HerbstMenü 2022

8 Personen

Flammkuchen mit Apfel, Walnüssen und Ziegenkäse

1 Flammkuchenteig Kühlregal (Tante Fanny)
100 g Schmand
Walnüsse
Ziegenfrischkäse
Apfel

Apfel in kleine Stücke schneiden. Walnüsse klein hacken.

Flammkuchen mit Schmand bestreichen, mit Apfel und Nüssen belegen, Ziegenkäse drauf flocken. Bei 250°C ca. 12 Minuten backen.

Kürbis-Apfelsuppe mit Garnelenspieß vom Grill

Kürbissuppe

900 g Kürbisfleisch (1/2 Hokkaido, ½ Butternut)
2 große Zwiebeln
5 Äpfel
400 ml Weißwein
300 ml Saure Sahne
Curry, Koriander, Muskat, Salz, Pfeffer

Butternut-Kürbis schälen, beide Kürbisse entkernen und würfeln. Zwiebel schälen, würfeln und in Butter glasig dünsten. Äpfel schälen, klein schneiden und dabei das Kerngehäuse entfernen.

Wenn die Zwiebeln glasig sind die Kürbiswürfel zufügen und immer wieder umrühren, nach 5 Minuten die Äpfel zufügen, nach weiteren 5 Minuten den Weißwein angießen. Danach Brühe angießen. Kochen bis Kürbis weich ist (ca. 20 Minuten).

Saure Sahne zufügen und pürieren. Mit Gewürzen abschmecken.

Curry-Garnelen

Sesamöl
Curry-Gewürzmischung
Garnelen (2 pro Person)
100 ml Saure Sahne
Zitronensaft, Salz

Garnelen auftauen, abwaschen, abtrocknen und mit Öl und Gewürzmischung für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Saure Sahne mit Zitronensaft und Salz würzen und eventuell mit etwas Wein verdünnen um sie cremig zu machen.

Pfanne auf starke Hitze bringen und Garnelen anbraten.

Suppe in tiefen Teller geben einen Klecks saure Sahne darauf geben und darauf die 2 Garnelen setzen.

Mini-Semmelknödel mit Pilzragout

Semmelknödel

400 g Pellkartoffeln
200 g Mehl
1 Eigelb
Muskat, Salz

Die Kartoffeln kochen, pellen, und reiben. Mehl, Eigelb, Muskatnuss und Salz untermengen und abschmecken. Kleine Knödelchen formen (mit Speisestärke auf der Handfläche klebt der Teig nicht so). Diese in kochendes Salzwasser geben und bei kleiner Hitze köcheln lassen. Wenn sie oben schwimmen sind sie fertig. Abtropfen. Kurz vorm Servieren dann in der Pfanne in Butter schwenken bis sie warm sind.

Pilzragout

100 g Pilze (z.B. Shiitakepilze, Kräuterseitlinge, Steinpilze)
3 EL Olivenöl
1 kleine rote Zwiebel
1 (confierte) Knoblauchzehe
Gewürze (Pfeffer, Chiliflakes, Vanille)
Sahne
gehackte Petersilie

Für das Pilzragout die Pilze trocken putzen und in 1 cm dicke Streifen schneiden. Pilze in Olivenöl scharf anbraten (kurz mit viel Hitze). Rote Zwiebel klein hacken und in Butter dünsten. Knoblauch hacken und zugeben. Sahne und Pilze zugeben und mit Gewürzen und Peterlilie abschmecken.

Geröstetes Bauernbrot mit Rote-Bete-Aufstrich

300 g Rote Bete vorgegart
1 rote Zwiebel
50 g Butter
150 g Frischkäse
Salz, Pfeffer, Gewürze (Nelke, Piment,...)
1 EL Aceto balsamico

Rote Bete würfeln, Saft aufheben. Zwiebel in Butter glasig dünsten. Rote Bete-Würfel mit Frischkäse und Zwiebeln pürieren. Mit Saft in die richtige Konsistenz bringen. Mit Balsamico und Gewürzen abschmecken.

Bauernbrot (z.B. Roggenmischbrot)
Olivenöl

Bauernbrot in dünne Scheiben und in kleine Stücke schneiden und in Olivenöl anbraten. Mit Rote-Bete-Aufstrich auf den Tisch stellen und erst nach dem Hauptgang abräumen. Bauernbrot kann zum Käse wieder serviert werden.

Rinderroulade gefüllt mit Serrano-Schinken und Feta, Ofenkürbis mit Zatar, Kartoffelpüree mit Knoblauchbutter und Parmesan

Ofenkürbis mit Zatar

Butternut- oder Hokkaidokürbis
3 Esslöffel Öl
2 Esslöffel Sesam
2 Esslöffel Kürbiskerne
2 Esslöffel Honig
Salz, Gewürze z.B. Curry

70 g Sesam
½ TL Salz
15 g getrockneten Thymian
15 g Sumach

Kürbis-Fruchtfleisch in ca. 1-2 cm große Würfel schneiden.

Kürbis mit Öl vermengen, mit Salz und Gewürzen würzen und auf das Backblech geben. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen. Wenden, mit Honig beträufeln und weitere 10 Minuten backen.

Zatar: Sesam in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren goldgelb rösten. Auskühlen lassen, mit Salz im Mörser zerstoßen. Thymian und Sumach zugeben. (Was übrig bleibt zum Beispiel für Gemüse-Mozzarella-Auflauf verwenden.)

Kartoffelpüree mit Knoblauchbutter und Parmesan

1,5 kg mehlig kochende Kartoffeln
3 - 4 (confierte) Knoblauchzehen
80 g geriebenen Parmesan
100 g Butter
180 ml Milch
Muskat
Bacon

Kartoffeln schälen, waschen, in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser weichkochen.

Butter schmelzen und Knoblauch rein pressen, leicht köcheln bis Butter braun ist.
Kartoffeln abgießen und in die Küchenmaschine geben. Milch, Knoblauchbutter und Parmesan zugeben. Mit Schneebesenaufsatz 3 – 5 Minuten lang cremig rühren. Mit Salz und Muskat abschmecken. Mit Bacon toppen.

Rinderroulade gefüllt mit Serrano-Schinken und Feta

8 Scheiben Rinderrouladenfleisch aus der Oberschale
8 EL Aprikosensenf + etwas zum Abschmecken
8 Scheiben Serrano-Schinken
200 g Feta
8 EL Pinienkerne
getrockneter Majoran
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
3 EL Butterschmalz
1 EL Honig
1 EL Balsamico
1 EL Tomatenmark
180 ml trockener Rotwein
500 ml Rinderbrühe
Salz, Pfeffer, Gewürze nach eigenem Geschmack
1-2 TL Speisestärke
Abrieb einer Orange

Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Zwiebel klein schneiden und Knoblauch klein hacken.
Die Rouladen kurz abspülen, trockentupfen und auf einem großen Brett auslegen. Von beiden Seiten salzen und mit jeweils 1 EL Aprikosensenf bestreichen. Jede Roulade mit einer Scheibe Serrano-Schinken belegen und Feta darüber streuen. Mit Pinienkernen und Majoran bestreuen.
Die Rouladen von unten nach oben einrollen und mit einem Holzstäbchen fixieren. Die Rouladen von allen Seiten im Bräter scharf anbraten und rausnehmen.

Für die Soße Hitze herunterdrehen und die Zwiebeln und den Knoblauch glasig andünsten. 1EL Honig und einen Schuss Balsamico dazugeben und kurz karamellisieren lassen. Das Tomatenmark dazugeben, ganz kurz mitanbraten und mit dem Rotwein und mit 500 ml Rinderbrühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Gewürzen nach eigenem Geschmack würzen und kurz aufkochen lassen.

Die Roulade wieder zufügen und zugedeckt im Ofen 1 ½ Stunden schmoren lassen. Nun den Bräter aus dem Ofen nehmen die Rouladen rausnehmen und die Soße, falls nötig, noch etwas andicken. Dazu 1 – 2 TL Speisestärke mit Rotwein glattrühren, zur Soße geben und kurz aufkochen. Die Soße mit Aprikosensenf und Orangenabrieb abschmecken. Bei Bedarf noch mit Salz, Pfeffer nachwürzen.

Creme Brûlée mit Apfelkompott und Nusskaramell

Crème brulée

300 ml Sahne
100 ml Milch
90 g Zucker
1 Vanilleschote
4 Eigelbe

Milch und Sahne mit 45g Zucker aufkochen. Vanilleschote längs aufschlitzen und Mark herauskratzen. Beides zur Milch-Sahne dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Schote entfernen.

Die restlichen 45 g Zucker mit den Eigelben verrühren (nicht schaumig schlagen!) Milch-Sahne unter stetigen rühren sehr langsam unter die Eiermasse rühren. In die Förmchen verteilen und im Ofen stocken lassen:

Eine perfekte Creme im Ofen zaubern: Ofen auf 130° C vorheizen. Gitter auf der zweiten Schiene von unten platzieren. Tiefes Blech oder große Auflaufform mit einem Tuch auslegen (damit die Förmchen nicht verrutschen) 6 – 8 feuerfeste Förmchen reinstellen. Soviel heißes Wasser um die Förmchen angießen, das die Förmchen zu 2/3 im Wasser stehen. Nun die Creme in die Förmchen gießen (sollte keine Blasen haben) und Blech auf das Gitter stellen und ca. 30 bis 40 Minuten backen. Creme sollte nicht mehr flüssig sein, wird aber noch fester, wenn sie auskühlt!

Dies sollte man schon am Vormittag oder sogar am Vortag machen, da die Creme komplett erkaltet sein muss bevor man sie mit Zucker bestreut und mit Bunsenbrenner abbrennt und dann serviert.

Apfelkompott und Nusskaramell

1 Zitrone
500 g Äpfel
1 Vanilleschote
1 EL Zucker
250 ml Apfelsaft
3 Tonkabohnen
Stärke
Bratapfelgewürz

Zitrone halbieren und auspressen. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in schmale Spalten oder Würfel schneiden. Zucker im Topf karamellisieren und Äpfel, Tonkabohnen, Zitronen- und Apfelsaft zugeben und erhitzen. Nicht zu lange kochen, Äpfel sollten noch Biss haben. Tonkabohnen entfernen. Flüssigkeit eventuell mit Stärke andicken. Mit Bratapfelgewürz oder anderen Gewürzen abschmecken.

Haselnüsse
Zucker

Haselnüsse in Pfanne rösten, rausnehmen und Zucker in Pfanne karamellisieren. Haselnüsse unterrühren. Auskühlen lassen und klein hacken.