

Vier-Gang Menü für 6-10 Personen

- Wenn für 6 Personen gekocht wird, können die Reste von der Rinderbrühe und dem Coq au Vin, entweder am nächsten Tag nochmal gegessen werden oder einfrieren. Grießnockerl und Brätklößchen mache ich generell mehr, da sich der Aufwand sonst nicht lohnt und ich diese gut einfrieren kann. Salat könnt ihr nach eurem Gusto an Menge eh selbst bestimmen und die Mousse wird vertilgt sein. Ansonsten sind die Mengen für 10 Personen berechnet.

Erster Gang:

Rinderbrühe mit Grießnockerl und Brätklößchen. Kann einen Tag vorher zubereitet werden.

Zweiter Gang:

Ein Feldsalat, mit Birne, Blue Stilton, Ziegen-Frischkäse und Ziegentaler, mit einer Schokoladen-Balsamico-Dressing. Das Dressing wird einen Tag vorher vorbereitet und kann schön durchziehen.

Dritter Gang:

Coq au Vin – stilecht, mit knusprig, frischem Baguette serviert.

Das Hühnchen wird vorher noch über Nacht in Rotwein mariniert und erst am Tag des Stelldicheins fertig zubereitet.

Vierter Gang:

„Mousse au Chocolat“, klassisch dunkel.

Die Mousse wird einen Tag vorher zubereitet, das ist ein „Muss“, da sie sonst nicht durch- und anziehen kann, sie schmeckt zu frisch einfach nur fad und zu flach.

Das Rezept für die Brühe mit zweierlei Klößchen:

Diese Brühe koche ich komplett – bis auf das Julienne-Gemüse – einen Tag im Voraus vor.

Achtung: es wird ein Passiertuch benötigt.

Ist die Suppe, wie in meinem Fall als Vorspeise gedacht, kalkuliere ich ca. 200 ml Flüssigkeit, ca. 150 Gramm Gemüse und ca. 250 Gramm Rinderbeinscheiben pro Portion.

Es geht aber auch mit Tafelspitz (bevorzuge ich als Fleisch) und Rindermarkknochen extra als Geschmacksträger. Alles Rohgewicht – die Fleischmenge wird für den Geschmack der Brühe so hoch benötigt.

Solltet ihr eine Hauptspeise daraus kreieren, bitte, doppelte Menge an Zutaten pro Person berechnen.

- **Die Griesnockerl** bereite ich komplett vorgekocht auch einen Tag vorher zu und erwärme sie vor dem Servieren problemlos in etwas Brühe. Alles was Zuviel ist – kann prima eingefroren werden.
- **Die Brätklößchen** – werden auch fertig gegart zubereitet. Sie kommen bei mir auf ein Blech ins Gefrierfach und werden später in einem Gefrierbeutel eingefroren. Sie sind anschließend nach Bedarf einzeln entnehmbar und werden dann in etwas Brühe erwärmt. Die Prozedur geht bei mir nicht anders, da mein Fleischer nur einmal in der Woche frische ungebrühte Kalbsbratwurst anbietet. Das geht sehr gut, ohne nennenswerte Geschmackseinbußen. Bitte daran denken – alles nur abgekühlt in die jeweilige Kühlung zu stellen.

6 – 10 Personen

Zutaten für den ersten Gang:

Die Rinderfleischbrühe –

• 750 Gramm	Tafelspitz
• 1,5 – 2 Kg	Rindermarkknochen
• ODER 2,5 /3 kg	Rinderbeinscheiben
• 2 Stück	Gemüse-Zwiebeln
• 2 TI	Pfefferkörner
• 20 Gramm	Salz
• 2	Petersilienwurzeln
• 3 große	Möhren
• $\frac{3}{4}$ vom	Knollensellerie – das restliche Drittel für die Marinade des Coq au Vins

• 1 Stange	Lauch
• 3 Liter	Kaltes Wasser

Zutaten für die Griesnockerl –

• 120 Gramm	Butter
• 3 Stück	Eier
• 150 Gramm	Grieß
• Gewürze	Muskat frisch gerieben und Salz

Zutaten für die Brätklößchen –

• 400 Gramm	Kalbsbrät (feine ungebrühte feine Bratwurst ist Brät) Es geht auch mit feinem Schweinebrät
• 120 ml	Milch
• 6 EL	Schlagsahne
• 50 Gramm	Butter, weich
• 3 Stück	M-Eier
• 6 EL	Semmelbrösel
• Gewürze	Salz, Pfeffer, Muskat frisch gerieben

Bevor die Suppe serviert wird, wird in Juliennestreifen geschnittenes Gemüse beim Erwärmen der Brühe ca. 5 Minuten mit geköchelt

Das wären:

• 3 Stück	Möhren – diese schneide ich mit meinem Spiralschneider von „GEFU“
• 2 Stangen	Lauch – in sehr, sehr feine Streifen mit einem sehr scharfen Messer schneiden

Zubereitung

1.

- Das Suppenfleisch und die Knochen waschen.
- Die Gemüse-Zwiebeln mit der Schale halbieren, mit den Schnittflächen in eine fettfreie Pfanne, auf ein Stück Alu-Folie legen (brennt die Pfanne nicht so an) und goldbraun anbraten.
- Das Suppenfleisch mit Zwiebeln und Pfeffer in einen Topf geben, salzen und mit 2,5 – 3 l kaltem Wasser aufgießen.
- Die Suppe bitte ca. 2-3 Stunden bei 75-95°C leicht köcheln/simmern lassen. Kann auch länger köcheln, kommt immer auf das Fleisch und die Menge an! Bei sprudelnden 100 ° gehen wichtige Inhaltsstoffe und Geschmacksträger verloren. Gar ist die Suppe, wenn das Fleisch beim Einstechen mit der Gabel ganz leicht – von der Gabel rutscht. Bitte beachten, dass gleich zu Anbeginn (bei 70° beginnt das Eiweiß zu gerinnen) der Schaum abgeschöpft werden muss.

2.

Nach der Hälfte der Garzeit – das geputzte, kleingeschnittene Gemüse mit in die Brühe geben.

3.

Während die Suppe gart:

- **Für die Grießnockerl** die sehr weiche Butter mit dem Ei cremig rühren, dann den Grieß einlaufen lassen und nach und nach einrühren
- mit Salz und Muskat würzen und etwa 15 Minuten ruhen lassen.
- Mit zwei nassen Teelöffeln oder wenn sie größer sein sollen zum Aufschneiden, mit zwei nassen Esslöffeln Nockerl formen und in leicht siedendem Salzwasser ca. 20 - 30 Minuten gar ziehen lassen. Bitte verkosten – müssen innen butterweich sein

4.

Für die Brätklößchen

- Das Kalbsbrät mit der Milch, der Sahne, der Butter, dem Ei und den Semmelbröseln zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- Kleine Klößchen aus der Masse formen und in leicht siedendem Salzwasser in etwa 10 Minuten gar ziehen lassen.

5.

- Wenn das Fleisch fertig gegart ist – aus der Brühe nehmen.
- Die Brühe durch ein Sieb gießen und das Gemüse darin auffangen.
- Dieses Gemüse püriere ich mit einem Stabmixer und friere es Portionsweise ein, entweder dicke ich später damit Saucen an oder mache eine Gemüsecreme-Suppe davon.
- Die Brühe durch ein Passiertuch, wenn sie klar sein soll (oder ein Sieb) gießen, etwas einkochen lassen und abschmecken.

6.

- Suppe erwärmen und das in Julienne (-Streifenform) geschnittene Gemüse – also den Lauch und die Möhren hinzufügen und 5 Minuten köcheln lassen.
- Inzwischen so viel Fleisch in Streifen schneiden wie erwünscht ist – in etwas Brühe geben und darin erwärmen.
- Die gewünschte Anzahl Grießnockerl und Brätklößchen ebenfalls separat in etwas Brühe erwärmen, dann die Suppe mit den Klößchen und Nockerln (schneide ich in Scheiben, weil sie mir sonst zu groß sind) in vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.
- Wer mag streut noch frische gehackte Blattpetersilie darüber.

– der Rest an Rind-Fleisch kann verwendet werden für:

- die verbliebene Rinderbrühe
- wenn noch vom Coq au Vin ein Rest von Sauce ohne Huhn verblieben ist, in die restliche Sauce klein geschnitten hinein geben,– einfrieren oder für den nächsten Tag aufheben.

Guten Appetit!

6 – 10 Personen

Zutaten für den Zweiten Gang:

Der Feldsalat, mit Birne, Blue Stilton, Ziegen-Frischkäse und Ziegentaler, mit einer Schokoladen-Balsamico-Dressing

Das Dressing wird einen Tag vorher vorbereitet und kann schön durchziehen.

Zutaten:

<ul style="list-style-type: none"> • 3 - 4 Schalen, 450 – 600 Gramm • 1 - 2 Schalen, 150 – 300 Gramm 	Feldsalat Rucola wenn man mag
<ul style="list-style-type: none"> • 200 Gramm 	Blue Stilton oder Roquefort, Blauschimmelkäse
<ul style="list-style-type: none"> • 200 Gramm 	Ziegenfrischkäse
<ul style="list-style-type: none"> • 200 Gramm 	Ziegenkäserolle, französischer Weichkäse
<ul style="list-style-type: none"> • 4 Stück 	Birnen (kommt auf die Größe an, ich bevorzuge kleinere Birnen)
DRESSING	
<ul style="list-style-type: none"> • 16 EßL 	Schokoladen-Agrodolce (Balsamico)
<ul style="list-style-type: none"> • 8 EßL 	Pistazien-Kernöl (Haselnuss-Öl schmeckt auch sehr gut)
Die Zutaten für die Dressing mische ich in einem	Frisch gemahlener Pfeffer, Sal de Fleur
Mischbecher mit Deckel – dann ab in den Kühlschrank – und vor dem Servieren mit dem Rührstab aufschäumen	

Wer es mag kann noch dazu je nach Jahreszeit - 1-2 Erdbeeren fein in Scheiben aufgeschnitten pro Portion dazu geben.

Zubereitung:

- Den Feldsalat sehr gut putzen, waschen und die Enden abschneiden und in der Salatschleuder trocken schleudern.
- Die Birnen schälen, vierteln – das Herz und die Kerne entfernen.
- Jedes Viertel als Fächer in sehr dünne Scheiben schneiden.
- Käse je nach Geschmack aufteilen und schneiden.
- Den Salat **kurz vor dem anrichten kurz in der Dressing schwenken** – ich mag das lieber als das raufräufeln... das mache ich nur bei der Birne und den Käse
- Salat zügig auf den Tellern portionsweise anrichten
- Die Birne – evt. noch die Erdbeere – flott anbei dekorierend legen
- Den vorgeschrittenen Käse ebenso schnell
- Birne, Käse mit frisch gemahlenem Pfeffer aus der Pfeffermühle pfeffern
- Über die Birne und den Käse etwas Dressing träufeln
- Sofort servieren

Guten Appetit

6 – 10 Personen

Zutaten für den dritten Gang:

Coq au Vin – Hahn in Wein

Zutaten mit der Marinade:

• Ca. 4,8 Kg	Ca. 4,8 Kg Hähnchen, küchenfertig vom Schlachter grob zerteilen lassen oder zerteilte Hähnchenschenkel, ich habe noch ein großes, altes, massives Fleischermesser dafür. Oder Poularden-Brust- für die, die keine Knochen mögen Achtung: die Knochen sind Geschmacksträger
• 6 EL	Gänsefett (gibt es bei Reichelt, Kaisers) oder Butterschmalz oder Sonnenblumenöl
• 2,5 - 3 Ltr.	Bordeaux – Burgunder geht auch – er muss gehaltvoll sein
• 700 ml	Portwein 1 FL
• 100 ml	Cognac
• 300 Gramm	magerer Speck
• 800 Gramm	Möhren
• 1/3 Stück	Sellerie - das ist der Rest von der Rinderbrühe
• 1000 Gramm	Champignons, ich liebe die Braunen
• 4 Stück	Gemüsezwiebeln
• 4 Stück	Knoblauchzehen
• 500 ml	Hühnerbrühe, entweder mit Brüh-Würfel oder fertig aus dem Glas,
• Gewürze	
• 2 + 2 Zweige	Frischer Rosmarin oder getrockneter Rosmarin
• 4 + 4 Stängel	Thymian oder getrockneter Thymian
• 10 Stck	Nelken
•	Pfeffer aus der Mühle
•	Salz
• ½ Tube	Tomatenmark
• 6 Stck.	Lorbeerblätter
•	Speisestärke falls die Sauce angedickt werde soll

Zubereitung:

1.

- Die Marinade in einer sehr großen Schüssel ansetzen:
- 4 Möhren, 2 Zwiebel, den Sellerie fein schneiden, den gewaschenen Rosmarin und den Thymian, 10 Nelken, die Lorbeerblätter, mit dem Wein übergießen und die gewaschenen – trocken getupften Hähnchenteile hineingeben.
- Über Nacht im Kühlschrank in der Marinade ziehen lassen.

2.

- Am nächsten Tag das Fleisch zum Kochen aus der Marinade herausnehmen und trocken tupfen.
- Die Marinade durch ein Sieb in einen Topf gießen.
- Das Gemüse mit den Gewürzen beiseite stellen.
- Die gesalzenen, gepfefferten Hähnchenteile nach und nach goldbraun im Gänsefett anbraten.
Vorsicht – das Fett spritzt und am besten man deckt den Herd rund herum mit Alu-Folie ab.
- Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und beiseite stellen.
- Das gesamte vorhandene Gemüse aus der Marinade inkl. Kräuter, dazu die restlichen in Scheiben geschnittenen Möhren und Zwiebeln, Knoblauch und den Speck mit dem Tomatenmark anschwitzen. Der Speck genügt als Fettspende!
- **Info:**
- Ich habe einen großen Bräter und einen großen Topf für die gesamte Gemüse – und Fleischmenge benötigt und halbe, halbe aufgeteilt – s. Foto
- Das Gemüse-Speck-Gemisch mit dem gesamten Portwein ablöschen und diesen zu einem Drittel einreduzieren lassen.
- Dann die Hähnchenteile auf das Gemüse setzen und mit der Marinade und der Hühnerbrühe angießen.
- *Dies ist meine bevorzugte Schmorart:*
Bei milder Hitze auf dem Herd ca. 1 ½ Stunden zugedeckt köcheln lassen.
- **Info: Oder** aufkochen lassen und dann ab in den 180 ° vorgeheizten Ofen und bei Ober- und Unterhitze ca. 40 – 50 min. schmoren lassen – bei Umluft auf 200 ° auch ca. gleiche Zeit.
- Dann den Cognac einfüllen und kurz flambieren.
- Die kleingeschnittenen Champignons hineingeben und weitere 20 Minuten köcheln lassen.
- Wem die Sauce nicht sämig genug ist, entnimmt ca. 6 EL Sauce und löst ca. 2 TL Speisestärke darin auf, das Gemisch dann in die Sauce bindend einrühren.
- Ich serviere aus der Pfanne am Tisch das Coq au Vin, so kann sich jeder nehmen so viel wie er mag.
- **Tipp:**
Kleine Teller für die Hühnerknochen auf dem Tisch verteilen.
- **Tipp:**
dazu als Beilage – es passen auch Rosmarinkartoffeln oder wenn Nudeln gewünscht, die schmale Bavette, zum Beispiel von Barilla, für mich klassisch mit einem wirklich guten Baguette vom Bäcker

Guten Appetit!

6 – 8 Personen

Zutaten für den vierten Gang:

Das Mousse au Chocolate – eine klassische französische Nachspeise mit dunkler Schokolade

Zutaten:

• 100 Gramm	Bitterkuvertüre
• 150 Gramm	Vollmilch-Kuvertüre
• 5 sehr große	frische! Eigelb
• 1 ½ EL	Puderzucker
• 3	Eiweiß
• 312 ml	Sahne

Zubereitung:

1.
 - Schokolade über dem warmen Wasserbad schmelzen.
2.
 - Eier trennen,
 - die Eigelb mit dem gesieberten Puderzucker bestreuen – stehen lassen.
3.
 - Eiweiß sehr fest schlagen und kühl stellen.
 - Sahne schlagen.
4.
 - Jetzt Eigelb und Puderzucker verquirlen (Schüssel ca. 25 cm hoch und breit)
 - Und sehr schnell die geschmolzene Schokolade mit einem Teigschaber zu dem Eiergemisch geben und die sehr – sehr schnell alles verquirlen.
 - Dann das Eigelb, Puderzucker, Schokoladengemisch mit der Sahne verschlagen.
 - Achtung bitte schnell und zügig arbeiten – da sonst die Schokolade am Boden haften bleibt.
 - Die Schokolade muss vom Boden weg!
5.
 - Das Gemisch wird von der Konsistenz her wieder flüssiger
 - und zum Schluss wird der feste Eischnee mit dem Schneebesen unter gehoben.
6.
 - Dann in kleine Glasschalen oder Gläser einfüllen – Rand sorgfältig abwischen, falls bekleckert.
 - Zum Schluss die Gläser mit Klarsichtfolie fest über den Rand ziehend verschließen – Achtung Folie darf die Schokolade nicht berühren.
 - Für 24 Stunden ab in den Kühlschrank.
 - **Info:** Die kleinen Teegläser von Ikea sind prima dafür geeignet oder die kleinen Weck-Gläser mit Deckel
 - Oder in eine große Glasschale einfüllen und am nächsten Tag mit zwei Esslöffeln zu Eiförmigen Nockerln formen und auf Desserttellern mit etwas frischen Obst dekorierend anbei, anrichten.
7.

Zur Feier nur noch Genießen – Genießen – Genießen

Guten Appetit!

Fotos





