

# Kochabend vom 15. November 2016

Hans Utz/ Josef Emmenegger



## Anmerkungen zum gewählten Menü

Als Thema für diesen Abend ist das Backen von verschiedenen Guetzli. Da der Zeitaufwand gross ist, haben wir uns auf einen Hauptgang konzentriert. Josef wird den Hauptgang für alle kochen, so dass die verschiedenen Guetzliteige rasch hergestellt werden.

<b>Ablauf</b>	<b>Zeit bis ca.</b>
Besprechung	18.30 – 19.00
Alle Teige und Teil 1	19.00 – 20.00
Hauptgang	20.00 – 20.30

Teigen und Guetzlibacken gemäss separatem Programm

## Rehschnitzel mit Marronsauce

8 *Rehschnitzel*  
*Salz, Pfeffer*  
*Bratbutter*

### *Sauce*

*1 Tl Butter*  
*75 g geschälte Marroni tiefgekühlt*  
*15 ml Cognac*  
*0.5 dl Vollrahm*  
*0.5 dl Halbrahm*  
*1 Prise Salz und Zucker*  
*2-3 Herbsttrompeten*

### *Gebratene Marronscheiben*

8 *schöne, feste Marroni auf Seite legen*  
*1 EL Butter*  
*Salz*

### *Deko*

2 *Feigen*

Die Herbsttrompeten in Milchwasser ca. 2 Std einweichen fein schneiden.

Die Marroni kurz cuttern oder fein hacken und in der Butter goldgelb anbraten, ablöschen mit dem Cognac, den Cognac vollständig verdampfen lassen, dann mit Rahm auffüllen, geschnittene Herbsttrompeten zufügen und zum Kochen bringen. Vom Herd auf ein Holzbrett ziehen und 20 – 30 Minuten bedeckt ziehen lassen. Mit dem Stabmixer Sauce aufmixen und mit Salz und Zucker abschmecken.

Marroni in der Mitte in dünne Scheiben schneiden, Rest hacken. In der Butter goldbraun anbraten und leicht salzen.

Rehschnitzel würzen und in heisser Bratbutter kurz rosa braten.

Die Rehschnitzel auf den Marronsaucespiegel anrichten, und mit den gebratenen Marronscheiben und Feigenvieteln garnieren.

Beilagen Gemüsegarntur mit Rotkraut, glasierte Selleriestängeli Rosenkohl

Rotwein Cornalin, Reserve Spéciale Valais AOC

## Zeitplan Guetzle-Obig 2016

	Rezeptbuch	Teigen	Teig ruhen	Formen	Backen		Finish	Zuteilung
					Temperatur	Zeit Min.		
Baumnuess-Ingwer	Guetzli	20 Min	1 Std	10	170	12		Gruppe Bruno 1
Brunslı	Guetzli	20 Min	--	15	150 / 100	18		
Vanillekipferl	Swissmilk	20 Min	1 Std	20	180	15		Gruppe Urs 2 Peter
Zimtsterne	Guetzli	20 Min	--	15	220	3 bis 5	15	
Mailänderli	Swissmilk	20 Min	1 Std	15	200	10		Gruppe Ueli 3 Jorge
Florentiner	Guetzli	30 Min	--	15	220	5	15	
Spitzbuben	Swissmilk	20 Min	1 Std	20	200	8	15	Gruppe Dani 4 Roger
Kokosmakrönli	Guetzli	20 Min	--	10	160	18		
Sable	Swissmilk	20 Min	1 Std	5	200	12		Gruppe Hans 5
Totenbeinli	Guetzli	40 Min	30 Min	15	200	20		
Delices d'Abricot	Guetzli	10 Min	--	30	--	--		Josef

Markus

