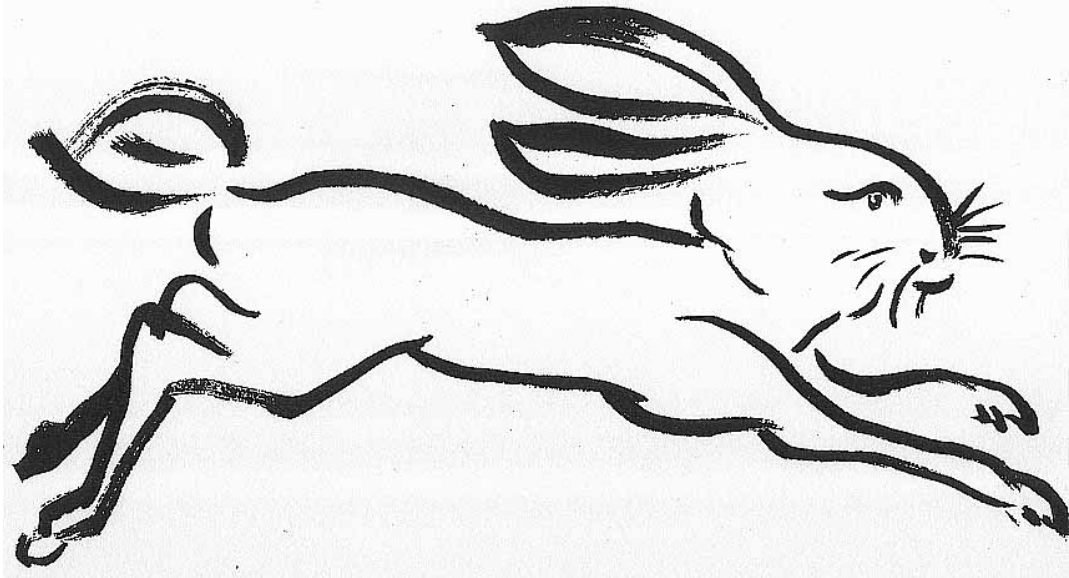


# *„Menu Oktober 12“*



\*\*\*\*\*

*Nüsslisalat mit Speck*

\*\*\*\*\*

*Hase mit Gemüse*

\*\*\*\*\*

*Kartoffelstock*

\*\*\*\*\*

*Fruchtsalat mit Kirschwasser*

\*\*\*\*\*

*Kaffee Grappa*

\*\*\*\*\*

*Alle Rezepte für 4 Personen - Jörg Bärtschi für den Kochklub "roschtige Schnitzer" am Fr., 26.10.12*

# *Nüsslisalat mit Speck*

*100 g geräucherter Speck*

*1 rote Zwiebel*

*8 EL Sonnenblumenoel*

*6 EL Kräuteressig*

*Salz und Pfeffer aus der Mühle*

*frische Kräuter aus dem Garten (Schulküche !)*

*200 g Nüsslisalat*

*Zubereitung ca. 20 Minuten*

*Geräucherter Speck in Würfeli schneiden.*

*In einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett rösten.*

*Zwiebel und frische Kräuter fein hacken und zum Speck geben.*

*Oel und Essig dazugeben und alles mischen.*

*Vinaigrette mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.*

*Nüsslisalat rüsten, waschen, gut abtropfen und mit der Vinaigrette gut mischen.*

*Portionen in Glasschale servieren.*

# *Hase mit Gemüse*

*Zutaten, für 4 Personen*

*Bratbutter zum Braten*

*700 g Hasenragout*

*1 1/4 TL Salz, wenig Pfeffer*

*1 Zwiebel, fein gehackt*

*300 g Rüebli, längs halbiert, quer in 1 cm grossen Stücken*

*200 g Sellerie, in ca. 1 cm grossen Stücken*

*200 g Champignons, geviertelt oder halbiert*

*100 g grüne Linsen*

*1 dl Weisswein*

*3 dl Fleischbouillon*

*3 Thymianzweiglein*

*2 EL braunes Maizena express*

*1 EL Condimento balsamico bianco*

*Salz, Pfeffer, nach Bedarf*

*Vor- und Zubereitungszeit; ca. 25 Minuten Schmoren: ca. 45 Min.*

## *Zubereitung*

*Bratbutter im Brattopf heiss werden lassen. Hitze etwas reduzieren.*

*Hasenstücke portionenweise rundum je ca. 10 Min. anbraten, herausnehmen, würzen. Bratfett auftupfen, evtl. wenig Bratbutter begeben.*

*Zwiebel und alle Zutaten bis und*

*mit Champignons ca. 5 Min. andämpfen.*

*Wein und Bouillon dazu giessen, aufkochen. Thymian begeben, Hitze reduzieren. Fleisch wieder begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 45 Min. schmoren.*

*Maizena in die heisse Flüssigkeit einrühren, ca. 2 Min. fertig kochen.*

*Aceto daruntermischen, würzen.*

# *Kartoffelstock*

*1 kg Kartoffel, (mehlige Sorte, z.B. Bintje oder Désirée)*

*2 Lorbeerblätter, mit der Schere*

*2 Knoblauchzehen in der Schale*

*100 g Butter*

*2 dl Rahm*

*2 dl Milch*

*Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss frisch gerieben*

*Die Kartoffeln schälen und je nach Grösse vierteln oder achteln. Zusammen mit den Lorbeerblättern und den Knoblauchzehen in gesalzenem Wasser gar kochen. Das Kochwasser mit den Lorbeerblättern abgiessen, die Pfanne auf die abgeschaltete Herdplatte zurückstellen (Gas: kleinste Stufe) und möglichst alle Feuchtigkeit verdampfen lassen, damit die Kartoffeln ganz trocken sind. Anschliessens drücken wir die Kartoffelstückchen zusammen mit den gepellten Knoblauchzehen noch heiss durchs "Passe-vite" oder zerdrücken die Stücke mit einem Kartoffelstampfer. Die Butter zusammen mit der Rahm-Milch aufkochen und mit dem Schwingbesen unter die Kartoffelmasse rühren; dabei zuerst nur einen Teil der Milch beigeben, da die genaue Flüssigkeitsmenge vom Stärkegehalt der verwendeten Kartoffeln abhängt. Den Kartoffelstock auf kleinem Feuer solange tüchtig weiterrühren, bis er heiss, weiss und möglichst luftig ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Sofort servieren, oder wir stellen den fertigen Stock luftdicht verschlossen (Deckel auf die Pfanne) für etwa eine halbe Stunde in den 120° C heissen Ofen – dabei geht er auf wie ein Soufflé und wird luftig.*

*Tipps: Statt Butter Doppelrahm, Mascarpone oder Crème fraîche verwenden. Sehr gut schmeckt der Stock auch mit fein gehacktem frischen Kerbel oder Rosmarin.*

# *frischer Fruchtsalat*

*mit altem Schwyzer Kirsch*

*3 dl Apfelsaft*

*ca. 2,75 EL alte Schwyzer Kirsch*

*1 Apfel*

*1 Banane*

*1 Mandarine*

*1 Birne*

*1 Kiwi*

*1 Mango*

*Wenig oder kein Zucker*

*Je nach Wunsch Wunsch Schlagsahne*

*Zubereitung ca. 15 Minuten*

*FrISChe Früchte rüsten und zur Verhinderung der inneren Oxidation bei den Schnittstellen gut mit Jus durchmischen...*

*und sofort servieren.*