

**Club der heißen Pfannen**



## **Novembermenü 2013**

**Apéro**

**Sanbitter Orange  
Grissini mit Rucola,  
Parmaschinken und Oliven**

**Rauchlachstartar, Riesencrevetten und Tomatensalsa auf Nüsslisalat**

**Wilde Vögel**

**Haselnuss-Spätzle  
Gebratene Patissons**

**Feigen mit Maroni-Rahm**



**NATHALIE UND BRIGITT, IM NOVEMBER 2013**

## Apéro

### Sanbitter Orange

#### Zutaten

1 dl San Bitter  
1 dl Orangensaft  
Eiswürfel

#### Zubereitung

Zutaten mit Eis in ein Glas geben und umrühren



### Grissini mit Rucola und Parmaschinken und Oliven

Mascarpone mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jeweils eine Grissini-Stange auf eine Hälfte mit der Creme bestreichen. Rucola waschen und putzen und jede Stange mit ein paar Blättern „bekleben“. Zum Schluss je eine halbe Scheibe Parma-Schinken um Rucola und Mascarpone wickeln. Zum Servieren dekorativ in ein Glas stellen, dessen Boden mit Parmesan bedeckt ist.



## Rauchlachstartar, Riesencrevetten und Tomatensalsa auf Nüsslissalat

Für 4 Portionen

### ZUTATEN

#### Rauchlachstartar

- 300 gr Rauchlachs
- 50 gr Schalotten, gehackt
- 30 gr Kapern, gehackt
- 20 gr Dill, gehackt
- 4 cl Walnuss- oder Olivenöl
- Saft einer halben Zitrone
- Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Rauchlachs zu Tartar schneiden. Alle anderen Zutaten begeben und abschmecken.

---

#### Riesencrevetten

4 Riesencrevetten mariniert

In Bratpfanne goldbraun braten

---

#### Tomatensalsa:

- 160 gr Tomaten, in feine Würfel geschnitten
- 60 gr Zwiebeln, gehackt
- Saft einer halben Zitrone
- 40 gr Koriander, gehackt
- Salz und Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- etwas Olivenöl

Alle Zutaten miteinander vermengen. Nach Belieben abschmecken.

---

#### Nüsslissalat

- ca. 100 gr. Nüsslissalat

Gut Waschen

---

Salat auf dem Teller anrichten. Lachstartar in einer Ringform auf den Teller geben; Ring entfernen. Riesencrevette dazu legen. Mit Tomatensalsa ausgarnieren.



## Wilde Vögel

Für 4 Personen



### ZUTATEN

#### Sauce:

100 g Rüebli  
0.25 Stück Sellerieknolle  
0.5 Stück Lauchstange, klein  
1 Esslöffel Butter  
2 Esslöffel Tomatenpüree  
2 dl Rotwein  
2 dl Wildfond, oder ersatzweise  
Fleischbouillon  
1 Stück Lorbeerblatt  
2 Stück Gewürznelken  
6 Stück Pfefferkörner, schwarz  
2 Stück Wacholderbeeren  
Salz, Cayennepfeffer

#### Fleischvögel:

12 Stück Rehschnitzel, à je 50 g  
Pfeffer, aus der Mühle  
24 Stück Dörrpflaumen, entsteint  
12 Stück Bratspecktranchen  
Zahnstocher  
Salz  
2 Esslöffel Bratbutter  
1 dl Rotwein  
1 dl Marsala  
40 g Butter

### ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 70 Grad vorheizen, dabei eine Platte mitwärmen. Rüebli und Sellerie rüsten und in etwa 1 cm grosse Würfel schneiden. Den Lauch ebenfalls rüsten und in etwa 1 cm breite Streifen schneiden.
2. In einer Pfanne die Butter erhitzen. Das Gemüse beifügen und Farbe annehmen lassen. Tomatenpüree kurz mitrösten. Mit Rotwein und Wildfond oder Bouillon ablöschen. Lorbeer, Nelken, zerdrückte Pfefferkörner und Wacholderbeeren beifügen. Mit Salz und Cayenne würzen und alles 15 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.
3. Die Rehschnitzel auf der Arbeitsfläche auslegen und mit dem Wallholz unter Klarsichtfolie dünn klopfen. Mit Pfeffer würzen. Je 2 Dörrpflaumen mit 1 Specktranche umwickeln und auf ein Schnitzel legen. Die Schnitzel um die Pflaumen wickeln und mit einem Hölzchen befestigen.
4. Die Wildvögel salzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen und das Fleisch darin rundum 3–4 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen und auf die vorgewärmte Platte im 70 Grad warmen Ofen geben.
5. Den Bratensatz mit Rotwein und Marsala ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Zur Sauce geben und diese durch ein Sieb in ein Pfännchen giessen.
6. Die Sauce aufkochen und die Butter in kleinen Stücken beifügen und einziehen lassen.
7. Vor dem Servieren die Hölzchen aus den Fleischvögeln entfernen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und die Sauce darüber giessen. Sofort servieren.

## Haselnuss-Spätzle

Für 4 Portionen

### ZUTATEN

250 g Mehl  
3 Eier (mittlere)  
100 gr gemahlene Haselnuss  
1 dl Wasser  
Salz

### Zubereitung

Mehl, Eier, Haselnüsse und 100 ml Wasser in einer Schüssel mit 1 Prise Salz vermengen und mit der Hand oder einem Kochlöffel so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Dann 10 Min. ruhen lassen. Der Teig sollte zähflüssig sein. Den Teig durch eine Spätzlepresse portionsweise in kochendes Salzwasser drücken. Jeweils kurz aufkochen lassen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken, gut abtropfen lassen. Zum Servieren die Spätzle in heißer Butter schwenken, mit Salz, Pfeffer und etwas frisch geriebener Muskatnuss würzen.



## Gebratene Patissons

Für 4 Portionen

### ZUTATEN

500 gr. Patissons  
2 EL Olivenöl  
1 EL Butter  
1 Knoblauchzehen  
1 Bund Basilikum  
Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Patissons waschen. Stiel und Blütenansatz entfernen. In Würfel oder Scheiben schneiden. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Patissons unter Wenden ringsherum anbraten. Den Knoblauch durch die Knoblauchpresse drücken, zufügen und die Patissons würzen. Hitze reduzieren und das Gemüse so lange braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist und die Stücke leicht Farbe angenommen haben. Basilikum abbrausen und trocken tupfen. Kurz vor dem Servieren die Blättchen abzupfen, fein schneiden und über das Gemüse streuen

## Feigen mit Maroni-Rahm

Für 4 Portionen

### ZUTATEN

#### Maroni-Rahm

2 dl Rahm  
140 gr Maroni-Püree  
2 EL Cognac

#### Maroni-Krokant

80 g tiefgekühlte Maroni, aufgetaut, grob gehackt  
2 EL Rohzucker

**4 grosse Feigen**, geviertelt

### ZUBEREITUNG

Rahm mit Maroni-Püree und Cognac steif schlagen. Ca. 2 Std. kühl stellen.

Maroni in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. rösten. Zucker darüber streuen, unter gelegentlichem Hin und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht, auf einem Backpapier verteilen, auskühlen. Krokant grob hacken.

Feigen auf Tellern anrichten. Maroni-Rahm in der Mitte der Feigen verteilen, Krokant darüber streuen.

