Kochkurs Männerriege Zofingen

10. Jan. 1995

M E N U : (WILDGERICHTE)

REH-SCHNITZEL AN APFEL-CALVADOS-SAUCE

***

KNÖPFLI UND ROTKRAUT

*****

HELLES SCHOGGI-MOUSSE

alle Rezepte für 4 Personen!

REH-SCHNITZEL IN APFEL-CALVADOS-SAUCE

Zutaten:

ca. 600 g Rehschnitzel, tfgk.
Marinade:
2 EL Calvados
Pfeffer, Salz
1 EL Erdnussöl

Sauce:
1 EL Erdnussöl
1 mittlere Zwiebel
2 mittlere Aepfel (ca. 300 g)
3 EL Zucker
1 dl Apfelwein
1 EL Sojasauce
1 Becher sauren Halbrahm (à 1,8 dl)
2-3 EL Calvados
Pfeffer, Salz

zum Braten:

1-2 EL Erdnussöl

Zubereitung:

Schnitzel antauen lassen, dann mit Haushaltpapier trockentupfen. Für die Marinade den Calvados mit den Gewürzen und dem Oel verrühren, dann die Schnitzel damit beidseitig bepinseln und mind.

30 Min. ziehen lassen.
Sauce: Zwiebel schälen, fein hacken. Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Apfel in feine Scheibchen schneiden. Zwiebeln im Oel 3-4 Min. dämpfen, dann herausnehmen. Zucker in die Pfanne geben und goldbraun rösten, mit Apfelwein ablöschen und solange rühren, bis alles gelöst ist.
Sojasauce und sauren Halbrahm zufügen, unter Rühren aufkochen lassen, am Schluss Calvados zufügen, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Oel in Bratpfanne erhitzen, Schnitzel aus Marinade nehmen, gut abtropfen lassen und auf jeder Seite 2-3 Min. braten.
Auf vorgewärmte Platte anrichten, Sauce darüber geben oder separat dazu servieren.

KNÖPFLI

Zutaten:

300 g Weiss- oder Teigwarenmehl
1 dl Wasser
1 dl Milch
1 TL Salz
2 Eier

Zubereitung:

Mehl in Schüssel geben. Wasser, Milch, Salz und Eier gut zerquirlen, zum Mehl geben und mit dem Schwingbesen zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig dann mit der Keller solange klopfen, bis er Blasen wirft.
Teig mind. 30 Min. ruhen lassen.
Grosse Pfanne mit Salzwasser zum Sieden bringen, Teig portionsweise durch Knöpflisieb hineinstreichen, Knöpfli solange kochen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit Schaumkelle herausschöpfen und auf Platte anrichten.
Nach Belieben mit Butterflöckli belegen.

ROTKRAUT

Zutaten:

800 g Rotkabis
1 mittlere Zwiebel
1 saurer Apfel (nach Belieben)
1 EL Butter oder Oel
Salz
1-2 dl Wasser
2-3 EL Essig (nach Belieben)

Zubereitung:

Kabis waschen und in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen, hacken. Apfel schälen, grob raffeln.
Zwiebeln und Aepfel in der Butter (od. Oel) andämpfen, Kabis zufügen, kurz mitdämpfen, salzen und mit Wasser ablöschen.
Zugedeckt ca. 40 Min. dämpfen. Zum Schluss (nach Belieben) Essig zufügen.

HELLES SCHOGGI-MOUSSE

Zutaten:

100 g schwarze Schoggi
2 EL Wasser
2 Eier
2-3 EL Zucker
1 Becher Vollrahm (1,8 dl)

Zubereitung:

Schoggi in Stücke brechen, mit 2 EL Wasser in Schüsselchen geben und im Wasserbad schmelzen.
Eier trennen, Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren. Geschmolzene Schoggi beigeben, verrühren.
Rahm steif schlagen, Eiweisse mit 1 Prise Salz zu Schnee schlagen und beides vorsichtig unter die Masse ziehen.
Mousse vor dem Servieren einige Stunden kühl stellen (zum Beschleunigen 1 Std. in den Tiefkühler stellen), dann mit Esslöffeln Kugeln abstechen.