

# **KCL-Menu vom 13.10.2017**

**Kürbiscrèmesuppe**

**Wildschwein-Entrecôte an Wildrahmsauce**

**Hausgemachte Knöpfli**

**Gebratene Steinpilze**

**Rotweibirne**

**Rosenkohl**

**Coupe Nesselrode**



# Kürbissuppe

(reicht als Vorspeise für 10 Personen)

Zutaten:

1 Hokkaido Kürbis  
1 Butternut Kürbis  
4 Kartoffel  
2.5l Gemüsebrühe  
200ml Sahne  
2 Knoblauchzehen  
Ingwerwurzel (ca. 3cm)  
1 Vanilleschote  
Salz und Pfeffer  
Cayennepfeffer  
Currypulver  
Zimtpulver  
Koriander  
Muskat  
Sauerrahm  
Orangensaft  
Kürbiskernöl (nach Bedarf)

- Kürbisse schälen, entkernen und in Würfel schneiden
- mit kleingehacktem Knoblauch in wenig Öl kurz anbraten
- Gemüsebrühe aufkochen
- Kürbiswürfel begeben
- Kartoffeln schälen, würfeln und begeben
- Mark der Vanilleschote auskratzen, mit der Schote begeben
- Ingwer klein würfeln und begeben
- Nach 30 Minuten Vanilleschote entfernen, alles pürieren
- Gewürze und geschlagene Sahne begeben, leicht köcheln lassen
- Nochmals pürieren, Orangensaft begeben
- Mit paar Tropfen Kürbiskernöl und einem Klacks Sauerrahm servieren

# Gebratene Steinpilze

Zutaten:

Frische Steinpilze

Rote Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

Frische glatte Petersilie

Salz und Pfeffer

Butter oder Margarine zum anbraten

- Pilze putzen (trocken!) und in ½ bis 1cm breite Streifen schneiden
- In einer breiten Pfanne braten bis keine Flüssigkeit mehr austritt
- Gehackte Zwiebel und Knoblauch begeben, weiter braten
- Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen, Petersilie begeben

# Knöpfli- und Spätzliteig

(reicht als Beilage für 8 Personen)

Zutaten:

400g Weismehl

200g Knöpflimehl

1 ½ Teelöffel Salz

6 frische Eier

3dl Milchwasser (halb-halb)

Butter zum anbraten

- Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, Mulde machen
- Milchwasser und Eier verrühren
- Mit einer Kelle klopfen bis sich Blasen bilden (nicht an den Händen)
- Zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen
- Reichlich Salzwasser aufkochen
- Knöpflesieb kalt abspülen, Teig portionenweise durchs Sieb streichen
- Knöpfli mit der Schaumkelle aus dem Wasser fischen, im Löffelsieb abtropfen
- Nach Belieben kurz anbraten

# Rosenkohl

(reicht für 8 Personen)

Zutaten:

1kg Rosenkohl

40g Kräuterbutter

40g Knoblauchbutter

40g Butter

Salz, Pfeffer, Muskat

- Rosenkohl nicht zu stark garen, abtropfen lassen
- Butter in der Bratpfanne zergehen lassen, Rosenkohl langsam braten
- Nach Belieben würzen und servieren

# Rotweinbirne

(reicht für 8 Personen)

Zutaten:

4 Birnen (feste Sorte, reif aber nicht überreif)

3/4l Rotwein

75g Zucker

2 Zitronenscheiben

2 Orangenscheiben

2 Nelken

1 Zimtstange

1 Vanilleschote (ausgekratzt)

- Alle Zutaten (ausser die Birnen) in einen Topf geben und 1x aufkochen
- Geschälte und entkernte Birnen beifügen, 15 Minuten ganz leicht köcheln
- Topf vom Herd nehmen und auskühlen lassen
- Birnen aus dem Sud fischen und abkühlen lassen
- Der Sud kann abgeseibt als Glühwein getrunken werden

# Wildrahmsauce

(reicht für 8 Personen)

Zutaten:

4dl Wildfond

1dl Rotwein

3EL Preiselbeeren

1EL Kakaopulver

2EL Maizena braun

2dl Rahm

Salz, Pfeffer

- Wildfond und Rotwein zur Hälfte einkochen
- Preiselbeeren, Kakao und Maizena begeben, leicht köcheln lassen
- Rahm begeben, abschmecken



## Wildschwein Entrecôtes

*Fleisch putzen, waschen.*

*15 Minuten vor der Zubereitung salzen und pfeffern*

*In der Bratpfanne pro Seite ca. 2 min scharf anbraten,  
anschliessend für 8-10 Minuten in den auf 160° vorgeheizten  
Backofen und so fertig garen lassen.*

*Kerntemperatur 55 – 58 Grad*

*Sofort servieren in dünnen Tranchen von ca. 5mm Dicke.*