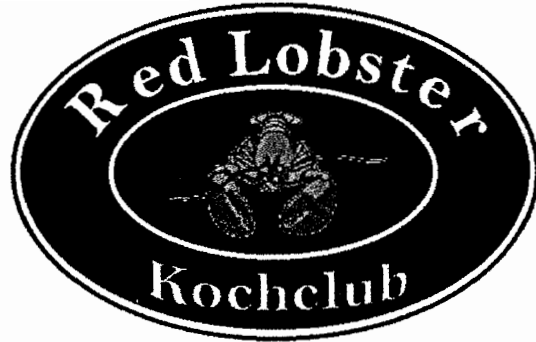


29. Oktober 2003



Flambierte Hirschsteaks an Apfel-Preiselbeersauce	1. Fleisch marinieren
Kürbisspätzli	2. Kastanientorte
Rotkraut	3. Spätzliteig
Birnen gef. mit Preiselbeeren	4. Rotkraut
---	5. Birnen
Kastanientorte	6. Spätzli zubereiten
	7. Fleisch anbraten

Flambierte Hirschsteaks

4 Hirschsteaks (150 - 180 g)	trockentupfen und ev. leicht klopfen

8 Wacholderbeeren	zerdrücken

Salz, Pfeffer, Öl	zugeben, mischen und Steaks würzen; mit Alufolie einpacken und 6 - 24 Std. im Kühlschrank marinieren
===	
Bratbutter	in Bratpfanne erhitzen und die Steaks darin auf beiden Seiten je ca. 2 - 3 Min. anbraten

1 dl Gin	leicht erwärmen, über die Steaks gies- sen und flambieren; wenn die Flamme er- loschen ist, die Steaks herausnehmen um im Backofen bei 80 °C warm halten.
===	
1 dl Wildfond oder Bouillon	zugeben, den Bratensatz lösen und aufkochen

4 EL Apfelmus	zugeben und etwas einkochen lassen
2 EL Preiselbeerkofitüre	
2 TL scharfer Senf	
1 Pr. Zimt	
1 Pr. Ingwer	
1 1/2 dl Rahm, steif geschl.	

Steaks	auf Teller verteilen und mit der Sauce überziehen

Kürbisspätzli

250 g Kürbis

schälen, in Würfel schneiden und auf dem Siebeinsatz weich dämpfen (ca. 15 Min.)

Salz, Pfeffer, Curry
wenig Ingwer

würzen

weiches Kürbisfleisch durchs Passvite treiben oder mit dem Mixstab pürieren

===

250 g Vollkornmehl
1 TL Salz

in Schüssel geben

2 - 3 Eier, verklopft

zugeben

Kürbispüree
ev. 1' - 2 EL Milch

zugeben und alles gut mischen; Teig tüchtig klopfen, bis er Blasen wirft und in Fetzen von der Kelle reisst

Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur mind. 30 Min. ruhen lassen

===

2 l Wasser

aufkochen

1 EL Salz

zugeben

Teig durch Knöpflisieb oder portionenweise auf abgspültes Brett verteilen, mit nassem Teigschaber feine Streifen schneiden (=Spätzli); KZ: 3 - 5 Min. Knöpfli/Spätzli gut abtropfen und ev. warm stellen

Rotkraut

1 EL Bratbutter	in einer Pfanne erwärmen

½ Zwiebel, geh.	zugeben und andämpfen

600 g Rotkabis	halbieren, waschen, in feine Streifen schneiden oder hobeln, zugeben

1 Boskop	halbieren, Kerngehäuse entfernen und an der Bircherraffel dazuraffeln, auf kleiner Stufe dämpfen (von Zeit zu Zeit schütteln)

2 EL Essig	ablöschen
½ - 1 dl Wasser	

Salz oder Aromat, Pfeffer, ev. wenig Kümmel, 1 Pr. Zucker	würzen

---	KZ: 50 – 60 Min.

	Nach Belieben wenig Johannisbeergelée vor dem Anrichten daruntermischen

Birnen gefüllt mit Preiselbeeren

2 Birnen	schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen

2 1/2 dl Weisswein	alles zusammen aufkochen, die Birnenhälften zugeben und ca. 15 Min. weich kochen
2 dl Wasser	
3 EL Zucker	
1/2 Zimtstange	
etwas Zitronenschale	

Preiselbeerkonfitüre oder geschlag. Rahm	Birnen herausnehmen, abtropfen und mit der Konfitüre oder dem Rahm füllen, anrichten

Kastanientorte ϕ 24 cm

260 g Kastanienpüree

mit der Gabel zerdrücken

4 Eigelb

in Schüssel geben und schaumig rühren

200 g Puderzucker

200 g Haselnüsse

zugeben

Kastanienpüree, zerdr.

1 TL Vanillezucker

130 g Butter, flüssig

zugeben

4 Eiweiss

steif schlagen und leicht unter die Masse ziehen; alles in eine mit Backtrennpapier aufgekleidete Springform geben

Backen: 200 C

1. Rille

ca. 45 Min.

Rahm oder Puderzucker

zum Ausgarnieren