



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 03.11.2016 – Vorstand

Steinpilzsüppchen unter Blätterteighaube

Hirsch-Entrecôtes mit Wildsauce
und Haselnussknöpfli

Marronimousse mit Waldbeerensauce
und Bitterorangenmarmelade

Hirsch-Entrecôtes mit Wildsauce und Haselnussknöpfli

Für 4 Personen

600 g Hirsch-Entrecôte (am Stück)
Salz
Pfeffer
Senf

1 EL Puderzucker
1 EL Tomatenmark
2,5 dl Portwein
2,5 dl Wildfond
1 Stk Lorbeerblatt
10 Stk schwarze Pfefferkörner
3 Stk Pimentkörner
2 Stk Nelken
1 Stk Sternanis
1 Zweig Thymian
50 g Butter in Würfel

5 Stk Eier
100 g Mehl
100 g Haselnüsse, gemahlen
Salz
50 g Butter

200 g Rosenkohl
50 g Butter
Salz, Pfeffer

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.

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 begeben und die Sauce gut einreduzieren lassen. Die gut gekühlten Butterwürfel unterziehen und Sosse aufmontieren.

Evt. mit etwas Mehlbutter binden

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

Rosenkohl

Rosenkohl putzen und im Salzwasser bissfest blanchieren. Im kalten Wasser abschrecken. Zum Servieren: Im Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken