



595. Chochete vom 14. Oktober 2020

**Chef de Jour: Confrères Alex Iten**

---



**« Herbstzeit / Wildzeit »**

Apéro (ca. 18.45 Uhr)

**Hirschbruschetta mit Himbeeröl**

Vorspeise (ca. 19.30 Uhr)

**Herbstsalat mit gebratenen Pilzen & Honig/Senf - Dressing**

Hauptgang (ca. 20.30 Uhr)

**Wildspiess mit Wachholderbutter  
Cremige Petersilien-Polenta mit Rosenkohl**

Dessert (ca. 21.30 Uhr)

**Marroni – Überraschung mit Schattenmorellen**

**Getränke:**

**Weisswein: Bianco di Merlot / Bucaneve 2019 - Ticino**

**Rotwein: Cuvée / Big John 2018 Scheiblhofer - AUT**

# Hirschbruschetta mit Himbeeröl

für 6 Personen

---

Vor und Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

## Zutaten:

- 24 Scheiben Landbaguette
- 4 EL Olivenöl
- 4 EL Olivenöl mit Himbeeraroma
- 100 g Hirschtrockenfleisch



## Zubereitung:

1. Baguette in 1 cm Scheiben schneiden. Mit Olivenöl beträufeln.
2. Im 200° vorgeheizten Backofen leicht toasten und leicht abkühlen lassen.
3. Mit Hirschtrockenfleisch belegen und mit Himbeerolivenöl beträufeln.

## Servieren:

1. Auf einem schönen Holzbrett oder einer Schieferplatte anrichten.

# Herbstsalat mit gebratenen Pilzen & Honig/Senf - Dressing für 6 Personen

---

Vor und Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

## Zutaten:

- 1 Cicorino rosso klein
- 2 Chicoree
- 150 g Nüsslisalat
- 500 g Champignon braun

## Dressing:

- 4 Teelöffel Honig flüssig
- 4 Teelöffel Senf scharf
- 4 Esslöffel Zitronensaft
- 4 Esslöffel Orangensaft
- 4 Esslöffel Rahm
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 4 Esslöffel Olivenöl



## Zubereitung:

1. Die Salatblätter des Cicorinos und Chicorées voneinander lösen, waschen und gut trockenschütteln. Grössere Salatblätter in Stücke zupfen. Den Nüsslisalat gründlich waschen und trockenschütteln.
2. Die Champignons rüsten und die Stielenden, wenn nötig abschneiden. Die Pilze vierteln.
3. Für das Dressing den Honig mit dem Senf, dem Zitronen- und dem Orangensaft, dem Rahm, Salz und Pfeffer verrühren. Nach und nach mit einer Gabel 4 Esslöffel Öl unterschlagen.
4. In einer Bratpfanne etwas Olivenöl erhitzen. Die Pilze bei starker Hitze 3–4 Minuten leicht braun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Salate mit dem Dressing mischen.

## Servieren:

1. Auf Tellern anrichten. Die Pilze darauf geben und den Salat rasch servieren.

# Wildspieß mit Wachholderbutter

## Cremige Petersilien-Polenta mit Rosenkohl

für 6 Personen

Vor und Zubereitungszeit: ca. 60 – 80 Minuten

### Zutaten Petersilien-Polenta mit Rosenkohl:

- 800 g frischer Rosenkohl
- Salz
- 1 mittlere Zwiebel
- 100 g Mandelsplitter
- 2 Esslöffel Butter
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1.5 Bund glattblättrige Petersilie
- 2 Esslöffel Olivenöl
- abgeriebene Schale von ½ Orange
- 2 dl Milch
- 1.5 dl Rahm
- 6 dl Gemüsebouillon
- 175 g mittelfeine Polenta
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle



### Zubereitung Petersilien-Polenta mit Rosenkohl:

1. In einer mittleren Pfanne reichlich Wasser aufkochen.
2. Inzwischen den Rosenkohl rüsten. Das kochende Wasser salzen, den Rosenkohl hineingeben und 6–8 Minuten bissfest garen. Dann in ein Sieb abschütten, gründlich kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.
3. Die Zwiebel schälen und fein hacken.
4. Die Mandelsplitter in einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe leicht goldbraun rösten.
5. Für die Polenta die Petersilie hacken und mit dem Olivenöl in eine kleine Schüssel geben. Zuletzt die abgeriebene Orangenschale untermischen. Beiseitestellen.
6. Milch, Rahm und Gemüsebouillon aufkochen. Die Polenta unter Rühren einrieseln lassen. Die Hitze auf kleinstmögliche Stufe schalten und die Polenta etwa 30 Minuten ausquellen lassen.
7. Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel darin 4–5 Minuten weich dünsten. Den vorbereiteten Rosenkohl beifügen, 3–4 Esslöffel Wasser beifügen und das Gemüse noch einmal gut erhitzen. Zuletzt die Mandelblättchen untermischen (ein Teil für die Deko beiseitestellen) und den Rosenkohl mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.
8. Die Petersilienpaste zur fertigen Polenta geben und diese ebenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Zutaten Wildspiess mit Wachholderbutter:**

- Je 400 g zartes Reh- und Hirschfleisch (z.B. Filet oder Nuss)
- 75 g weiche Butter
- 10 rosa Pfefferkörner
- 12 Wacholderbeeren
- 3 Gewürznelken
- 3 Messerspitzen gemahlener Zimt
- abgeriebene Schale von ½ Orange
- 2 Teelöffel grobes Salz

### **Zum Fertigstellen:**

- 150 g saurer Halbrahm
- 2 Esslöffel Preiselbeeren aus dem Glas

### **Zubereitung Wildspiess mit Wachholderbutter:**

1. Das Wildfleisch in gut 3 cm grosse Würfel schneiden und an 6 Holzspiesse stecken. Bis etwa 30 Minuten vor Verwendung kaltstellen.
2. Alle Gewürze inklusive Salz in einen Mörser geben und fein zerstampfen. Beiseitestellen.
3. Den sauren Halbrahm mit den Preiselbeeren verrühren und kühl stellen.
4. Die Hälfte der Gewürzmischung mit der weichen Butter mischen und kühl stellen.
5. 30 Minuten vor der Zubereitung die Wildspiesse aus dem Kühlschrank nehmen und rundum mit der restlichen Gewürzmischung bestreuen.
6. Vor dem Servieren eine Bratpfanne leer kräftig erhitzen. Die gewürzte Bratbutter hineingeben und schmelzen. Die Wildspiesse darin 1 Minute bei starker Hitze anbraten, dann wenden und weitere 2 Minuten von allen Seiten braten. Dann die Herdplatte ausschalten und die Spiesse noch 1- 2 Minuten in der Pfanne ziehen lassen, dabei immer wieder übergiessen.

### **Servieren:**

1. Die Polenta anrichten und den Rosenkohl darüber verteilen.
2. Wildspiesse mit Wachholderbutter aus der Pfanne beträufeln und auf die Polenta legen.
3. Preiselbeer-Sauerrahmsauce dazu geben und mit Mandelsplitter bestreuen.

# Marroni – Überraschung mit Schattenmorellen

für 6 Personen

Vor und Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

## Zutaten:

- 1 Ei
- 2 Eigelbe
- 2 Esslöffel Zucker
- 0.5 Teelöffel Vanillinzucker
- 2 Esslöffel Kirsch
- 200 g Kastanienpüree (Vermicelles)
- 1.5 dl Rahm

## Servieren:

- Schattenmorellen abgetropft 175 g
- 3 dl Rahm
- 3 Meringues gross



## Zubereitung:

1. In einer mittleren Metallschüssel Ei, Eigelbe, Zucker, Vanillinzucker sowie Kirsch mit dem Schwingbesen gut verrühren. In eine Pfanne, auf die man die Schüssel setzen kann, etwa 2 cm hoch Wasser füllen und aufkochen. Eine grosse Schüssel mit eiskaltem Wasser danebenstellen. Die Eimasse über dem leicht kochenden Wasserbad so lange mit dem Schwingbesen aufschlagen, bis sie cremig-dicklich bindet. Dann die Schüssel sofort in das kalte Wasserbad stellen und die Creme kalt schlagen.
2. Das Vermicellepüree in die Eicreme geben und gut verrühren. Den Rahm steif schlagen und unter die Marronicreme ziehen. Bis zum Servieren kühl stellen.
3. 6 schöne Sauerkirschen beiseitelegen. Restliche Kirschen grob schneiden oder hacken.
4. Den Rahm steif schlagen. Die Meringues zerbröseln und unter den Rahm mischen.

## Servieren:

1. Gut  $\frac{1}{3}$  des Meringues-Rahms in 6 Dessertgläser verteilen.
2. Die Marronicreme darüber geben.
3. Die Sauerkirschen darauf verteilen, mit Meringues- Rahm abschliessen und mit je 1 beiseitegelegten Kirsche garnieren.
4. Bis zum Servieren kühl stellen.