



*„Das habe ich noch nie vorher
versucht, also bin ich völlig sicher,
dass ich es schaffe.“*

Pipi Langstrumpf

Menu vom 8. Oktober 2025

Hopp Schaffhuuse

(... ä bizzli vo dött us dä Region)

Rehsalat

(... au us dä Region, aber damoll vo do)

Zuger Hase

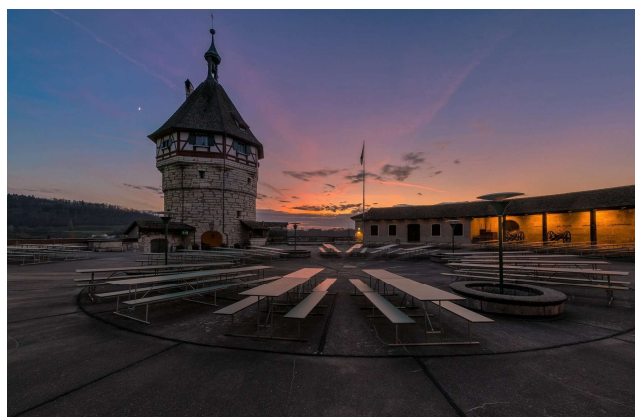
(... mit allem, wa dāzuä g'hört)

Marroni-Su

(... passt perfekt für t'Saison)

Wein

(dä Wiis isch än Johanniter
und dä Rot isch än Cabernet Jura Barrique
beidi sind us Baar)



**Apéro:
Hopp Schaffhuuse**

Johanniter

Wildi Würscht us äm Rande

Chääs vom Rossberg

Cracker vom Migros



Nüsslisalat mit Rehschnitzelstreifen und Trauben

Zutaten: für 6 Personen

500 g Rehschnitzel
2 TL Meersalz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
nach Belieben
2 Thymianzweig (Blättchen)
2 EL Olivenöl
4 EL weisser Balsamico-Essig
6 EL Haselnussöl
2 TL Senf
40 weisse halbierte, entkernte
Trauben
40 blaue halbierte, entkernte
Trauben
2 rotbackiger Apfel in Spalten
geschnitten
200 g gerüsteter, gewaschener
Nüsslisalat
100 g gemischte Sprossen
20 zerdrückte, geröstete
Haselnusskerne

ZUBEREITUNG

Rehfleisch in gleichmässige Streifen
schneiden

Die Streifen mit schwarzem Pfeffer,
Thymian und Meersalz würzen.

In einer Bratpfanne das Olivenöl
erhitzen und die Streifen
portionenweise heiss anbraten. In
einem Sieb abtropfen lassen.

In derselben Pfanne die Apfelspalten
kurz sautieren und zu den Streifen
geben.

Die Pfanne vom Kochfeld nehmen
und den Bratensaft mit dem
Balsamico- Essig ablöschen

Zusammen mit dem Haselnussöl
und dem Senf eine Vinaigrette rühren
und die abgetropften
Rehfleischstreifen im Dressing
wenden

Den Nüsslisalat mit den Sprossen
mischen

Die Rehfleischstreifen im Kreis auf
die Teller verteilen

Den Salat als Bukett im Kreis
anrichten. Mit den Trauben,
Apfelspalten und den Haselnüssen
garnieren

Zum Schluss mit der
übriggebliebenen Vinaigrette
beträufeln



Zuger Hase

(... mit allem, was dazugehört)

Für den Hasen: Zutaten (6 Personen)

850 gr Rückenfilets
6 Zweige Rosmarin
Salz, Öl

Für das Chutney:

4 Mangos
2 EL heller Balsamico
4 Stiele Petersilie
2 EL brauner Zucker
2 Peperoncini
2 TL Rosapfeffer
Meersalz, Olivenöl.

Für die Pilzsauce:

700 gr Champignons
5 Jungzwiebel
2 Zimtstange, 3-4 cm
500 ml Weißwein
1000 ml Gemüsebrühe
4EL Mascarpone
Salz, Pfeffer, Haselnussöl

Für die Pasta:

700 gr Pasta

Zum Servieren:

Junger Spinat

Zubereitung

Den Backofen auf 80°C vorheizen. Ein Ofengitter auf die mittlere Schiene geben und darunter ein Abtropfblech einlegen. Das Fleisch in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten kurz anbraten. Die Hasenfilets aus der Pfanne auf das Gitter legen und für 40 Minuten im Ofen garen lassen. Erst zum Servieren etwas salzen.

Die Mango mit einem Sparschäler schälen, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben. Peperoncini halbieren und die Kerne entfernen, anschließend klein hacken wie auch die Petersilie und mit Essig, Zucker, Rosa Pfeffer, Salz, Olivenöl in die Schüssel geben und verrühren. Ca. 1/2 Stunde ziehen lassen.

Die Pilze putzen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Haselnussöl gut anrösten. Jungzwiebel in Scheiben schneiden und für ca. 5 Minuten mitrösten lassen. Mit Weißwein und Gemüsebrühe aufgießen, Zimtstange begeben und die Flüssigkeit einreduzieren lassen. Mascarpone unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pasta in gut gesalzenem Wasser kochen.

Der Spinat kommt als erstes auf den Teller. Dann das Gericht anrichten.



Marroni-Su

(... mmmhhhhhh)

Zutaten für ca. 6 Portionen

Marroni-Masse:

250 g	Marroni-Pürree (wenn möglich ungezuckert)
300 g	Mascarpone
30 g	Zucker (nur, wenn Pürree ungesüsst!)
1,5 EL	Kirsch
0,5 dl	Milch
1	Säcklein Vanille-Zucker
½	Vanillestange, nur Kernenmasse
1 dl	Vollrahm

Biskuit-Belag:

1.5 dl	starken Kaffee
1 EL	Zucker
1 EL	Kirsch
1 Pack	Löffelbiskuits Savoiardi (knusprigen Biskuits)
ca. 3 EL	Schokolade-Pulver

Zubereitung:

Marroni-Pürree, Mascarpone, Milch, Vanillezucker, Inhalt der halben Vanillestange, Zucker und Kirsch mit dem Mixer zu einer glatten Masse verrühren. Dann den Schlagrahm steif schlagen und sorgfältig unter die Marroni-Mascarpone-Masse mischen.

Kaffee kochen, mit dem Zucker und Kirsch abschmecken. In einer ca. 20x30 cm grossen und mindestens 4 cm hohen Form den Boden mit den Löffelbiskuits ganz bedecken, bei Bedarf auch Biskuits zurechtstutzen. Den Kaffee über den Biskuit träufeln, bis alle sehr gut eingefeuchtet sind !!!

Die Marroni-Masse gleichmässig über den Biskuit verteilen und möglichst glatt streichen. Mit einer Folie möglichst luftdicht bedeckt im Kühlschrank mindestens zwei Stunden kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren mit Schokolade-Pulver bestreuen. Dann mit einem Messer Stücke schneiden, sorgfältig mit einem Tortenheber oder ähnlichem aus der Form heben und portionenweise servieren.