

MKCM Menü am 21.12.2017

Vorspeise: Pilz Pasteten

Zutaten: für 8 Personen

- 8 Blätterteig - Königin-Pastetchen
- 300 g Champignons, weiß oder braun
- 20 g Steinpilze, getrocknet
- 250 ml Wasser, heiß
- 6 Stängel Petersilie, gehackt
- NB Salz und Pfeffer
- 1 EL Mehl
- NB Butter, zum Braten

Zubereitung:

Die Steinpilze im heißen Wasser einige Stunden einweichen. Die Champignons in feine Scheiben schneiden und in reichlich Butter anschwitzen. Die Steinpilze dazugeben und weiterdünsten; auf etwa die Hälfte ihres Volumens reduzieren lassen. Dann mit der Einweichflüssigkeit von den Steinpilzen ablöschen und die Petersilie untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nach Bedarf mit dem Mehl abbinden und in die Pastetchen füllen

Bei 200°C etwa 10 min backen und noch heiß servieren.

Hauptspeise: Wildschwein-Medaillons

Zutaten: für 8 Personen

- 2 EL Butterschmalz
- 2 Glas (720 ml) Rotkohl
- 4 Gewürznelken
- 4 Sternanis
- 16 Wildschwein-Medaillons (à ca. 80 g)
- 16 Scheiben Frühstücksspeck
- 4 EL Öl
- 200 ml Portwein
- 2 Glas (400 ml) Wildfond
- 4 EL eingelegte Pfefferkörner (Glas)
- 2-4 EL dunkler Soßenbinder

Zubereitung:

Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Rotkohl, Nelken und Sternanis zufügen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten schmoren, dabei mehrmals umrühren.

Fleisch waschen und trocken tupfen. Mit je 1 Scheibe Speck umwickeln, evtl. mit Holzspießchen feststecken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin von jeder Seite ca. 4 Minuten braten. Herausnehmen und warm stellen.

Bratsatz mit Portwein und Wildfond ablöschen. Aufkochen und ca. 10 Minuten bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Pfefferkörner zufügen. Soßenbinder einrühren und ca. 1 Minute köcheln lassen. Medaillons mit Soße und Gewürz-Rotkohl anrichten.

MKCM Menü am 21.12.2017

Beilage: Spätzle

Zutaten:

- 800 g Mehl (Spätzlemehl oder normales)
- 8 Eier
- 2 TL Salz
- 500 ml Wasser, lauwarm, evtl. mehr
- 4 Liter Salzwasser
- etwas Butter

Zubereitung:

Mehl, Salz und Eier in einer Schüssel zusammenrühren. Wasser langsam einrühren, bis ein leicht zäher Teig entsteht. Dann den Teig ca. 15 Minuten stehen lassen und danach nochmals kurz durchrühren, der Kleber im Mehl zieht noch nach und festigt etwas, evtl. noch 1 - 2 TL Wasser hinzufügen.

In der Zwischenzeit Wasser im Topf erhitzen und Salz hinzufügen. Eine Schüssel für die fertigen Spätzle bereitstellen, etwas Butter hineingeben. Erst wenn das Wasser kocht, wird der Teig in den Spätzlehobel gefüllt und gleich ins kochende Wasser hineingehobelt. Kurz aufkochen lassen, wenn die Spätzle nach oben kommen, sofort mit dem Schaumlöffel herausheben und in die Schüssel geben. So lange den Vorgang wiederholen, bis aller Teig aufgebraucht ist.

Die Spätzle zum Warmhalten solange in den warmen Backofen stellen. Wenn alle Spätzle fertig sind, sofort servieren.

Dessert: Bratapfel Schichtdessert

Zutaten: für 8 Portionen

- 5 Äpfel
- 130 ml Apfelsaft
- 1,5 TL Zimt
- 16 Gewürzspekulatius
- 250g Schlagsahne
- 250g Mascarpone
- 2 Pk Bourbon Vanillezucker
- 4 EL gehackte Haselnüsse
- 4 EL Mandelplättchen

Zubereitung:

- Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Mit Apfelsaft in einen Topf geben und solange kochen, bis die Äpfel weich sind. Mit Zimt würzen und abkühlen lassen.
- Spekulatius Kekse zerbröseln und auf die Böden von acht Gläsern verteilen. Darüber je eine Schicht Bratapfel Kompott füllen.
- Schlagsahne steif schlagen. Mascarpone mit Vanillezucker verrühren und die Schlagsahne unterziehen. Mascarpone über das Kompott geben und mit Haselnüssen, Mandelplättchen und einer Prise Zimt garnieren.