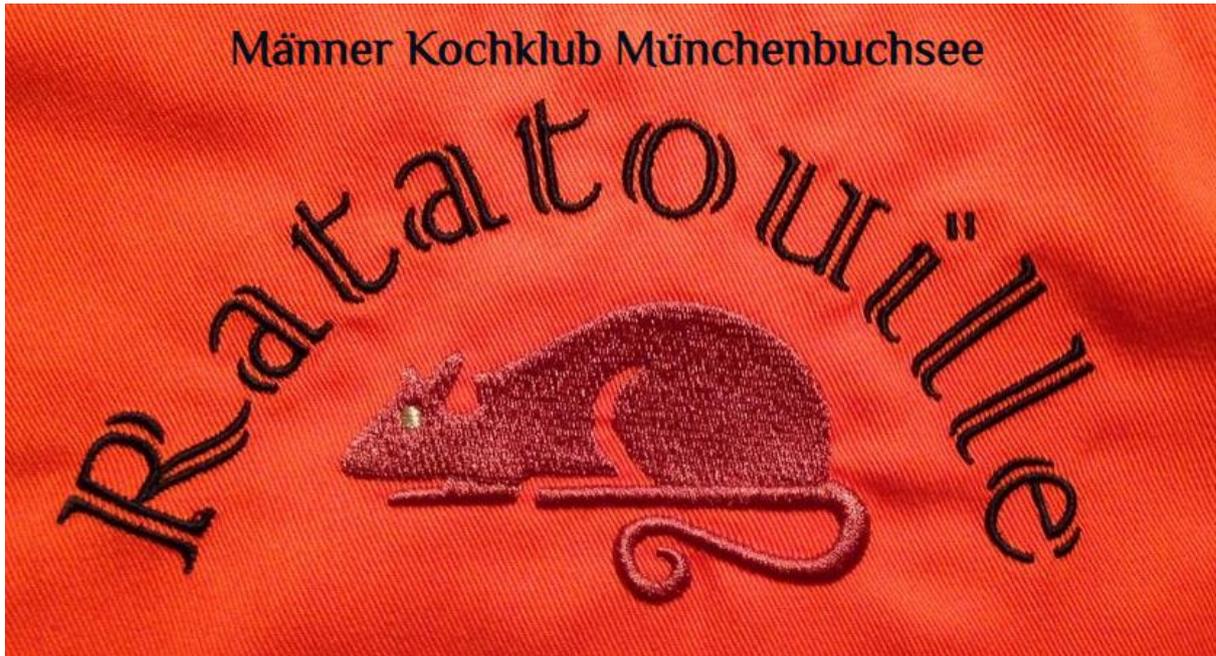


Männer Kochklub Münchenbuchsee



Menü

Dienstag, 30. November 2021

Chef de Jour  
André Kelhetter



# Menu

\*\*\*\*\*

gebackener Kürbis  
Cremolata

\*\*\*\*\*

Herbstsalat an Honig-Dressing  
gebackener Mozzarella-Taler

\*\*\*\*\*

Hirschmedaillons an Rotweinsauce  
Rotkabis an Preisselbeere und Birnen  
Förster-Galette

\*\*\*\*\*

Maroni-Karotten-Cake mit Haselnusscrème

\*\*\*\*\*

## Gebackener Kürbis Cremolata (für 4 Personen)

### Zutaten

1 kg	Kürbis
1	Knoblauchzehe
11 EL	Olivenöl
2 EL	Rotweinessig
	Salz
	Pfeffer
100 gr.	Brot vom Vortag grob hacken
40 gr.	Haselnüsse
1	Bund Petersilie
1	Zitrone
	Chili
	Honig

### Zubereitung Kürbis

- Kürbis in Streifen schneiden und für ca. 1 Stunden bei 180° C im Ofen backen.

### Zubereitung Cremolata

- Brot und Haselnüsse grob hacken, Petersilie grob schneiden. Mit 2 EL Öl in einer warmen Pfanne andünsten, mit dem Saft und Zeste beträufeln und mit etwas Chili und Kürbis zugeben. Danach die Mischung auf die Kürbisstücke verteilen und nochmals für 15 Minuten weiterbacken.



## Herbstsalat an Honig-Dressing (für 4 Personen)

### Zutaten für Herbstsalat

6 EL	Olivenöl
5 EL	Rotweinessig
1 EL	Honig
1 EL	Sesamsamen
200 gr.	Federkohl
1	Granatapfel
100 gr.	Mozzarella
	Paniermehl
2	Eier

### Zubereitung

- Alles mischen und mit Salat vermengen. Pro Teller 4 EL Granatapfelkernen auf Teller anrichten
- Mozzarella in Scheiben schneiden, Sesamsamen leicht rösten, Paniermehl und Sesamsamen mischen, panierte Mozzarellascheiben im Ei eintauchen und dann in Panade sorgfältig drehen und in Pfanne leicht anbacken.



## Hirschmedaillons an Rotweinsauce (für 4 Personen)

### Zutaten

500 gr.	Entrecote vom Hirsch
1 kg	Rotkabis
1	Zwiebel oder Schalotte
2 dl	Rotwein
1 EL	Öl
2	Birne
100 gr.	Mozzarella
1	Lorbeerblatt
2	Nelken
	Salz
	Pfeffer
2 dl	Hirsch- oder Kalbsfond
	Wenig Butter
1	Sternanis
2 dl	Gemüsebouillon
1 EL	Preisselbeeren
2 TL	Balsamico-Essig
400 gr.	Austernpilze
300 gr.	Kartoffel (mehlig kochend)
300 gr.	Süßkartoffel
1 TL	Honig
2	Knoblauchzehen
1 TL	Paprika süß
1 TL	Chilipulver

### Zubereitung Hirschmedaillons

- Das Hirschfleisch am Stück in einer Pfanne scharf anbraten, danach im Ofen bei 100°C Umluft 15-20 Minuten (je nach gewünschter Garstufe ziehen lassen. Vor dem Servieren Fleisch in Medaillons schneiden.

### Zubereitung Rotweinsauce

- Zwiebel oder Schalotte in wenig Butter anziehen, danach mit Rotwein ablöschen, mit Hirsch- oder Kalbsfond ablöschen und Salz und Pfeffer begeben. Auf die Hälfte einreduzieren lassen, wenn nötig abbinden.

### **Zubereitung Rotkabis mit Preisselbeeren und Birnen**

- Zwiebel und Rotkabis im Öl anschwitzen, Birne vierteln und in dünne Scheiben schneiden und dazugeben. Lorbeerblatt, Nelken, und Sternanis dazugeben und mit Rotwein ablöschen. Rotkabis muss ca. 2 Stunden unter ständigem Rühren wenden und wenn nötig Wasser dazugeben. Am Schluss Preisselbeeren dazugeben und 10 Minuten mitkochen lassen. Nur leicht warm servieren.

### **Zubereitung Förster-Galette (am Vortag)**

- Kartoffel und Süsskartoffel schälen und in Würfel schneiden und im Salzwasser weichkochen.
- Durch das Passe-Vite pressen, zerdrückten Knoblauch begeben, mit Chilipulver und Paprikapulver würzen und wenig Honig verwenden. Je nach Geschmack salzen und pfeffern. Danach Masse kaltstellen.
- Austernpilze putzen und mit etwas Öl in einer Pfanne für ca. 5 Minuten anschwitzen lassen und danach kaltstellen.
- Pilze unter die Kartoffelmasse heben, so dass die Pilze gleichmässig in der Masse verteilt sind.
- Masse in Frischhaltefolie einrollen und in Kühlschrank legen. Vor dem Servieren die Kartoffel-Pilz-Masse in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit wenig Öl knusprig anbraten.



## Maroni-Karotten-Cake mit Haselnusscrème (für 4 Personen)

### Zutaten

270 gr.	Butter
150 gr.	Zucker
1	Prise Salz
4	Eier
220 gr.	Maroni-Püree
220 gr.	Karotten geraffelt
1	Zitrone
250 gr.	Haselnüsse gerieben
200 gr.	Weissmehl
2	Tütchen Trockenbackhefe
1 TL	Zimtpulver
220 gr.	Crème-Double de Fribourg
50 gr.	Puderzucker
2 EL	ganze Haselnüsse

### Zubereitung Maroni-Karotten-Cake

- 200 gr. Butter mit Salz vermischen, Eier dazugeben und sämig rühren. Maroni-Püree und geraffelte Karotten dazugeben. Geriebene Haselnüsse, Mehl und Trockenhefe sowie Zimtpulver dazugeben und gut verrühren. Masse in eine Cakeform geben und bei 180° 1 Stunde backen. Cake gut auskühlen lassen.

### Zubereitung Haselnusscrème

70 gr. Butter und Zucker verrühren, Crème-Double dazugeben.

## Servieren

Cake diagonal aufschneiden, Haselnusscrème auf oder neben die Scheiben drapieren und mit ganzen oder grob gehackten Haselnüssen garnieren.

