

Herbstmenü

5-Gang Menü von Ernst Willi

Apéro Rohschinken-Toast-Stängeli

Salat Nüsslisalat mit Buure-Weichchäsli und Mango-Chutney

Suppe Kürbiscrèmesuppe mit asiatischen Aromen und Poulet Sate-Spiesschen

Hauptgang Hirsch-Entrecôte mit Feigensauce, in Butter geschwenkte Knöpfli

Dessert Zwetschgen-Bavaroise mit Streusel, Zimt-Glace und Vieille Prune Sabayon



Nüsslisalat mit Buure-Weichkäsli und Mango-Chutney

Eigenkreation von Ernst und Therese Willi

Eine Gaumenfreude, denn die leichte Säure, süsse Frucht, kalt, warm, cremig und knusprig regen alle Geschmacksknospen an!

Mise en place für 10 Personen

5	Stk	„Moser“ Buure Weichkäsli (Durchmesser 5 cm, 3 cm hoch, 38 g CHF 1.10 bei Migros)
10	Scheiben	Toastbrot, rund ausgestochen 5 cm Durchmesser
250	g	Nüsslisalat
	wenig	Butter (zum Anbraten der Mango- und Toastbrot-scheiben)
20	Stk	Malbuner Bauernspeckstreifen (dünn geschnitten)
10	Stk	Zahnstocher zum Fixieren der Speckstranchen

Salatsauce

1	EL	milder Senf
2	kleine	Knoblauchzehe, fein geschnitten, wenn man Knoblauch mag. (Alternativ 5 Stängel Knoblauchschnittlauch fein geschnitten)
1	dl	Fleischbouillon
8	EL	Oliven- oder Sonnenblumenöl
2	EL	weisser Balsamico
2	KL	dickflüssiger roter Balsamico
		Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Mango-Chutney

Zubereitung

- Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
- Den Nüsslisalat gut waschen und trocken schleudern.
- Die Salatsauce aus den Zutaten zubereiten (gut aufmischen).
- Die ausgestochenen Toastbrot-scheiben in einer Bratpfanne mit wenig Butter beidseitig goldbraun rösten.
- Die Buure Weichkäsli quer halbieren.
- Ein Kaffeelöffel Mango-Chutney auf die Toastbrot-scheiben geben und eine Scheibe Weichkäsli, mit Edelschimmelfläche nach unten auf das Chutney setzen. Die Türmchen werden zum Schluss mit je 2 Scheiben Malbuner Bauernspeck umwickelt und mit einem Zahnstocher fixiert. Schwarzen Pfeffer aus der Mühle über den Käse mahlen. Die Türmchen kommen nun auf ein mit Backpapier belegtes Backblech für ca. 12 Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen.

Anrichten

- Kurz vor dem Servieren den Nüsslisalat mit der Salatsauce mischen. Auf einem Salatteller anrichten.
- Die heissen Käse-Mango-Türmchen, ein EL Mango-Chutney und 2 bis 3 hauchdünne, leicht getoastete Parisetten-Scheiben, dazu servieren.



Hirsch-Entrecôte mit Feigensauce

Mise en place für 10 Personen

1200	g	Hirsch-Entrecôte am Stück
2	EL	schwarze Pfefferkörner, grob zerstoßen
10	Stk	Rosmarinzwige
10	Stk	Thymianzwige
2	EL	Bratbutter
2	EL	Olivienöl
		Salz
Sauce		
4	Stk	frische Feigen
5	dl	kräftiger Rotwein
5	dl	Wildfond
1	Stk	Schalotte, fein geschnitten
1	dl	Cassilikör (Rosoli) oder Portwein
		Pfeffer Bouquet aus der Mühle, zum Abschmecken
20	g	kalte Butterstücke
Garnitur		
5	Stk	frische Feigen
10	Stk	halbe Baumnußkerne

Zubereitung

- Das Fleisch eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
- Den Backofen auf 120 °C (Umluft) vorheizen.
- Pfefferkörner grob zerstoßen.
- Rosmarin und Thymian sehr fein hacken und mit den zerstoßenen Pfefferkörnern auf einer sauberen Arbeitsfläche verteilen.
- Das Fleischstück allseitig in heisser Bratbutter-Ölmischung 5 Minuten gut anbraten.
- Das Entrecôte herausnehmen, in der Rosmarin-/Thymian-/Pfeffermischung wälzen, gut andrücken und salzen.
- Das Fleischstück in offener Alufolie auf das Backofengitter legen. Im Backofen 15-20 Minuten bei 120 °C (Umluft) garen (Kerntemperatur 55 °C). Das Fleisch regelmässig drehen.

Sauce

- 4 Feigen (gut gewaschen) für die Sauce samt der Schale grob würfeln.
- Den Bratensatz mit Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen. Die fein geschnittenen Schalotten dazugeben und zugedeckt 15 Minuten köcheln lassen.
- Alles durch ein Sieb in ein Saucenpfännchen streichen.
- Die gewürfelten Feigen, den Wildfond und den Likör begeben, erhitzen, auf 1/3 einkochen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Vor dem Anrichten den ausgetretenen Fleischsaft zur Sauce rühren und ein paar kleine Stücke kalte Butter einschwingen. Die Sauce darf nicht mehr kochen.

Garnitur

- Die Baumnuße ohne Fett goldgelb rösten.
- Die ganzen Feigen für 10 Minuten bei 80 °C Backofentemperatur heiss werden lassen. Vor dem Anrichten die heissen Feigen halbieren und die Hälften in drei Stücke schneiden.

Beilagen

- Knöpfli und Feigenschnitze.

