



**Zutaten (für 4 Personen):**

- 3 Schalotten
- 400 g tiefgekühlte Marroni
- 1 EL Butter
- 2 EL Zucker
- 1 l Gemüsebouillon
- 2.5 dl Rahm
- Salz, Pfeffer
- 1 Bund glattblättrige Petersilie
- 2 Msp. Cayennepfeffer
- 1 Rüebli

## Marronisuppe

**Zubereitung:**

- 1** Schalotten grob schneiden, mit den Marroni in der warmen Butter andämpfen. Zucker begeben, ca. 3 Min. mitdämpfen.
- 2** Bouillon dazu giessen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln. Die Hälfte des Rahms dazu giessen, Suppe pürieren, würzen.
- 3** Petersilie fein schneiden, mit dem restlichen Rahm und Cayennepfeffer halb steif schlagen, darauf verteilen. Rüebli in feine Streifen schneiden, damit garnieren.



#### Zutaten (für 4 Personen)

0.5 Bund Thymian  
500 g Rehrückenmedaillons  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
2 Esslöffel Bratbutter  
Salz, schwarzer Pfeffer  
1 Teelöffel Tomatenpüree  
1 Teelöffel Zucker  
3 dl Rotwein  
2 dl Wildfond oder 1 dl Wasser und 1 Teelöffel Fleischextrakt  
80 g Butter

## Rehmedaillons an Thymian-Rotwein-Jus

### Zubereitung:

- 1 Den Ofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
- 2 Die Blättchen von 6–8 Thymianzweigen abzupfen und beiseite stellen. Den restlichen Thymian zu einem Sträusschen binden. Die Schalotte schälen und fein hacken. Die Knoblauchzehe schälen und halbieren.
- 3 In einer Bratpfanne 1 Esslöffel Bratbutter kräftig erhitzen. Die Rehmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Medaillons auf grossem Feuer auf jeder Seite je nach Dicke 1–1½ Minuten anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 20–30 Minuten nachgaren lassen. In der restlichen Bratbutter die 2. Portion Fleisch auf die gleiche Weise anbraten und warm stellen.
- 4 Im Bratensatz die Schalotte und den Knoblauch andünsten. Tomatenpüree und Zucker beifügen und kurz mitdünsten. Mit dem Rotwein und dem Wildfond oder dem Wasser und dem Fleischextrakt ablöschen, das Thymiansträusschen dazulegen und alles auf grossem Feuer auf 1 dl einkochen lassen. Die Sauce durch ein Sieb in eine kleine Pfanne passieren, dabei die zurückbleibenden Zutaten gut ausdrücken.



**Zutaten (für 6 Personen):**

0.5 Liter Weisser Sauser  
2 EL Zucker  
1 EL Maizena  
2 Eier  
Etwas Zitronensaft  
1 dl Rahm (Nidle)

**Garnitur:**

verschiedenfarbige Trauben (halbiert)

## Sausercrème

**Zubereitung:**

**1** Sauser, Maizena und Zucker in einer Chromstahlpfanne mit dem Schwingbesen gut verrühren.  
Ei um Ei zugeben, schaumig schlagen

**2** Unter ständigem Schlagen zum Kochen bringen.

**3** Crème durch ein Sieb in ein Gefäss giessen, erkalten lassen.  
Ab und zu umrühren.

**4** Nach dem Erkalten den Zitronensaft und den geschlagenen Rahm darunter ziehen.

**5** Anrichten und mit den halbierten Trauben garnieren.



**Zutaten (für 4 Personen):**

2 Tassen Mehl (300g)  
1 dl Wasser  
1 dl Milch  
1 KL Salz  
2 Eier

**Knöpfli** (Beilage zum Hauptgang)

**Zubereitung:**

**1** Das Mehl im Kranz in eine Schüssel geben. Eier, Salz und Flüssigkeit mit dem Schwingbesen gut verrühren und mit dem Mehl zu einem glatten Teig verarbeiten.  
Diesen solange klopfen, bis er Blasen wirft.

**2** Mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

**3** Wasser und Salz zum Sieden bringen, den Teig durch ein Knöpfli sieb streichen und die Knöpfli kochen bis sie obenauf schwimmen. Ca. 3 Minuten ziehen lassen (portionenweise).

**4** Mit einer Drahtkelle herausnehmen, kalt abspülen (damit sie nicht kleben) und beiseitestellen.

**5** Vor dem Anrichten in Butter (Anke) bräteln.



**Zutaten (für 4 Personen):**

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Apfel, z.B. Gala, gerüstet, klein gewürfelt

Butter zum Dämpfen

750 g Rotkraut, gerüstet, gehobelt oder fein geschnitten

1 Lorbeerblatt

1 – 2 Nelken

1 dl Rotwein

1 dl Gemüsebouillon

1 - 2 EL Apfelessig oder Balsamico

Butter zum Verfeinern

2 - 3 EL Johannisbeergelee

Salz, Pfeffer

## **Rotkabis** (Beilage zum Hauptgang)

### **Zubereitung:**

**1** Rotkraut: Zwiebel und Apfel in Butter andämpfen. Rotkraut und Gewürze beifügen, mitdämpfen. Mit Wein, Bouillon oder Apfelsaft ablöschen. Bouillon dazu giessen, zugedeckt 30-40 Minuten knapp weichkochen. Mit Essig oder Balsamico, Butter und Johannisbeergelee verfeinern, würzen.