

Rehrücken im Ofen gebraten mit Wildrahmsauce

- 1.2 kg Rehrücken
- evt. etwas Cognac zum marinieren
- Butter-Oelgemisch zum anbraten
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 2 Feigen
- etwas Trauben
- 2 Apfel
- Sie können auch noch andere Früchte dazu geben

Den Rehrücken parieren (Silberhaut) und nicht ganz vom Knochen lösen. Man kann den Rücken nun mit etwas Cognac marinieren je nach Gusto.

Fettstoff erhitzen und den gewürzten Rehrücken rundherum gut anbraten. Den Rücken auf ein Backblech legen und bei ca. 180° im Ofen 10 Min. braten lassen. Nun den Rücken auf ein Gitter legen und abstehen lassen, vor dem servieren nochmals im heissen Butter wenden.

Wildrahmsauce:

- Ca. 100 g Wurzelgemüse (Sellerie, Karotten, Lauch) in Würfel geschnitten.
- 1 Zwiebel
- etwas Tomatenpüree
- 1 El Preiselbeeren
- 2 dl Rotwein
- etwas Gin je nach Geschmack
- Bratensauce
- 2 ½ dl Doppelrahm
- Gewürze Salz Pfeffer Wachholder

Die Parüren und die Knochen in der Bratpfanne gut anbraten, Gemüse und Zwiebel dazu geben und mit braten, leicht tomatieren mit rösten bis es die rote Farbe verloren hat. Mit Rotwein und Gin ablöschen, einreduzieren lassen nun Preiselbeeren und Bratensauce begeben und ca. 20 leicht kochen lassen.

Die Sauce abpassieren und wieder auf den Herd stellen Rahm begeben und auf die gewünschte dicke einkochen lassen. Abschmecken evt. mit Cognac oder Gin parfümieren.

Mirzaapfel:

- 2 Stk. Apfel
- etwas Weisswein
- 1 El Zucker
- Preiselbeeren

Die Äpfel halbieren und ausstechen, in Weisswein mit Zucker weich kochen und beim anrichten mit Preiselbeeren füllen. Feigen und Trauben im Zuckerwasser erwärmen. Feigen können auch gebraten werden.

Spätzli

- 500 g Mehl
- 4 Eier
- 1 dl Milch
- 1 dl Wasser
- Salz und Muskatnuss

Mehl in eine Schüssel geben, alle andern Zutaten dazu geben und gut vermischen und nun rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. (Der Teig sollte Blasen werfen) Den Teig durch ein Spätzlisieb in siedendes Salzwasser streichen, die Spätzli auf kochen lassen und sofort herausnehmen und in kaltes Wasser geben und danach abschütten.

Die Spätzli in Butter schwenken je nach Gusto mit oder ohne Farbe.

Karamalisierte Marroni

- 150 g geschälte Marroni
- 3 El Zucker
- etwas Wasser
- 2 dl Rotwein

Zucker in der Pfanne karamelisieren mit Wasser ablöschen, Wein begeben und nun ein wenig einkochen lassen, Marroni begeben und weichkochen lassen. Abgedeckt ziehen lassen.

Sautierter Rosenkohl

- 400 g Rosenkohl
- 1 El feingeschnittene Eschalotten
- 1 El Butter
- 1 Zehe Knoblauch fein geschnitten
- 1 El Speckwürfel
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Rosenkohl waschen und rüsten und im Salzwasser blanchieren, abschütten und im kalten Wasser abkühlen lassen. Eschalotten, Knoblauch und Speckwürfel im Butter andünsten, Rosenkohl begeben mit sautieren evt. etwas Wasser begeben und abschmecken.