

# Herbstzeit = Wildzeit

*Menu von Hämpu Rossier vom 18.10.2022*



**Rotkrautsuppe**

**Damhirsch Entrecote an Senf-Cognac-Sauce**

**Beilagen Kürbiswürfel und Spätzli**

**Zwetschgen-Tarte-Tatin**

## Rotkrautsuppe (Rezept Annemarie Wildeisen)



### ZUTATEN Für 6-8 Personen

1 Zwiebel mittel  
1 Apfel klein, säuerlich  
500 g Rotkabis/Rotkraut  
1 Esslöffel Butter  
2 Esslöffel Preiselbeerkonfitüre  
2 dl Rotwein  
6 dl Gemüsebouillon  
1 Lorbeerblatt  
2 Wacholderbeeren  
2 Esslöffel Balsamicoessig  
Salz, Pfeffer schwarz, aus der Mühle  
1 dl Rahm  
Baumnussöl oder kaltgepresstes  
Olivenöl, zum Beträufeln

### ZUBEREITUNG

Die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Den Apfel schälen, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Den Rotkabis waschen, vierteln, den Strunk entfernen und das Gemüse in feine Streifen schneiden.

In einer grossen Pfanne die Butter schmelzen. Zwiebel und Apfel darin etwa 3 Minuten andünsten. Das Rotkraut beifügen und kurz mitdünsten. Die Preiselbeerkonfitüre untermischen, dann Rotwein, Bouillon, Lorbeerblatt und Wachholderbeeren beifügen. Die Suppe zugedeckt auf kleinem Feuer kochen, bis das Gemüse sehr weich ist; (das dauert etwa 40 Minuten).

Das Lorbeerblatt entfernen und die Suppe möglichst fein pürieren.

Die Suppe wenn nötig mit Wasser oder Bouillon verdünnen. Nochmals 3-4 Minuten kochen lassen, dann mit Balsamicoessig, Salz und Pfeffer pikant würzen. Zuletzt den Rahm untermischen.

Die Suppe in vorgewärmten Suppentellern oder -tassen anrichten und mit etwas Baumnuss- oder Olivenöl beträufeln.

# Damhirsch Entrecote an Senf-Cognac-Sauce

(Rezept Annemarie Wildeisen)



## ZUTATEN Für 2 Personen

1 Schalotte  
Damhirsch Entrecote , ca. 300 g  
Salz schwarzer Pfeffer aus der Mühle 1  
Essloffel Bratbutter  
1/2 dl Weisswein  
1 Teelöffel Butter  
1/2 dl Cognac  
1 1/2 dl Rahm  
1 Essloffel Senf grobkörnig  
1/2 Bund Petersilie

## ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen. Die Schalotte schalen und sehr fein hacken.

Das Entrecote double rundum mit Salz und Pfeffer herzhaft würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen. Das Entrecote double hineingeben, nach 20 Sekunden die Hitze um etwa 1/3 reduzieren und das Fleisch auf der ersten Seite ohne Wenden 2 Minuten anbraten, anschliessend auf der zweiten Seite weitere 2 Minuten. Falls nötig am Schluss das Fleischstück auch auf den Seiten und an den Enden je etwa 10 Sekunden anbraten.

Dann sofort auf die vorgewärmte Platte geben und das Entrecote double im 120 Grad heissen Ofen je nach gewünschter Garstufe 10–12 Minuten nachgaren lassen.

Überschüssiges Fett aus der Pfanne abgiessen. Den Bratensatz mit dem Weisswein auflösen und auf 2–3 Esslöffel einkochen lassen. Durch ein feines Sieb in eine Tasse giessen.

Die Pfanne mit Kuchenpapier auswischen. Die Butter hineingeben und die Schalotte bei moderater Hitze glasig dünsten. Den Bratenjus und den Cognac beifügen und alles zur Hälfte einkochen lassen. Den Rahm dazugiessen, den Senf unterrühren und die Sauce noch so lange kochen lassen, bis sie leicht bindet.

Die fein gehackten Petersilie am Schluss zur Sauce geben und diese mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Entrecote double quer zu den Fleischfasern in Scheiben schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Sauce um- und übergiessen. Sofort servieren.

## Beilagen Kürbiswürfel (Rezept Oma-Kocht.de)



### ZUTATEN Für 4 Personen

500 g Butternuss-Kürbis  
2 Stangen Zimt  
50 g Butter  
2 Esslöffel Honig  
Geräuchertes Paprikapulver

### ZUBEREITUNG

Ofen auf 180 °C Elektro (160 °C Umluft) vorheizen.

Schäle den Kürbis und schneide ihn in grobe Stücke.

Lege die Kürbisstücke zusammen mit den Zimtstangen in eine Auflaufform oder ein Backblech.

Butter und Honig in einem kleinen Topf auf kleiner Flamme unter Rühren zusammen schmelzen und über die Kürbisstücke gießen.

Leicht mit geräuchertem Paprikapulver bestäuben.

Mit Alufolie abgedeckt 45 bis 60 Minuten backen.

Während der letzten 10 Minuten die Folie entfernen, damit die Flüssigkeit verdampfen kann.

# Beilagen Spätzli (Rezept Betty Bossi)



## ZUTATEN Für 4 Personen

500 g Mehl  
1 TL Salz  
3 dl Milchwasser (1/2 Milch/ 1/2 Wasser)  
5 frische Eier, verklopft  
Salzwasser, siedend

## ZUBEREITUNG

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken.

Milchwasser und Eier dazugießen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.

Teig portionenweise durchs Chnöpfli-Sieb ins leicht siedende Salzwasser streichen. Chnöpfli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen.

Zubereitung je nach Wunsch:

- Aus dem Wasser
- Im Butter Geschwenkt
- Gebraten
- Gratiniert

# Zwetschgen-Tarte-Tatin (Rezept Migusto)



## ZUTATEN Für 8 Personen

für 1 Kuchenblech à ca. 22 cm

1 Orange  
1 dl Ahornsirup  
2 TL Lebkuchengewürz  
1 Beutel Vanillezucker  
30g Butter  
2 Zweige Thymian  
600g Zwetschgen  
80g Marzipan  
100g Mandelblättchen  
1 rund ausgewallter Blätterteig

## ZUBEREITUNG

Von der Orange die Hälfte der Schale abreiben. Ahornsirup, Lebkuchengewürz, Vanillezucker, Orangenschale und Butter zusammen bei kleiner Hitze zu einer dickflüssigen Sauce einköcheln. Thymianblättchen dazupfen.

Ein Blatt Backtrennpapier mit lauwarmem Wasser tränken und gut ausdrücken. Kuchenblech damit auslegen. 1/3 der Ahornsirupsauce darin verteilen. Zwetschgen halbieren, entsteinen und auf dem Boden der Form auslegen, restliche Sauce darüber verteilen. Marzipan flach drücken und in kleinen Stücken auf den Zwetschgen verteilen.

Backofen auf 200 °C Unter- / Oberhitze vorheizen. Mandeln ohne Fett in einer beschichteten Pfanne rösten, wenig zum Anrichten beiseite stellen. Rest fein zerkrümeln und über die Zwetschgen verteilen. Mit Blätterteig bedecken. Stark überstehenden Blätterteigrand abschneiden. Ränder dem Formrand entlang was hinunterdrücken. Tarte in der unteren Ofenhälfte ca. 20 Minuten backen, bis der Teig gebräunt ist.

Tarte aus dem Ofen nehmen, ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Form mit einem größeren Teller oder einer Servierplatte bedecken. Tarte vorsichtig stürzen. Achtung, heisser Caramel! Backpapier vorsichtig abheben. Tarte mit beiseite gestellten Mandelblättchen und nach Belieben mit einigen Orangenzesten und Thymian bestreuen. Lauwarm oder ausgekühlt servieren.