

## 80. Geburtstag von Walter Heckendorn (29.8.31)

**Feuilletés du Lac**  
**Lachsterrine**  
**Kürbissuppe**  
**Rehrücken**  
**Rotkraut, Kastanien, Weinbirnen oder**  
**Äpfel**  
**Knöpfli**  
**Diverser Käse**  
**Früchtebecher**  
**Mitbringsel: Spitzbuben**

### Feuilletés du Lac

Backofen auf 180° Umluft oder 200° Ober- und Unterhitze vorheizen.

70g Speckwürfel  
 3 Schalotten oder 1 Zwiebel

anbraten,  
 hacken, begeben, erkalten lassen.

140g Forellenfilets geräuchert

mit dem Speck-Zwiebel-Gemisch durch den  
 Fleischwolf treiben oder portionenweise im  
 Cutter zerkleinern.

1-2 Esslöffel Paniermehl  
 1 Bund Petersilie gehackt  
 2 Esslöffel Rahm  
 Pfeffer

alles mischen und abschmecken.

640g Blätterteig ausgewallt

dünn ausgewallt, runde Scheiben ausstechen  
 oder Quadrate schneiden. Ein wenig Füllung in  
 die Mitte geben, rundum den Teig mit etwas  
 bepinseln und eine zweite Scheibe darauf  
 kleben.

Eigelb

Rondellen/Quadrate damit bestreichen und im  
 Ofen 20 Min backen, lauwarm oder kalt  
 servieren.



**Lachsterrine**

für eine Form von 7 dl

1 kleine Zwiebel

25g Butter

schälen, hacken.

erhitzen und die Zwiebeln darin dämpfen, auskühlen.

350g Lachsfilet Haut und Geräte frei

schöne Stücke für die Terrineeinlage zuschneiden. Restlichen Lachs in kleinere Würfel schneiden und in eine Mixbecher geben, kühl stellen.

40g Weissbrot ohne Rinde

1 Ei

½ Messerspitze Muskat

½ Messerspitze weisser Pfeffer

Knapp 1 Teelöffel Salz

1,5 dl Rahm

würfeln,

zum gekühlten Lachs geben, mixen, dabei evtl. zusätzlich Rahm beifügen, falls die Masse zu fest wird, Masse abschmecken.

Terrineform mit Klarsichtfolie auskleiden, ½ Farce hineingeben, die Lachsstreifen auflegen, die restliche Farce darüber verteilen, Terrineform auf einem Tuch etliche Male aufschlagen lassen, damit keine Luftblasen entstehen können. Zum Garen im Wasserbad zudecken. Backofen mit Wasserbad auf 150° vorheizen, Terrine hineinstellen und 45 Min. garen lassen. Herausnehmen, abkühlen und im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Stürzen und in Tranchen schneiden und mit etwas Gemüse/Salat und frischem Brot servieren.

**Variante:** Farce dritteln und einmal mit Kräuter -> grün, einmal mit Curry -> gelb, würzen, einmal original.



**Kürbissuppe**

- |  |  |
|--|--|
| 1 Kg Kürbis Haikaido oder Butternut          | schälen, Kerne entfernen und in Stücke schneiden.                |
| 1 Zwiebel                                    | schälen, hacken,   |
| 30g Butter                                   | erhitzen, Zwiebel darin dünsten, Kürbis begeben und mit dämpfen. |
| 2 Esslöffel Mehl                             | darüber stäuben,   |
| 4 dl Bouillon<br>1 dl Milch<br>Salz, Pfeffer | ablöschen, würzen, Kürbis weich kochen, pürieren.                |
| 1 dl Rahm                                    | zum Verfeinern begeben, heiss servieren.                         |



**Rehrücken**

für 6 Personen

1,5 Kg Rehrücken

häuten und das Fleisch dem Rückgrat entlang bis auf den Knochen einschneiden.

3 Esslöffel Calvados

½ Teelöffel schwarzer Pfeffer

1 Esslöffel zerstoßene Wachholderbeeren

1 ½ Teelöffel Salz

} mischen und den Rehrücken damit einreiben, zugedeckt im Kühlschrank ca. 3 Std. marinieren.

**Backofen auf 220° vorheizen**

Das Fleisch ca. 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Blech mit Backpapier belegen und den Rücken mit den Rippen nach unten auflegen.

Bratbutter

in kleiner Pfanne sehr heiss werden lassen und über dem Rehrücken verteilen.

Ca. 12 Min. in den vorgeheizten Ofen geben, dann Ofen ausschalten und mit einer Kochkelle die Ofentüre eine Spalt offen lassen und noch 10 Min. ruhen lassen.

Tranchieren

Fleisch den Rippen entlang waagrecht von den Knochen schneiden, Filet schräg tranchieren und auf vorgewärmte Teller anrichten.



**Rotkraut**

1 Zwiebel

500g Rotkraut

30g Speckwürfel

1 dl Rotwein }  
1-2dl Bouillon }

1 saurer Apfel

Salz, Bouillon, 1 Lorbeerblatt, }  
1 Prise Nelkenpulver, Pfeffer }

wenig Johannisbeergelee

fein hacken,

rüsten, vierteln, den Strunk entfernen und fein hobeln.

in Kasserolle auslassen, evtl. etwas Olivenöl begeben, Zwiebel und Rotkraut darin dämpfen,

ablöschen

mit der Röstiraffel dazu reiben.

würzen und zugedeckt 1 Std. kochen lassen, Lorbeerblatt entfernen.

vor dem Servieren abschmecken.

**Tipp:**

Nach Belieben das Rotkraut mit Curry und Cognac, anstelle von Lorbeer und Nelkenpulver abschmecken.

**Kastanien**16-20 gefrorene Kastanien }  
ca. 1 dl Wasser }

1 ½ Esslöffel Zucker

1 Stück Kochbutter

wenig Zitronensaft

etwas Rahm

Wasser aufkochen und die Kastanien 5 Min. blanchieren.

in kleiner Bratpfanne karamellisieren, sowie Kastanien begeben, mischen, darüber träufeln, begeben, mischen und bei kleiner Hitze zugedeckt weichkochen. Achtung, zerfallen plötzlich.

**Apfel- oder Weinbirnen**

2 Birnen oder 2 Äpfel

Rotwein

Preiselbeerkonfi

evtl. Schale nicht abschälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen.

evtl. ergänzen mit Wasser, die Äpfel oder Birnenhälften sorgfältig darin weichkochen und zum Rehrücken servieren.

nach Belieben Kerngehäuseloch auffüllen.



**Knöpfli**

400g Mehl

in eine Schüssel geben.

2 Prisen Salz

beifügen.

4 Eier }  
2 dl Wasser }

vermischen, von der Mitte aus das Mehl anrühren. Teig klopfen bis er Blasen wirft, 30 Min. quellen lassen.

Viel Salzwasser mit etwas Oel aufkochen, darf bei der Herstellung nicht mehr kochen! Teig portionenweise mit Knöpfli sieb ins Wasser gleiten lassen. Sorgfältig umrühren und 5 Min. **ziehen lassen**, Wasser darf nicht kochen, sobald es milchig wird, verringert sich die Qualität, man sollte entsprechend neues Salzwasser kochen. Mit Drahtkelle herausheben, in einer Schüssel mit Kochbutter mischen, mit Klarsichtfolie decken und die nächste Portion herstellen.

Vor dem Servieren mit wenig Butter (hat schon dabei!!) in der Bratpfanne erwärmen.

**Tipp:**

- Den Teig mit der Haushaltmaschine herstellen, alle Zutaten in die Schüssel geben und mit dem Knethaken bearbeiten.
- Grosse Menge herstellen, da sich Knöpfli sehr gut im Kühlschrank halten lassen oder in kleineren Mengen tiefkühlen. Wenn das Wasser milchig wird, die nächste Portion in neuem Salzwasser herstellen.

**Früchtebecher**1 griechisches Joghurt }  
2 Esslöffel Zucker }  
½ Zitronensaft }

mischen

1 dl Rahm

schlagen, mit dem Joghurt mischen und in 4 Dessertschalen abfüllen, kühl stellen.

diverse Saisonfrüchte

rüsten, evtl. klein schneiden, wenn möglich ohne Zucker vor dem Servieren auf der Rahmcrème verteilen, oder die Früchte zuerst abfüllen und danach mit der Crème decken.

**Tipp:** auf den Zitronensaft in der Crème verzichten und dafür über die Früchte geben, damit sie nicht anlaufen.



**Spitzbuben**

250g Kochbutter weich

zu Spitzli rühren.

120g Zucker

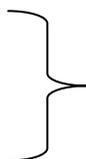
beifügen und schaumig schlagen.

1 Eiweiss

1 Prise Salz

2 Teelöffel Vanillezucker

350g Mehl



darunter mischen, leicht zusammen kneten, kühl stellen. Zwischen Tiefkühlbeuteln 2 mm dick auswallen, runde Plätzchen ausstechen, davon die eine Hälfte als Ringli oder mit Herz ausstechen. Auf Blech mit Backtrennpapier setzen und in guter Mittelhitze, 200°, in der Mitte des vorgeheizten Ofens 8-10 Min. backen.

Johannisbeergelee

auf die umgekehrten Bödeli streichen, Deckeli aufsetzen und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

**Tipp:**

- Ringli brauchen meistens weniger lang zum Backen, es lohnt sich deshalb, ein Blech mit Bödeli und ein Blech mit Ringli zu backen.
- Zum Versorgen immer ein Backtrennpapier zwischen jede Biscuitlage.

