



sorglos design.ag



Menu

Glühwein vom Rohr

Raclette vom Feuerrohr mit kleinen Kartoffeln

Wilder Flammkuchen mit Preiselbeer Rahmquark,
Wildschweinschinken und Entenbrust

Herbstlicher Schweinebraten vom Feuerrohr
mit Hokkaido Stampf

Reh Tartar vom Feuerrohr
mit Rosenkohl Spiessen

Entrecôte und Rumpsteak vom Feuerrohr

Amaretto Bratapfel mit Vanille Sauce

Kursleiter: Peter Amann



sorglos design.ag

WILDER FLAMMKUCHEN

Vorbereitungszeit	10-15 Minuten
Garzeit	5-10 Minuten
Menge	für 4 Personen
Zutaten	2 fertige Flammkuchen Böden rund oder selbst gemacht (Rezept siehe unten) 200 g Rahmquark 2 El Preiselbeeren 100 g Emmentaler gerieben (kann auch durch Appenzeller, Bergkäse oder Greyerzer ersetzt werden) 1 kleiner Bund Thymian 80 g geräucherte Entenbrust in Streifen geschnitten 80 g Wildschwein Schinken in Streifen geschnitten 1 rote Zwiebel
Zutaten Boden	2 El Öl 125 ml Wasser 1 Prise Salz 250 g Mehl
Zubereitung Boden	Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig vermengen und ca. 30 Minuten ruhen lassen, dünn ausrollen.
Zubereitung	Wildschwein Schinken, Entenbrust und Zwiebeln in feine Streifen schneiden und mit dem geriebenen Käse vermischen. Thymian fein hacken und mit Preiselbeeren und Rahmquark vermischen. Die Flammkuchen Böden gleichmässig mit dem Rahmquark bestreichen (nicht zu dick) und die Fleisch-Käse-Masse gleichmässig darauf verteilen. Ringhalterung mit dem Speckstein ans Feuerrohr montieren ca.15 Minuten vorwärmen , damit sich eine gleichmässige Hitzeverteilung bildet. Den Flammkuchen auf den Speckstein geben und das Feuerrohr nach unten ziehen damit sich die Hitze gleichmässig verteilt. Nach ca. 5-10 Minuten sollte der Flammkuchen fertig gebacken sein. Vor dem Servieren mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen

REHTARTAR MIT ROSENKOHL SPIESSEN

Vorbereitungszeit
Garzeit
Menge

10-15 Minuten
ca 35 Minuten
für 4 Personen

Zutaten

500 g Rosenkohl tiefgefroren
200 g Frühstücksspeck in Scheiben
BBQ Sauce nach Gusto
600 g Rehrücken
Salz, Pfeffer
1 El. Estragon Senf (Mittelscharfer Senf & frischer Estragon)
1 Tl. Preiselbeeren
5 El Olivenöl
1 El weisser Essig
2 El Wasser

Zubereitung

Estragon Sauce

1 El. Estragon Senf
(wahlweise mittelscharfer Senf und frisch gehackter Estragon)
in eine Schüssel geben und unter ständigem Rühren ca. 2 El. Olivenöl einrühren,
1 El. Wasser einrühren, und den Prozess mit dem Olivenöl wiederholen bis alle Zutaten ein-
gerührt sind und dies eine mayonnaiseartige Konsistenz hat. Die Preiselbeeren ebenfalls
einrühren und nach Gusto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rosenkohl Spiesse

Rosenkohl ca. 1-2 Stunden vor der Verarbeitung aus dem Tiefkühler nehmen.
Speckscheiben halbieren und jeweils eine Rosenkohl Knospe mit einer halben Scheibe
Speck umwickeln und diese auf die Gemüse Spiesse aufspießen.

Arretierungsklammer nicht vergessen!

Die Spiesse ans Feuerrohr stecken und während des Garens
ca. 2-3 mal mit BBQ Sauce bepinseln.
Nach 30-35 Minuten sollten die Spiesse fertig sein.

Rehtartar

Den Rehrücken in ca. 1,5- 2 cm dicke Scheiben schneiden.
Die Scheiben flach auf die Arbeitsplatte legen und mit der Hand ein wenig flach drücken.
Mit einem scharfen Messer in die Rehmedallions feine Rauten einschneiden.
(Nur bis zur Hälfte der Dicke des Medallions!)
Die Unterseite die nicht eingeschnitten ca.10-20 Minuten vor dem Grillieren salzen.

Das Feuerrohr mit dem Speckstein bestücken und den Stein vorheizen.

Die Rehmedallions auf den Speckstein geben (mit der gesalzene Seite nach unten), das
Feuerrohr herunter ziehen und ca. 2 Minuten von einer Seite her garen lassen.
Die Medallions auf den Teller geben, mit Olivenöl beträufeln und Salz und Pfeffer würzen.

HERBSTLICHER SCHWEINEBRATEN

Vorbereitungszeit
Garzeit
Menge

10-15 Minuten
ca 1-1,5 Std
für 4 - 6 Personen

Zutaten

ca. 1 Kg Schweinehals
ca. 4 EL Grobkörniger Senf

Gewürzmischung:

1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
1 TL Röstzwiebeln, gemahlen
1 TL Knoblauchpulver
1 TL Salz
1 TL Schwarzer Pfeffer, gemahlen
2 TL Paprika
2 TL Currypulver
2 TL Chillipulver
2 TL Brauner Zucker
1 TL Garam Masalan
1 TL Majorna, gemahlen

Zubereitung

Die Gewürze für die Gewürzmischung gleichmässig vermischen und den Schweinehals damit gleichmässig einreiben.
Danach mit dem grobkörnigen Senf einreiben.
Das Ganze nun auf einen grossen Bratenspiess (inkl. Fettschale) aufstecken.
Arretierungsklammer nicht vergessen!
Nun den Schweinehals ans Feuerrohr anstecken und den Reflektor drum herum stecken!
Falls vorhanden Fleisch-Thermometer einstecken und nun heisst es Ruhe bewahren.
Der Braten sollte mindestens eine Kerntemperatur von 68 Grad erreichen damit dieser gar ist.

HOKKAIDO KÜRBIS STAMPF

Vorbereitungszeit
Garzeit
Menge

10-15 Minuten
ca 1-1,5 Std
für 4 Personen

Zutaten

1 Hokkaido Kürbis
200 g Frischkäse
200 g Bulgarischer Schafskäse
200 g Spinat Tiefgefroren oder frischer Rucola
Salz, Pfeffer
200 g Emmentaler
50-100 g Butter

Zubereitung

Rucola oder Spinat hacken und mit Frischkäse und dem Schafskäse vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Den Deckel des Kürbises abschneiden und die Kerne heraus nehmen.
Die Käse Mischung in den Kürbis füllen und diesen auf den grossen Bratenspiess aufspieszen.
Arretierungsklammer nicht vergessen!
Den Kürbis nun an das Feuerrohr stecken und wenn möglich mit dem Reflektor umranden damit dieser gleichmässig gart.
Wenn der Kürbis weich ist vom Spiess nehmen, die Schale abziehen und mit dem Kartoffel Stampfer zerstampfen, den geriebenen Käse und etwas Butter zugeben und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Fleisch servieren.

AMARETTO BRATAPFEL

Vorbereitungszeit

10 Minuten

Garzeit

30-40 Minuten

Menge

für 4 Personen

Zutaten

4 rote Äpfel

200 g Amaretti Biscuits (in der Migros erhältlich)

50 g Butter

4 Cl. Amaretto

Zubereitung

Äpfel mit dem Apfelausstecher vom Kerngehäuse befreien.

Butter schmelzen.

Amaretti fein zerbröseln und mit der flüssigen Butter und dem Amaretto zu einer teigigen Masse vermischen.

Nun die Amaretti Masse in die Äpfel füllen und dann quer auf einen Bratenspiess aufstecken. (ca 4-5 Stk. pro Spiess)

Arretierungsklammer nicht vergessen!

Die Apfel Spiesse ans Feuerrohr stecken und unter gelegentlichem Wenden ca. 30-40 Minuten garen. Mit Vanille Sauce servieren!