeck)
1 EL	Bratbutter
200 ml	Wildfond
2 EL	Balsamicoessig
2 EL	Hagebuttenkonfitüre
8 - 10 kleine	Salbeiblätter
120 ml	roter Portwein oder Madeira
2 kleine	Äpfel
50 g	kalte Butter
	Cayennepfeffer



Für die Nusskruste die Schalotte schälen und fein hacken. Salbeiblätter und Baumnusskern ebenfalls fein hacken. Alles in 1 Teelöffel erwärmter Butter kurz andünsten. Abkühlen lassen.

Die Nussmischung mit der restlichen Butter und dem Paniermehl verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseitestellen.

Die Wachholderbeeren fein hacken. Das Hirschfilet damit einreiben und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Mit Spickspeck umwickeln und mit Küchenschnur binden.

In einer Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen. Das Filet darin rundum je nach Dicke 4-5 Minuten anbraten. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Inzwischen den Bratensatz mit dem Wildfond auflösen und diesen knapp 100ml einkochen. Den Balsamicoessig und Portwein beifügen und kurz einkochen. Zuletzt die Hagebuttenkonfitüre unterrühren. Die Sauce beiseitestellen.

Das Filet von Küchenschnur und Speck befreien. Das Fleisch in dicke Medaillons schneiden und mit der Hand leicht flach drücken. Auf eine flache feuerfeste Platte legen. Die Nussmischung dick auf die Medaillons verteilen und diese mit 1 Salbeiblatt belegen.

Inzwischen die Äpfel ungeschält halbieren und entkernen. Die Apfelhälften im Sud etwa 5 Minuten knapp weich kochen. Die Äpfel herausheben und warm stellen. Den Sud zur beiseitegestellten Sauce geben und diese nochmals gut zur Hälfte einkochen lassen.

Kurz vor dem Servieren den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Die Hirschmedaillons im 220 Grad heissem Ofen auf der zweitobersten Rille je nach Fleischdicke sowie gewünschter Garstufe 7-10 Minuten überbacken. Gleichzeitig die Sauce nochmals aufkochen. Die kalte Butter in Flocken in die Sauce einziehen lassen. Mit Cayennepfeffer abschmecken. Die Hirschmedaillons auf vorgewärmte Teller anrichten, mit Äpfeln garnieren und mit Hagebuttensauce umgießen.

## Spätzli

Für 9 Personen

560 g	Mehl
115 g	Hartweizengriess
2 TL	Salz
3,75 dl	Milchwasser (halb Milch, halb Wasser)
6	frische Eier, verklopft
	Salzwasser, siedend
	Bratbutter zum Braten

Mehl, Hartweizengriess und Salz in einer Schüssel mischen. Milchwasser und verklopfte Eier mischen, aufs Mal zur Mehlmischung giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen (oder mit dem Schwingbesen des Handrührgerätes bearbeiten), bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten stehen lassen.

Spätzli-Sieb mit kaltem Wasser abspülen, auf die Pfanne mit leicht siedendem Wasser setzen, Teig portionenweise auf das Spätzli-Sieb geben, den Teig mit einem Teighörnli hin- und herschieben und direkt ins leicht siedende Wasser fallen lassen. Sobald eine Teigportion verarbeitet ist und die Spätzli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, in kaltes Wasser tauchen, abtropfen, auf eine Platte geben.

Bratbutter in einer Bratpfanne warm werden lassen, Spätzli portionenweise goldgelb braten, herausnehmen, zugedeckt warm stellen.

## «Doppelte» Birnencreme

Ergibt 4 – 5 Personen

800 g	Birnen
1	Zitrone, nur Saft
1 TL	Vanillepaste oder Vanilleschote
6 EL	Zucker
150 ml	Rahm
60 g	Edelbitterschokolade

Die Birnen schälen, der Länge nach vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Frucht in kleine Würfelchen schneiden. In einen Topf geben.

Den Zitronensaft auspressen und zu den Birnen geben. Die Vanillepaste oder die längs aufgeschnittene Vanilleschote mit den herausgekratzten sowie den Zucker beifügen. Alles zugedeckt sehr weich dünsten, gelegentlich umrühren, damit die Birne nicht anbrennt.

Die Birne noch heiss in einem hohen Gefäss mit dem Stabmixer pürieren. Das Püree mit Klarsichtfolie bedecken, dann kühl stellen.

Den Rahm steif schlagen.

20 g Schokolade fein reiben. Die restliche Schokolade mit einem grossen Messer mittelfein hacken.

Zum Servieren die Hälfte des ausgekühlten Birnenpürees in kleine Schalen oder Dessertgläser verteilen. Das restliche Püree mit dem geschlagenen Rahm mischen, dann die gehackte Schokolade unterziehen. Auf das Birnenpüree verteilen. Die Birnencreme mit der geriebenen Schokolade bestreuen.

