



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 09.11.2017 – Tisch 4

Gruss aus der Küche

Kartoffel-Meerrettich-Suppe mit Rauchlachs -Grissini

Rehschnitzel mit Kürbisrisotto

Feigenkompott mit Vanilleglacé und caramelisierten
Baumnüssen

Rehschnitzel mit Kürbisrisotto

Für 4 Personen

8	Stk.	Rehschnitzel (je ca. 70 g)
		Salz, Pfeffer
2	EL	Bratbutter
5	cl	Portwein
2	dl	Wildfond
1	dl	Rahm
		Maizena Express
12	Stk.	Trauben
		Salz, Pfeffer
250	g	Kürbis (geschält)
10	g	Butter
1	Zehe	Knoblauch, fein gehackt
1	Stk.	Schalotte, fein gehackt
1	dl	Milch
150	g	Risottoreis z.B. Carnaroli
1	Stk.	Schalotte, fein gehackt
1	EL	Olivenöl
1	dl	Weisswein
5	dl	Gemüsebouillon, heiss
		Salz, Pfeffer
		Kürbiskerne geröstet

Den Ofen auf 70°C vorheizen und eine ofenfeste Form mitwärmen. Die Rehschnitzel zwischen Klarsichtfolie etwas flacher klopfen. Mit Salz und Pfeffer leicht würzen.

In einer Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen. Die Schnitzel pro Seite knapp 30 Sekunden braten, und sofort in die vorgewärmte Form geben und im Ofen bei 70°C warm stellen.

Den Bratrückstand mit Portwein lösen, den Wildfond begeben und etwas einköcheln. Rahm und wenn nötig etwas Maizena Express zugeben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die halbierten entkernten Trauben in die Sauce geben und die Sauce über die Schnitzel giessen und sofort servieren.

Kürbisrisotto:

Kürbis schälen, entkernen und schwammige Teile entfernen, den Rest in kleine Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Kürbis, Schalotte und Knoblauch darin dünsten. Mit der Milch ablöschen und alles zugedeckt, auf kleinem Feuer zu ca. 20 Min. zu einem Mus kochen.

Olivenöl mit der Schalotte erhitzen, Reis begeben und glasig dünsten. Mit Wein ablöschen, diesen bei kleiner Hitze unter Rühren einkochen lassen. Das Kürbismus beifügen. Nach und nach den heissen Bouillon zum Reis geben und unter Rühren zu einem sämigen, leicht flüssigen al dente Risotto kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, sofort servieren und mit einigen gerösteten Kürbiskernen bestreuen.

