

Edles aus der Herbstküche

21.10.2015

Menü

Ziegenkäse mit Honig
süß-saurem Kürbis und Feldsalat

Spinatcremesuppe mit Riesengarnelen

Rehmedaillons an Preiselbeersauce
mit Rosenkohl und Kartoffel-Selleriepüree

Tartatin mit Kürbisölparfait

Ziegenkäse mit Honig süß-saurem Kürbis und Feldsalat (4 Personen)

Ziegenkäse	250 g
Honig	40 g
Feldsalat geputzt	150 g
Zwiebelwürfelchen	50 g
Knoblauchwürfelchen	1 kl. Zehe
Hühnerbrühe	100 ml
Salz	7 g
Zucker	25 g
Pfeffermühle	5 drehen
Kressi Essig	100 ml
Senf	15 g
Eier gekocht	1 Stk.
Sonnenblumenöl	300 ml
Kürbis	200 g
Balsamico weiß	
Honig	
Apfelsaft	
Ingwer	

Zubereitung:

Kürbis schälen, entkernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Apfelsaft, Essig, Honig und Ingwer aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Kürbis darin gar ziehen lassen.

Zwiebelwürfelchen, Knoblauchwürfelchen, Brühe, Salz, Zucker, Pfeffer und Essig für ca. 5 Min köcheln. In einen Becher umfüllen und gut mixen. Den Senf dazugeben und weitermixen, das Ei dazugeben und weitermixen bis eine cremige Konsistenz entsteht und dann das Öl langsam einmixen.

Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden und mit Honig beträufeln.

Spinatcremesuppe mit Riesengarnelen (4 Personen)

Riesengarnelen	4 Stk.
Spinat	80 g
Zwiebelwürfel	½ Stk.
Butter	20 g
Hühnerbrühe	500 ml
Sahne	300 ml
Mondamin	

Zubereitung:

Zwiebel mit Butter glasig anschwitzen, mit Hühnerbrühe ablöschen und die Sahne dazugießen. Mit etwas Grundsuppe den gezupften Spinat mixen. Vor dem servieren zusammengießen, noch mal durchkochen, mit Mondamin binden und abschmecken. Garnelen schälen, entdarmen, in Olivenöl anbraten und würzen.

Rehmedaillons an Preiselbeersauce mit Rosenkohl und Kartoffel-Selleriepüree (4 Personen)

Rehmedaillons	600 g
Wild- oder Bratensauce	200 ml
Preiselbeermarmelade	1 TI
Rosenkohl	320 g
Speckstreifen	100 g
Zwiebelwürfelchen	50 g
Hühnerbrühe	50 ml
Kartoffeln geschält	400 g
Sellerie geschält	200 g
Milch	100 ml
Butter	50 g
Salz, Pfeffer, Muskat	

Zubereitung

Kartoffeln mit Sellerie im Salzwasser weich kochen, abgießen und ausdämpfen lassen. Milch mit Butter und Gewürzen erwärmen, Kartoffeln und Sellerie dazupressen und glattrühren.

Rosenkohl vierteln und in Salzwasser blanchieren. Den Speck auslassen, Zwiebel dazugeben, den Rosenkohl daraufgeben und mit Brühe angießen.

Die Rehmedaillons kurz, scharf anbraten und bei 140°C im Ofen garen. Wildsauce mit Preiselbeermarmelade verfeinern.

Wenn die Sauce frisch gemacht wird, werden Fleischabschnitte und Knochen in einer Bratpfanne angeröstet. Dann Sellerie und Karotten dazugeben und mitrösten. Dann Tomatenmark dazugeben und wieder mitrösten. Wenn es anfängt anzusetzen, einfach mit etwas Rotwein ablöschen. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen.

Dann mit Wasser aufgießen. Kräuter und Gewürze dazugeben und ca. 2 Stunden köcheln lassen. Durch ein Sieb gießen, etwas einköcheln lassen und abschmecken. Eventuell etwas binden.

Tartatin mit Kürbisölparfait (4 Personen)

Äpfel	2 Stk.
Butter	10 g
Zucker	15 g
Blätterteig	200 g
Eigelb	2 Stk.
Zucker	50 g

Zubereitung:

Bratpfanne mit der Butter leicht erwärmen und mit Zucker bestreuen. Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend in gleichmäßige Schnitze schneiden und Ringförmig auf den Zucker anordnen. Den Blätterteig in der Größe der Bratpfanne ausstechen und auf die Äpfel legen. Jetzt bei ca. 180°C ca. 12 Min. backen bis er eine schöne Farbe hat. Gleich nach dem herausnehmen stürzen, sonst bleiben die Äpfel an der Pfanne kleben. Eigelb, Zucker, Weißwein und Obstler in einer Schüssel über einem Wasserbad schaumig schlagen.

Kürbisölparfait (10 Personen)

Eier	2 Stk.
Eigelb	2 Stk.
Zucker	130 g
Sahne, geschlagen	500 g

Zubereitung:

Eier, Eigelb und Zucker über dem Wasserbad steifschlagen, in kaltem Wasser kaltschlagen, Sahne unterheben, Kürbisöl einrühren. Abfüllen und einfrieren.