

## Hirschschnitzeli an Quitten-Sauce

### Zutaten:

20 Schnitzeli für 10 Personen

Bratcreme, Salz, Pfeffer, Lebkuchengewürz

### Quittenkompott & Garnitur:

4dl Wasser, 4 EL Zucker, 2 Quitten (geschält, in Schnitze geschnitten)

1Traubenrispe und 2 Äpfel, Birnen und Preiselbeeren.

### Sauce:

8dl Wildfond oder Kalbsfond, 2dl roter Portwein, 2 Zimtstangen, 2 Lorbeerblätter, 2 Zweige Thymian, 2 Knoblauchzehen 10 ganze Saucenzwiebeln oder 4 Schalotten, 200gr. Quitten (in Stücke geschnitten), 1dl Rahm, Salz, Pfeffer, Tabasco, Thymian für die Garnitur

### Zubereitung:

- 1.) Für das Quittenkompott Wasser und Zucker aufkochen, Quittenschnitze beifügen, weich kochen. Zugedeckt beiseite stellen.
- 2.) Für die Sauce Fond, Portwein, Zimt, Lorbeer, Thymian, Knoblauch, Zwiebelchen oder Schalotten und Quittenstückli in einem Pfännchen aufkochen und langsam auf die Hälfte einkochen.
- 3.) Sauce absieben, Rahm und 2 EL vom Saucengemüse mit der Sauce mixen. Abschmecken und heiss halten.
- 4.) Traubenbeeren, Birnen und Apfelschnitze im Zucker weich kochen. Die Äpfel und die Trauben karamelisieren. Bei den Birnen kann auch noch ein paar Tropfen Bündner-Röteli dazu gegeben werden.
- 5.) Hirsch-Schnitzel a la minute kurz anbraten. Auf dem Saucenspiegel anrichten, Quittenschnitze daneben legen und garnieren.

## Knöpfli für 4 Personen

3 Eier

250gr. Mehl

5 gr. Salz, Muskat

50ml lauwarmes Wasser

-Eier, Wasser, Salz und eine Prise Muskat mit dem Kochlöffel verrühren. Nach und nach das Mehl einarbeiten. Mit dem Kochlöffel von Hand schlagen bis der Teig Blasen wirft und glatt ist. Er muss fest, aber leicht fließend sein. Ist der Teig zu dünn, dann gibt man etwas Mehl dazu.

-Die Knöpfli in siedendes Wasser (mit Öl) schaben und anschliessen herausnehmen, wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Im kalten Wasser abschrecken.

-In einer Pfanne den Bratbutter erhitzen, die Knöpfli darin schwenken und wenn nötig mit Salz und Aromat würzen und servieren.

### **Gemüse:**

Röseli-Kohl und Blaukraut servieren.

### **Blaukraut;** (ca. 1 Stunde; 8 Personen):

2kg Blaukraut, 4 Stk. Äpfel, 2 EL Zucker, 2 Stk. Zwiebeln, 10 EL Öl, 2 Schuss Essig, 500ml Wasser, 2 Schuss Rotwein, 2 Prise Salz, 2 Prise Pfeffer, 4 Stk. Lorbeerblätter

-Das Kraut gut waschen, den Strunk entfernen und das Blaukraut hobeln.

-Die Zwiebeln schälen, fein hacken und in heissem Öl andünsten. Äpfel schälen, in Würfel schneiden und mit dem Zucker unter die Zwiebeln rühren. Alles für 5 Minuten dünsten lassen.

-Das Blaukraut dazu geben und mit Essig übergießen. Für 10 Minuten zugedeckt dünsten lassen.

-Das Kraut mit Wasser aufgiessen und Salz, Lorbeerblätter und Pfeffer unterrühren. Für 35 Minuten weich dünsten lassen. Kurz vor dem Servieren mit einem Schuss Rotwein abschmecken.

## Vermicelles

### ZUTATEN (6 PERSONEN)

1000 g Marroni roh, oder 500 g tiefgekühlte, geschälte Früchte

1 Stück Vanillestängel

2 dl Milch

100 g Zucker

2 Esslöffel Williams nach Belieben

6 Stk. Meringues-Schalen

Dunkle Schokolade

1 Traubenrispe und 2 Birnen

-Die Marroni mit einem scharfen Messer auf der gewölbten Seite kreuzweise einritzen. In kochendem Wasser 5 Minuten garen; die Schale soll sich ablösen lassen. Die Früchte dürfen dazu jedoch nicht zu weich sein. Marroni abgiessen und so heiss wie möglich schälen; dazu benützt man am besten Handschuhe. Die braunen Häutchen ebenfalls entfernen.

-Geschälte frische Marroni oder tiefgekühlte Früchte in einen Siebeinsatz geben und zugedeckt über Dampf sehr weich garen; dies dauert bei frischen Marroni etwa 20 Minuten und bei tiefgekühlten etwa 10 Minuten. Marroni gut abtropfen lassen.

-Inzwischen die Milch mit dem aufgeschlitzten Vanillestängel und den herausgekratzten Samen aufkochen. Neben der Herdplatte mindestens 10 Minuten ziehen lassen. Nochmals aufkochen und den Vanillestängel entfernen.

-Die gekochten Marroni und den Zucker beifügen und alles auf kleinem Feuer noch 2-3 Minuten kochen lassen. Dann mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Sollte die Masse zu dick sein, noch etwas Milch dazu giessen. Das Püree vollständig auskühlen lassen.

-Zum Servieren das Marronipüree gut durchrühren und mit Williams parfümieren. Die Masse in eine Vermicelles-Pressen füllen und durchpressen.

-Meringues Schalen (2 Stück) dazu legen und die Vermicelles mit Traubenbeeren und Birnenschnitzen garnieren. Mit fein geriebenen, dunklen Schokoladen-Spänen garnieren.