

# Kochabend der Gruppe 2

vom 13. November 2009

- **Lauwarmer Kürbissalat im Parmesankörbchen**
- **Pilz-Gemüsestrudel an Kräutersauce**
- **Rehnüsschen mit Honig gratiniert**
- **Überbackene Bramataküchlein**
- **Preiselbeer-Orangenterrine**

**Leitung des Kochabends:** Ursula & Peter Bürgisser, Gruppe 2

## Lauwarmer Kürbissalat im Parmesankörbchen

500 g Kürbis, Muskat in feine Stengel schneiden  
ganz kurz im Olivenöl schwenken

50 g Pinienkerne geröstet

### Sauce:

3 El weisser Balsamicoessig  
2 El Gemüsebouillon  
5 El Rapsöl  
½ Tl Curry  
Salz, Pfeffer alles gut verrühren  
150 g Nüsslisalat waschen, schleudern

### Parmesankörbli:

Für 6 Körbchen braucht es ca. 80 g geriebener Parmesan

ca. 1 – 2 El Parmesan in beschichteter Pfanne einen Kreis von ca. 10 cm Durchmesser ausstreichen bei kleiner Hitze schmelzen, wenn der Käse goldgelb ist, Pfanne vom Herd nehmen und mit Spachtel herausnehmen. Sofort über ein Timbalförmchen geben und ein Körbchen formen. Körbchen auf Teller legen, Kürbis mit der Sauce mischen und in das Körbchen legen. Mit Nüsslisalat und Pinienkernen garnieren.

## Pilz-Gemüsestrudel an Kräutersauce

(für 4 Personen)

200 g gemischte Waldpilze rüsten, waschen, schneiden, kurz in etwas Olivenöl sautieren

150 g Rüebl  
150 g Kohlräbli  
150 g Lauch  
150 g Zwiebeln alles Gemüse in feine Streifen schneiden und im Olivenöl schwenken. Auskühlen lassen. Pilze und Gemüse mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1 Pack Strudelteig ausbreiten und buttern  
Füllung darauf verteilen und einrollen, mit Eigelb bestreichen, bei 180 Grad 25 Minuten backen.

### Kräutersauce:

2 dl Rahm  
verschiedene Kräuter gewaschen,  
z.B. Basilikum, Peterli, Kerbel  
½ dl Olivenöl  
1 Knoblauchzehe gepresst  
Salz

zur Hälfte einkochen

zusammen pürieren und erst kurz vor dem Servieren begeben, damit die Sauce schön grün bleibt.  
Salz und Pfeffer zum Abschmecken.  
Strudel in Stücke schneiden und mit 2 Esslöffel Kräutersauce auf Teller anrichten, mit frischen Kräutern garnieren.

### Rehnüsschen mit Honig gratiniert

(für 4 Personen)

1 Rehnüsschen ca. 700 g

mit Salz und Pfeffer würzen  
im heissen Olivenöl während ca. 5 Min.  
rundum anbraten  
auf Blech geben  
bei 200 Grad mit Kerntemperatursonde  
garen bis diese 50 Grad erreicht hat und  
dann Ofen auf 65 Grad stellen

1 Zweig Thymianblätter gehackt  
1 Zweig Rosmarinnadeln gehackt  
4 zerstossene Wachholderbeeren  
50 g Butter

bereit stellen  
aufschäumen  
Gewürze begeben, Rehnüsschen darin wenden  
die übrige Butter mit den Kräutern unter die  
Sauce mischen  
auf die Oberfläche streichen

4 El Honig  
4 El helles Paniermehl  
1 El weiche Butter  
1 Kl geschroteter schwarzer Pfeffer

zusammen mischen, auf den Honig streichen  
bei 200 Grad Oberhitze kurz gratinieren, kurz  
ruhen lassen.

### Sauce:

½ Orange, Saft  
1 El Gin  
2 dl  
1 El Honig  
½ Tl gehackter Rosmarin

Wildfond um 1/3 einkochen

begeben, nochmals etwas einreduzieren  
und die Butter mit den Kräutern dazugeben  
und wenig abbinden

## Überbackene Bramataküchlein

(für 8 Personen)

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| 7 dl Bouillon                 |   |
| 6 dl Milch                    | zusammen aufkochen  |
| 250 g grober Mais (Bramata)   |   |
| ½ Kl Salz                     | einstreuen  |
|                               | bei kleiner Hitze ca. ½ Stund köcheln lassen,<br>immer wieder rühren                                    |
| 50 g Butter                   |   |
| 50 g Parmesan frisch gerieben | am Schluss unter die Polenta mischen, in kleine<br>ausgefettete Röhren oder (Terrineförmchen)<br>geben. |
| 50 g Parmesan gerieben        |   |
| 1 dl geschlagener Rahm        | mischen und auf die Förmchen verteilen<br>bei 200 Grad ca. 10 Min. backen                               |

## Preiselbeer-Orangenterrine

|   |   |
|---|---|
| 200 g Preiselbeeren, ganz<br>aus dem Glas |   |
| 2 El Zucker                               |   |
| 3 El roter Portwein                       |   |
| 1 El Cognac                               |   |
| etwas abgeriebene Zitronenschale          | alles mischen<br>kurz mixen und in Pfanne geben   |
| 2 Blätter Gelatine,                       | in kaltem Wasser einlegen begeben, Gelatine auflösen  |
| 2 El Rahm                                 | Masse in 2 Schüsseln verteilen<br>steif geschlagen unter die eine Masse geben in eine mit<br>Klarsichtfolie ausgelegte Terrineform<br>geben, leicht gelieren lassen     |
| 1 ½ dl Orangensaft                        | restliche Masse darüber geben, gelieren lassen  |
| wenig Grand-Manier, Puderzucker           | auf 1 dl einkochen<br>verfeinern  |
| 2 Blätter Gelatine                        | in kaltem Wasser eingelegt begeben, auflösen, etwas<br>auskühlen lassen bis   |
| 2 Orangen filetiert in Stücke             | es leicht geliert, auf die Terrine geben<br>schön in der Terrine anordnen, Terrine<br>ca. 4 Stunden kühl stellen<br>Zum Servieren stürzen und in Tranchen<br>schneiden. |