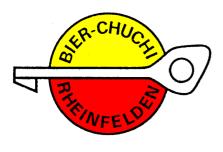
Chochete vom 03.11.2016 - Vorstand



CLUB KOCHENDER MÄNNER 4310 RHEINFELDEN Steinpilzsüppchen unter Blätterteighaube

Hirsch-Entrecôtes mit Wildsauce und Haselnussknöpfli

Marronimousse mit Waldbeerensauce und Bitterorangenmarmelade

Hirsch-Entrecôtes mit Wildsauce und Haselnussknöpfli

Für 4 Per 600		Hirsch-Entrecôte (am Stück) Salz Pfeffer Senf	Hirsch-Entrecôtes Entrecôte parieren, salzen, pfeffern, mit Senf bestreichen, im Öl von allen Seiten anbraten, (Bratensatz aufbewahren) auf ein Gitter legen, mit Backblech darunter und im Ofen bei 120 Grad bis 58 Grad Kerntemperatur garen ca. 25-30 min.
1 2,5 2,5 1 10 3 2 1 1 50	EL EL dl dl Stk Stk Stk Stk Stk Zweig g	Puderzucker Tomatenmark Portwein Wildfond Lorbeerblatt schwarze Pfefferkörner Pimentkörner Nelken Sternanis Thymian Butter in Würfel	Wildsauce Für die Sauce den Puderzucker im Bratensatz karamellisieren, das Tomatenpüree zugeben und mitrösten lassen, den Portwein in drei Portionen zugeben und jeweils sirupartig reduzieren lassen. Den Wildfond zufügen, alle Gewürze bis und mit Thymian beigeben und die Sauce gut einreduzieren lassen. Die gut gekühlten Butterwürfel unterziehen und Sosse aufmontieren. Evt. mit etwas Mehlbutter binden
5 100 100 50	Stk g g	Eier Mehl Haselnüsse, gemahlen Salz Butter	Haselnuss-Knöpfli Für die Nuss-Knöpfli Eier, Mehl, Haselnüsse und Salz zu einem Teig verrühren und im kochenden Salzwasser vom Knöpfli Hobel hobeln Abtropfen lassen und in der Butter schwenken
200 50	g g	Rosenkohl Butter Salz, Pfeffer	Rosenkohl Rosenkohl putzen und im Salzwasser bissfest blanchieren. Im kalten Wasser abschrecken. Zum Servieren: Im Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken