

## Rehleberparfait im Baumkuchen, begleitet von Wiesen-Garten-Grün und Kürbis-Chutney



Zutaten (für 10 Personen):

### Baumkuchen

125 g Zucker  
150 g Eigelb  
62 g Mehl  
62 g Maizena  
125 g Butter  
Zitrone  
Muskat  
180 g Eiweiss

### Zubereitung:

Zucker, Eigelb schaumig schlagen. Restliche Zutaten begeben (Butter flüssig, Eiweiss geschlagen) und nun unter dem Salamander schichtweise mit guter Farbe abflämmen. Mindestens 6 bis 10 Lagen.

### Rehleberparfait

100 g Rehleber  
110 g Eier  
130 g Butter  
1 cl Cognac  
1 cl Porto  
20 g Zwiebeln  
10 g Mehl  
Rosmarin

Abschmecken

### Zubereitung:

Passende Förmchen ausfetten und mit Baumkuchen auslegen. Leber, zerlassene Butter, Eier, Mehl, Salz und Pfeffer wie auch den Alkohol kutteln und passieren. Mit Zwiebeln vermengen und in Förmchen abfüllen. Langsam über dem Dampf garen. Ruhen lassen.

### Kürbis-Chutney

2 St. Zwiebeln  
1 EL Sonnenblumenöl  
500 g Kürbisse, entkernt  
500 g Äpfel, entkernt  
150 g Zucker  
1 St. Zitrone  
5 EL Balsamicoessig  
½ TL Salz  
½ TL Cayennepfeffer  
½ TL Zimt  
½ TL Koriander  
½ TL Ingwer

### Zubereitung:

Zwiebeln fein hacken und andünsten. Kürbis und Äpfel in kleine Würfel schneiden und mitdünsten. Restliche Zutaten begeben, unter Rühren zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten kochen. Abkühlen lassen.

## Vermählung von Hirsch und Seeteufel im Speckmantel mit Sanddornsauce, Kartoffelterrinen und sautierten Rosenkohlblättern



Zutaten (für 10 Personen):

### Hirsch und Seeteufel im Speckmantel mit Sanddornsauce

400 g Hirschentrecote  
400 g Seeteufelfilet  
20 Tranchen Kochspeck ohne Knorpel frische Kräuter, gehackt  
1 kg frischen Rosenkohl, in Blättern gerüstet  
1 St. Zwiebel, gehackt  
1 Knoblauchzehe, gehackt  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer

### Sanddornsauce

200 g frischer Sanddorn  
1 dl Weisswein  
Staubzucker nach Belieben  
1 Spritzer Zitronensaft

### Zubereitung:

Hirsch und Seeteufel auf denselben Durchmesser bringen. Pariert und bratfertig aufeinander legen. Dann rundum mit gehackten Kräutern bestreuen. Mit den Specktranchen einpacken und in Klarsichtfolie satt einrollen. Nach mindestens 1 bis 2 Stunden auspacken und rundum kross anbraten. Kerntemperatur im Ofen bei zirka 120 °C auf 45 °C bringen. Wenn der Garpunkt erreicht ist, dann die Vermählung mindestens 15 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen. Aufschneiden und anrichten.

Für die Sanddornsauce die Beeren nehmen und mit dem Weisswein zusammen einkochen. Mit dem Zucker und dem Zitronensaft abschmecken und durch ein Sieb passieren; mit dem kräftigen Kalbsjus kreativ dekorieren.

### Kartoffelterrinen

400 g Kartoffeln  
150 g blaue Kartoffeln  
Gewürze  
½ St. Zwiebel  
8 St. Herbsttrompeten  
8 g Eiweiss  
30 g Agar-Agar  
120 g Schwarzwurzeln (Winterspargeln)  
Spritzer Zitronensaft  
Zucker  
Erdnussöl zum Anbraten

### Zubereitung:

Zwiebeln hacken und andünsten, Pilze begeben. Zwei Kartoffeln in feine Scheiben schneiden, blanchieren abkühlen und abtrocknen. Mit diesen Scheiben die Form auskleiden. Blaue Kartoffeln und Schwarzwurzeln einzeln in Würfel schneiden und blanchieren. Geschälte Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, abschütten, trocknen und durch ein Sieb passieren, würzen, Eiweiss und Agar-Agar begeben. Alles zusammen vermischen und in die Terrinenform geben. Im Dampf garen lassen. Ausgeruhete Terrine aus der Form herausnehmen, portionieren und zum Schluss in Erdnussöl anziehen.

## Rotkraut Latte Macchiato



Zutaten (für 10 Personen):

2 St. Zwiebeln  
2 St. Äpfel  
50 g Weissmehl  
1000 g Rotkraut  
4 EL Butter  
4 EL Preiselbeeren  
4 dl Rotwein  
12 dl Bouillon  
2 St. Lorbeer  
4 St. Wacholderbeeren  
4 EL Balsamicoessig  
2 dl Vollrahm 35 %

Abschmecken

### Zubereitung:

Zwiebeln in der Butter andünsten. Rotkraut und Äpfel begeben und mitdünsten. Mit Weissmehl stäuben und mit Rotwein ablöschen. Mit Bouillon auffüllen, Restliches begeben und weich kochen. Mixen und durch ein Drahtsieb passieren. Nochmals aufkochen, mit Vollrahm verfeinern und abschmecken.

Ein wenig heisse Milch in ein Glas geben, mit Milchschaum fast ganz auffüllen.

Rotkrautsuppe begeben und mit Marronichip ausgarnieren.

## Roggenbrotmousse mit Weindrusecreme, vollendet mit einem Munder-Safran-Sauerrahmeis auf Mandelcracker und Traubensalat



Zutaten (für 10 Personen):

### Roggenbrotmousse

125 g Milch  
½ St. Vanillestängel  
100 g Roggenbrot  
20 g Kirsch  
3 St. Eigelb  
75 g Zucker  
30 g Weisswein  
3 Blatt Gelatine  
300 g Rahm

### Zubereitung:

Roggenbrot in Würfel schneiden. Milch und Vanille aufkochen und zum Brot leeren. Das Ganze gut mixen. Eigelb, Kirsch und Zucker schaumig rühren. Den Weisswein leicht anwärmen und die eingeweichte

Gelatine darin auflösen. Alles zusammen verrühren und am Schluss den geschlagenen Rahm darunterheben.

### Weindrusecreme

12 St. Eigelb  
75 g Zucker  
2,5 dl Milch  
6 St. Trauben, rot  
0,3 dl Lie de Valais  
3 Bl. Gelatine  
1,5 dl Rahm

### Zubereitung:

Eigelb und Zucker vermischen. Milch aufkochen und zum Eigelb mischen. Die eingeweichte Gelatine in die noch warme Masse einrühren. Lie begeben und Traubenschalen, die in kleine Würfel geschnitten sind, daruntermischen, den Rahm darunterheben. Roggenbrotmousse in Form bis zur Hälfte abfüllen, dann die Weindrusecreme abfüllen und zum Schluss Streifen von Schokoladen-Roulade auflegen. Mindestens zwei Stunden kühl stellen.

### Mandel-Cracker-Butter

80 g geschmolzene Butter  
100 g Mandeln in groben Stücken  
100 g Staubzucker  
30 g Mehl  
Saft einer halben Orange

### Zubereitung:

Ofen auf 170 °C vorheizen. Alle Zutaten mischen und eine Stunde ruhen lassen. Mindestens 10 murmelgrosse Kügelchen auf Backfolie setzen und goldbraun backen.

### Safran-Sauerrahmeis

14 St. Eigelb  
60 g Zucker  
8 Fäden Munder Safran  
125 g Sauerrahm  
0,2 dl Milch

### Zubereitung:

Eigelb und Zucker schaumig rühren. Milch und Safran aufkochen und zum Ei geben. Sauerrahm daruntermischen.