



## **Lingue di Suocera**

**Weisswein: Roero Arneis**

**\*\*\*\*\***

## **Pilzsalat**

**\*\*\*\*\***

**Hirsch-Entrecôte an Portweinsauce  
Feigen und Rösti**

**Rotwein: Clen Carlou**

**\*\*\*\*\***

## **Herbstlicher Fruchtsalat**



**Patrizia und Annick 4. Oktober 2017**

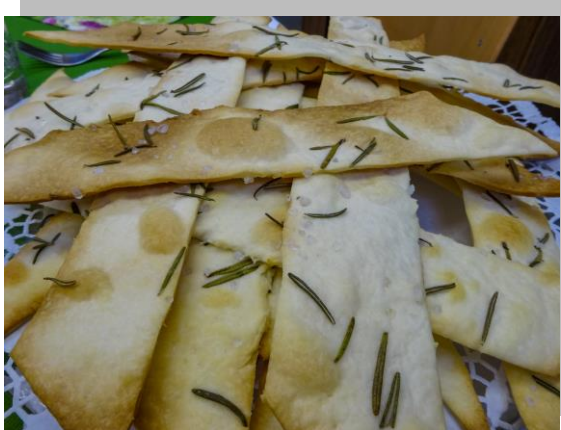
## Lingue di Suocera (Schwiegermutter-Zungen)

### Zutaten:

- 2 Kuchenteige rechteckig
- 2 EL Rosmarinnadeln
- 1 TL grobes Meersalz

### Zubereitung:

Kuchenteigrollen ca. 25 x 42cm entrollen, Rosmarin darauf verteilen, mit einem Wallholz leicht einwallen. Teig auf Grösse des Teigpapiers ca. 28 x 51cm auswallen. Teig quer in je ca. 5cm breite Streifen schneiden. Mit Salz bestreuen und sofort backen. Je 9 Minuten in der Mitte des auf 200Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen.



# Waldpilzsalat

## Zutaten für 4 Personen:

4	EL	Weissweinessig
5	EL	Rapsöl
		Salz und Pfeffer nach Bedarf
250g		Blattsalate
450g		gemischte Waldpilze
		Butter zum Braten
1		Zwiebel, fein hacken
1		Birne
¾	TL	Salz
		wenig Pfeffer
		Kerbel- und Estragonblättchen

## Zubereitung für 4 Personen:

Vor dem Zubereiten der Pilze sollten sie nur mit einem Pinsel gereinigt werden, um ihre empfindliche Haut nicht zu verletzen. Nur sehr stark verschmutzte Pilze kurz unter fließendem Wasser abspülen.

Essig und Öl in einer grossen Schüssel verrühren, würzen und Salat begeben. Pilze zerzupfen oder vierteln. Butter in einer Pfanne heiss werden lassen, Pilze und Zwiebeln unter gelegentlichem Wenden ca. 3 Minuten anbraten. Birnenschnitze begeben, ca. 3 Minuten mitbraten würzen, etwas abkühlen. Kräuterblättchen abzupfen, mit den Birnen und den Pilzen unter den Salat mischen.



# Hirsch-Entrecôte mit Feigen in Portweinsauce und Rösti mit Schalotten

## Zutaten für 4 Personen:

600g	Hirsch-Entrecôt am Stück
2 TL	Pfeffer grob
2 TL	Feigensenf
2 EL	Erdnussoel
2 dl	Portwein
1	Lorbeerblatt
1	Nelke
3 dl	Bratensauce gebunden
4	Feigen frisch
	Salz, Pfeffer



## Zubereitung für 4 Personen:

Fleisch ca. 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Bratgeschirr in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens heiss werden lassen. Fleisch würzen. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Fleisch rundum ca. 5 Minuten anbraten. Herausnehmen, ins heisse Bratengeschirr legen und 12 Minuten braten. Anschliessend mit dem Senf das Entrecôt bestreichen und weitere 10 Minuten im Ofen ruhen lassen. Ofentüre leicht offen lassen.

Für die Sauce den entstandenen Bratensatz mit Portwein ablöschen. Lorbeerblatt und Nelke begeben. Ca. 5 Minuten einköcheln lassen. Bratensauce zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lorbeerblatt und Nelke entfernen.

Feigen in dünne Schnitze schneiden. Zur Sauce geben und ca. 1 Minute darin ziehen lassen, Fleisch in dicke Medaillons schneiden. Mit Feigen und Rösti anrichten, Portweinsauce dazu servieren.

# Rösti mit Schalotten

## Zutaten für 4 Personen:

600g	Gschwelti (Festkochende Sorte vom Vortag
50g	rote Schalotten, in feine Ringe schneiden
	Muskat wenig
½ TL	Salz
	wenig Pfeffer
	Butter zum Braten

## Zubereitung:

Kartoffeln an der Rösti-Raffel in eine Schüssel reiben, Schalotten begeben, würzen und mischen. Butter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Kartoffelmischung begeben, unter gelegentlichen Wenden ca. 5 Minuten anbraten. Rösti in 4 Portionen teilen, zu einem Kuchen formen, offen bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten goldbraun braten. Rösti wenden, wenig Butter in die Pfanne geben, offen ca. 10 Minuten fertig braten.





# Herbstlicher Fruchtsalat

## Zutaten für 6 Personen:

1	Melone mit orangem Fleisch
1	Zitrone Saft
4 EL	Zucker
2 EL	weisser Rum
500g	Zwetschgen oder Pflaumen
500g	Brombeeren oder Heidelbeeren
2	Nektarinen
25g	Pistazienkerne

## Zubereitung

Die Melone halbieren und entkernen. Das Fleisch der ersten Melonenhälfte auslösen und mit der Hälfte des Zitronensaftes und die Hälfte des Zuckers pürieren, den Rum beifügen, bis zum Servieren kalt stellen.

Das Fruchtfleisch der zweiten Melonenhälfte in Würfel schneiden. Die Zwetschgen oder Pflaumen halbieren, entsteinen, dann in Viertel schneiden. Die Brombeeren oder Heidelbeeren kurz kalt spülen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Nektarinen halbieren, entsteinen und würfeln. Alle diese Zutaten in eine Schüssel geben. Restlichen Zitronensaft und Zucker beifügen und alles sorgfältig mischen. Die Pistazien grob hacken.

Unmittelbar vor dem Servieren den Fruchtsalat in Schalen oder Gläser anrichten, mit Melonensauce begiessen und mit Pistazien bestreuen. Sofort servieren.

