HERBSTGELÜSTE

EIERSCHWAMMERL-GRÖSTL

WILDSAU-RAGOUT

APFEL-CALVADOS CRÈME

MIT

JÖRGEN MÜNTI FRANÇOIS

TASCHI

EIERSCHWAMMERL - GRÖSTL

Zutaten als Vorspeise für 4 P. (als Hauptgang x2)

Eierschwammerl	250	gr.
Speck	50	gr.
Zwiebel klein	1	Stk.
Kartoffeln mehligkochend	400	gr.
Petersilie glattblättrig	3 - 4	Zweige
Bratbutter	10	gr.
Salz	1	Prise
Pfeffer (aus der Mühle)	1	Prise
Majoran	1	Prise

Zeit	Zubereitung		Kommentar
	1)	Zwiebel in feine Streifen schneiden	≈ 2 mm
	2)	Speck in feine Streifen schneiden	≈ 5 mm
≈ 10 min	3)	Petersilie waschen / fein hacken	
	4)	Kartoffeln waschen / in Scheiben schneiden	≈ 3 mm
	5)	Butter schmelzen	
≈ 10 min	6)	Speck / Zwiebeln knusprig anbraten	
≈ 10 min	7)	Hitze reduzieren / Kartoffeln zugeben / gut umrühren / Zugedeckt köcheln lassen	2-3 mal
≈ 5 min	8)	Eierschwammerl zugeben / gut umrühren / Zugedeckt köcheln lassen	2-3 mal
	9)	Salzen / pfeffern / majoranisieren	
≈ 5 min	10)	Abschmecken / Kartoffeln probieren	Bissfest
	11)	Anrichten / mit Petersilie bestreuen	
≈ 40 min		**Vorspeise essen: 20:15 Uhr**	**(Ziel)**

NOBLER WEISSER
Weingut Nadine Saxer, Neftenbach

En Guete mitenand

WILDSAU - RAGOUT

Zutaten für 4 P.

Wildsauragout	800	gr.
Markbein	2	Stk.
Rüebli	2	Stk.
Knollensellerie (klein)	1	Stk.
Zwiebeln (mittel)	2	Stk.
Knoblauchzehe	2	Stk.
Tomatenpürée	2	EL
Wildfond	6	dl
Rotwein	1.5	dl
Portwein	2	dl
Sonnenblumenöl	2	EL
Bratbutter oder Bratcrème	2	EL
Rosmarinzweige	4	Stk.
Lorbeerblatt	1	Stk.
Thymian	1	EL
Wacholderbeeren	4	Stk.
Preiselbeeren	4	TL
Mehl	n.B.	
Pfeffer (aus der Mühle)	n.B.	
Salz	n.B.	
Butter + Mehl	n.B.	

Zeit	Zubereitung	Kommentar
	1) Fleisch waschen / trocken tupfen / in Stücke schneiden	≈ 3 x 3 cm
≈ 20 min	2) Fleisch salzen / pfeffern / thymianisieren / rosmarinisieren / bemehlen	
	3) Rüebli / Knollensellerie / Zwiebeln / Knoblauch schälen / alles fein würfeln oder fein schneiden	≈ 5 x 5 mm
	4) Bratbutter/-crème in hoher Bratpfanne erhitzen	Bratpf. hoch
≈ 2.5 min	5) Markbeine kräftig anbraten / herausnehmen	
≈ 2.5 min	6) Fleisch allseitig kräftig anbraten / herausnehmen	
	7) Hitze auf die Hälfte reduzieren /	
	8) Sonnenblumenöl erhitzen	
	9) Tomatenpürée + Knoblauch leicht anrösten	
≈ 5 min	10) Ablöschen mit Rot- und Portwein / Röstsatz am Pfannenboden komplett auflösen / etwas einköcheln lassen	Kochkelle

	11)	Zwiebeln + Wildfond beifügen	
	12)	Fleisch + Markbeine beifügen	
	13)	Wacholder, Lorbeer, Thymian, Rosmarin beifügen / gut umrühren	
		Ohne Rüebli + Sellerie in der Pfanne: 20:15 Uhr	**(Zwischenziel)**
≈ 40 min	14)	Zugedeckt leicht köcheln lassen	
	15)	Restliches Gemüse beifügen / gut umrühren	
≈ 20 min	16)	Zugedeckt leicht köcheln lassen	
	17)	Abschmecken mit Salz + Pfeffer / falls nötig Sauce mit etwas Mehl + Butter eindicken	
≈ 5 min	18)	Wildsauragout mit Birne + Spätzli + Rosenkohl anrichten	
≈ 95 min		**Hauptspeise essen: 21:15 Uhr**	**(Ziel)**

Birne mit Preiselbeeren

Zutaten für 4 P.

Birnen	2	Stk.
Wasser	0.5	dl
Zucker	1	EL
Preiselbeeren	4	TL

Zeit	Zubereitung		Kommentar
≈ 10 min	1)	Birnen schälen + halbieren + entkernen	
	2)	Wasser + Zucker in Pfanne erhitzen	
	3)	Birnenhälften beifügen	
≈ 10 min	4)	Zugedeckt köcheln lassen	weich
≈ 15 min		**Hauptspeise essen: 21:15 Uhr**	**(Ziel)**

HASELNUSS - SPÄTZLI

Zutaten für 4 P.

Mehl	250	gr.
Eier	4	Stk.
Magerquark	300	gr.
Haselnüsse gemahlen	100	gr.
Butter	50 gr.	
Salz	n.B.	

Zeit	Zubereitung	Kommentar
≈ 5 min	1) Haselnüsse in Bratpfanne anrösten (nicht zu heiss!)	goldbraun
	2) Haselnüsse in Tasse umleeren / auskühlen lassen	Tasse
	3) Eier in Schüssel aufschlagen	
	4) Mehl / Magerquark / Salz beigeben	
	5) Mit Kochkelle gut umrühren bis Masse luftig ist	Kochkelle
	6) Haselnüsse beigeben / gut untermischen	
≈ 20 min	7) Masse probieren / abschmecken / wenn Masse zu flüssig ist, etwas Mehl beifügen	
	8) Wasser in grosser Pfanne aufkochen	
	9) Hitze reduzieren bis Wasser leicht kocht	
	10) Masse portionenweise durch Spätzlisieb in geben	Spätzlisieb
≈ 5 min	11) Spätzli kochen / Abschöpfen wenn an der Oberfläche / In Salatsieb abtropfen lassen	Salatsieb
	12) Butter in Bratpfanne schmelzen	
≈ 10 min	13) Spätzli rundum kurz anbraten	
≈ 40 min	**Hauptspeise essen: 21:15 Uhr**	**(Ziel)**

ROSENKOHL

Zutaten für 4 P.

Rosenkohl	22	Stk.	(1-2 Stk. zum Probieren)
Schalotte	1	Stk.	
Schnittlauch	8	Stk.	
Gemüsebouillon	5	dl	
Butter	40	gr.	(2x 20 gr.)
Salz	n.B.		

Zeit	Zubereitung	Kommentar
	1) Rosenkohl + Schnittlauch waschen	
≈ 5 min	2) Schalotte schälen / fein schneiden	
	3) Butter (20 gr.) in Kochpfanne erhitzen / Schalotte glasig dünsten	Kochpfanne
≈ 10 min	4) Bouillon + Rosenkohl beigeben / Zugedeckt köcheln lassen	
	6) Abschmecken / Rosenkohl probieren	bissfest
≈ 5 min	7) Bouillon ableeren / Butter beigeben (20 gr.) / Rosenkohl schwenken	
	8) Mit Wildsauragout + Spätzli + Schnittlauch anrichten	
≈ 20 min	**Hauptspeise essen: 21:15 Uhr**	**(Ziel)**

NOBLER BLAUER
Weingut Nadine Saxer, Neftenbach

En Guete mitenand

APFEL - CALVADOS - CRÈME

Zutaten für 4 P.

Äpfel säuerlich (z.B. Boskoop)	3	Stk.
Zitronen (Bio)	1	Stk.
Vanille-Zucker (Bourbon)	1	Pck.
Zucker	40	gr.
Puderzucker	30	gr.
Mascarpone	375	gr.
Eigelb	2	Stk.
Butter	30	gr.
Weisswein	50	ml
Wasser	50	ml
Calvados	5	EL
Mandeln gestiftet	2	EL
Pfefferminze	4	Stiele
Zimt	n.B.	

Zeit	Zubereitung	Kommentar
	1) Eigelb, Puderzucker und Calvados schaumig rühren	Schwingbesen
≈ 10 min	2) Vanillezucker dazu geben	
	3) Mascarpone crèmig rühren und darunter ziehen	Kochkelle
≈ 20 min	4) Crème kalt stellen	Kühlschrank
	5) Äpfel schälen, entkernen, würfeln	≈ 8 x 8 mm
	6) Mandelstifte anrösten	Bratpfanne
≈ 10 min	7) Zitronenschale abreiben	≈ 2 TL
	8) Butter in Kochpfanne erhitzen	Kochpfanne
	9) Zucker, Wein, Wasser, Zitronenabrieb beifügen	
≈ 2 min	10) Masse aufkochen	
	11) Apfelwürfel beifügen und Flüssigkeit einreduzieren	
≈ 10 min	12) Apfelwürfel auf Formen verteilen + abkühlen lassen	
	13) Crème über die Apfelwürfel verteilen	
	14) Dekorieren mit Mandelstiften, Zimt, Pfefferminze	
≈ 50 min	**Dessert essen: 22:00 Uhr**	**(Ziel)**

CALVADOS

En Guete mitenand