



602. Chochete vom 13. Oktober 2021

**Chef de Jour: Confrères Alex Iten**



**« Herbstzeit / Wild & Co. »**

Apéro (ca. 18.45 Uhr)

**Tête de Moine mit Birnen und Honig**

Vorspeise (ca. 19.30 Uhr)

**Herbstlicher Randensalat mit Federkohl und Feta**

Hauptgang (ca. 20.30 Uhr)

**Hirschsteaks mit Waldpilzen  
Knusprige Rösti mit Preiselbeeren**

Dessert (ca. 21.30 Uhr)

**Brownies – mit Himbeer-Frischkäse**

**Getränke:**

**Weisswein: Heida 2019 - Wallis**

**Rotwein: Rubro – Umbria Rosso, Magnum 2015 – 600. Jubiwein**

# Tête de Moine mit Birnen und Honig

für 6 Personen

Vor und Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

## Zutaten:

- 3 EL Baumnüsse
- 6 Zweige Thymian
- 3 Birnen
- Tête de Moine – Rosetten
- 3 EL flüssiger Honig
- Pfeffer aus der Mühle



## Zubereitung:

1. Nüsse grob Hacken, Thymianblätter abstreifen.
2. Birnen in Scheiben schneiden.
3. Tête de Moine Rosetten auf je einer Birnenscheibe anrichten.
4. Mit Baumnüssen bestreuen und mit Honig beträufeln.
5. Thymianblättchen darüberstreuen.
6. Mit Pfeffer würzen.

## Servieren:

1. Auf einem schönen Holzbrett oder einer Schieferplatte anrichten.

---

Vor und Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

## Zutaten:

- 75 g Federkohl
- 1,25 dl fruchtiges Olivenöl
- 1 Zitrone, Saft
- Feines Meersalz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 Randenkonollen, gekocht
- 1 TL Kreuzkümmel, ganz
- 1 Prise Zimt, gemahlen
- 1 Prise Rohrzucker
- 10 frische Minzeblätter
- 100 g Fetakäse



## Zubereitung:

1. Den Federkohl waschen und trocken schütteln. Federkohl von den Stängeln zupfen und in eine Schüssel geben. Grosszügig mit Olivenöl begiessen (zirka 0.75 dl), Zitronensaft dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermengen und 15 Minuten ziehen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Randenknollen falls nötig nochmals dünn schälen, mit der Röstireibe raffeln und in eine andere Schüssel geben, etwas Olivenöl dazugeben (zirka 0.5 dl). Kreuzkümmel, Zimt und Rohrzucker daruntermischen.
3. Minzeblätter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Minzeblätter unter den Randensalat heben. Fetakäse mit einer Gabel zerbröckeln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, sollte der Salat zu trocken sein, etwas Olivenöl beifügen.
4. 2 EL Fetakäse beiseitestellen, den restlichen Feta unter den Randensalat mischen. Federkohl auf Teller verteilen, Randensalat darüber anrichten und mit dem beiseitegestellten Feta bestreuen.

# Hirschsteaks mit Waldpilzen

## Knusprige Rösti mit Preiselbeeren

für 6 Personen

Vor und Zubereitungszeit: ca. 60 – 80 Minuten

### Zutaten Hirschsteaks mit Waldpilzen:

- 1200 g Hirschrücken (ohne Knochen)
- Salz
- Pfeffer
- 6 EL Butterschmalz
- 900 g gemischte Waldpilze
- 2 kleine rote Zwiebeln
- 3 TL Speisestärke
- 450 ml Rinderfond
- 300 g Rahm
- 4 Prisen frisch geriebene Muskatnuss
- 2 dl Rotwein
- Preiselbeeren



### Zubereitung Hirschsteaks mit Waldpilzen:

1. Backofen auf 80° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen, dabei eine ofenfeste Form im Ofen mit aufheizen. Fleisch trocken tupfen, in Stücke schneiden und zu 2 cm dicken Steaks flach drücken. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Eine Pfanne erhitzen. 3 EL Butterschmalz hineingeben und die Steaks darin in zwei Portionen bei großer Hitze pro Seite ca. 30 Sek. anbraten. In die Form legen und im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. bis zu einer Kerntemperatur von 60° garen. Die Pfanne nicht reinigen.
3. Die Pilze putzen, bei Bedarf mit einem Tuch abreiben und halbieren. Zwiebel schälen und fein würfeln. Übriges Schmalz (3 EL) in der Pfanne erhitzen. Pilze und Zwiebel darin bei mittlerer Hitze in 3-4 Min. braun anbraten. Stärke einrühren, mit Rotwein ablöschen, Fond zugießen und in ca. 5 Min. um ein Drittel einkochen lassen. Sahne einrühren und erwärmen. Die Sauce mit ½ TL Salz, 3 Prisen Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Steaks mit der Pilzsauce und Preiselbeeren servieren.

### **Zutaten Rösti:**

- 1200 g festkochende Kartoffeln
- 45 g Bratbutter
- 1 TL Salz
- Wenig Pfeffer

### **Zubereitung Rösti:**

1. Kartoffeln an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben, mit Haushaltspapier trocken tupfen.
2. Bratbutter, Salz und Pfeffer begeben, mischen. Kartoffelmasse in 12 Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, etwas flach drücken.
3. Backen: ca. 35 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

# Brownies –mit Himbeer-Frischkäse

für 8 Personen

Vor und Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

## Zutaten:

- 90 g Mehl glatt (Dinkel oder Weizen)
- 20 g Kakaopulver
- 7.5 g Backpulver
- ½ TL Natron
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 70 g Zucker
- 230 g Apfelmus
- 140 g Zucchini, gerieben
- 70 g Frischkäse
- 90 g Magerquark
- Abrieb ½ Limette
- 90 g Himbeeren



## Zubereitung:

1. Mehl, Kakao, Backpulver, Natron und Salz vermischen.
2. Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren, zunächst Apfelmus und Zucchini dazugeben und dann die Mehlmischung vorsichtig unterheben.
3. Backofen auf 170 °C (Umluft 150 °C) vorheizen. Eine Backform (ca. 20 x 30 cm) mit Backtrennpapier auslegen und den Teig einfüllen.
4. Im Backofen 25 - 30 Minuten backen. Nach dem Auskühlen in 8 Stücke teilen.
5. Aus Frischkäse, dem Magerquark und der Limettenschale sowie nach Belieben etwas Zucker ein cremiges Topping rühren.
6. Von den Himbeeren 4–5 Stück abnehmen, zerdrücken und durch ein Sieb streichen. Etwas Himbeersaft mit dem Frischkäsetopping verrühren

## Servieren:

- Auf jeden Brownie einen Esslöffel Frischkäsecreme geben und mit den Himbeeren garnieren.