Herbstmenü 2023 (8 Personen)

Kartoffelfladen mit roter Zwiebel und Käse

300 g mehlige Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. In einen Topf geben, mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze ca. 10–12 Minuten garkochen. Kartoffeln abgießen und beiseitestellen.

500 g Mehl, 1 TL Salz und 1 Prise Zucker in einer Schüssel mischen. **21 g frische Hefe** (halber Würfel) darauf bröckeln. **140 ml Milch und 60 g Butter** hinzugeben. Heiße Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse pressen und zu den übrigen Zutaten geben. Mit dem Knethaken eines Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in kleine Stücke teilen und zu runden Fladen ausrollen bzw. mit den Händen breit drücken. Mit Abstand auf die vorbereiteten Bleche legen. Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebeln klein schneiden, **Käse** reiben. Fladen mit etwas **Olivenöl** bestreichen, mit Belag bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen.

Spinat Salat mit Walnussdressing und Trauben dazu Ofen-Camembert

Für das Dressing **30 ml Walnussöl, 20 ml Balsamico, 1 EL Senf, 1 TL Honig, Gewürze, Kräuter** vermengen.

3 EL Dattelsüße und 1 EL brauner Zucker 5 Minuten in einer Pfanne einkochen lassen. **100 g Walnusskerne** grob hacken, zum Sirup geben und 2 Minuten karamellisieren. Auf Backpapier auskühlen lassen und dann hacken.

8 kleine Camembert in eine ofenfeste Form setzen. Mit einem Messer rautenförmig einschneiden (ca. 0,5 cm tief). Mit **Olivenöl** beträufeln, **Rosmarinzweige** drauflegen.

In den vorgeheizten Ofen (200°C, Grill und Umluft) geben, bis der Käse zu schmelzen beginnt. Das dauert etwa 10 Minuten.

150 g Trauben halbieren, **250 g junger Spinat** waschen, mit Trauben in eine Schüssel geben und mit Dressing vermengen. Mit Ofen-Camembert und Walnusskrokant anrichten.

Rinderfilet im Speckmantel mit Kartoffel-Kürbis-Gratin

Zwetschgen-Soße

Eine Zwiebel klein schneiden und in einem kleinen Topf kurz anbraten. **Zwetschgenkompott, etwas Rotwein und Bratensoße** zugeben und einkochen. Pürieren und mit **Vanillezucker, Kakao, Schokoladenpfeffer** würzen.

Kürbispesto

600 g Kürbis klein schneiden. **5 EL brauner Zucker** in der Pfanne karamellisieren, mit **5 EL Himbeeressig** ablöschen. Kürbis und **2 Stück gezuckerten Ingwer** (Asialaden) und **200 ml Gemüsebrühe** zugeben. 15 Minuten weichkochen.

40 g Kürbiskerne in der Pfanne rösten. Kürbis aus dem Sud heben und mit Kürbiskernen, **30 ml Kürbisöl** und **50 ml Rapsöl** pürieren. Nach Belieben würzen.

Süßkartoffel-Kürbis Gratin

500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln, 3 Pastinaken und 400 g Kürbis schälen und in feine Scheiben schneiden. **200 g Kräuter-Créme fraîche und 250 g Sahne** und **1 TL Brühepulver, Kartoffelgewürz, Salz, Prise Muskat** vermengen.

Auflaufform mit **Butter** einfetten und das Gemüse fächerartig auslegen/schichten. Sahnemischung darüber geben und **200 g geriebenen Parmesan** darübergeben. Bei 175° C 45 Minuten (160, 1 Stunde) backen.

Rinderfilet-Medaillons im Speckmantel

Je eine Scheibe **Bacon** um ein **Tournedo** legen. Mit **Steakgewürz** bestreuen und in der Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten.

3 cm dick: 6 Minuten bei direkter Hitze, 6 Minuten bei indirekter Hitze (im Ofen)

Tonka-Creme Brûlée mit Weißwein-Birne und Nusskaramell

Tonka-Crème brulée

400 ml Sahne mit **40 g Zucker** und **5 Tonkabohnen** aufkochen.

4 Eigelbe mit der Gabel verrühren (nicht schaumig schlagen!) 4 EL Sahne langsam unter die Eigelbe rühren, dann die restliche Sahne (ohne Tonkabohnen) 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.

Weißwein-Birne und Nusskaramell

4 Birnen schälen, in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. **½ Liter Weißwein, 150g Zucker und Gewürze** nach Geschmack z. Bsp. Orangenschale, Tonkabohne, Bratapfelgewürz, 1 Stück Ingwer, 1 Zimtstange, Kardamom sirupartig einkochen lassen.

Birnen im Sud 5 – 8 Minuten pochieren im Sud abkühlen lassen.

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