HerbstMenü 2024

8 Personen

Crêpes-Röllchen mit Lauchfrischkäse und Pilzen gefüllt

Kann super am Vortag vorbereitet werden. Einfach die eingerollten Crêpes in Frischhaltefolie in den Kühlschrank und vor dem Servieren anschneiden.

Für die Crêpes die **200 ml Milch** mit **100 g Mehl** und **Prise Salz** glattrühren, dann **2 Eier** unterrühren und den Teig ca. 15 Minuten quellen lassen. 4 Crêpes nacheinander in nicht zu heißer **Butter** goldgelb backen und anschließend abkühlen lassen.

2 Handvoll Pilze und eine Zwiebel klein schneiden und in Butterschmalz anbraten. ½ Lauchstange fein hacken und mit **200 g Frischkäse** mischen, mit Salz abschmecken. Crêpes mit Lauchfrischkäse bestreichen, mit Pilzen belegen und einrollen. Mit einem Messer die Röllchen abschneiden.

Zwiebelpuffer mit geräucherten Lachs, Feldsalat, Apfel und Schnittlauch-Dressing

Zwiebelpuffer

1 kg Zwiebeln schälen und klein schneiden In Butterschmalz anschwitzen. **Petersilie** hacken und zugeben. **200 g Mehl, Prise Salz** und **Muskatnuss** mit **200 ml Wasser** in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren, die Zwiebeln untermischen.

Löffelweise in Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Schnittlauch-Dressing

5 EL Naturjoghurt, 1 TL Traubensirup/Honig, 1 EL Olivenöl, Schnittlauch, 1 EL weißer Balsamico, Salz. Alles vermengen und abschmecken, eventuell Essig oder **Apfelsaft** zugeben.

Apfel

Äpfel schälen und stückeln. In einem Topf mit **Apfelsaft** (sollte Äpfel bedecken), etwas **Vanillezucker** und **Gewürzen (Kardamom, Zimt)** nach Belieben köcheln bis er weich (aber nicht zu weich) ist. In Gläser abfüllen.

Schweinefilet auf Ofen-Herbst-Gemüse

Schweinefilet

1 kg Schweinefilet von Silberhaut und überschüssigen Fett befreien.

Filet bei direkter mittlerer Hitze rundherum grillen. Grill ausschalten und Filet bei geschlossenem Deckel durchziehen lassen (Kerntemperatur 60 – 63 °C).

Gewürz-Zwiebeln

500 g Zwiebeln in halbe oder viertel Ringe schneiden und anbraten. **1 Zimtstange, 1 Rosmarinzweig (5 cm), 80 g Cranberrys, ¼ TL Cayennepfeffer, 60 ml Apfelsaft, 3 EL Balsamico, 3 EL Rotweinessig, 2 EL brauner Zucker** zufügen und dicklich einkochen.

Ofen-Herbst-Gemüse

750 g Hokkaido- und/oder Butternut-Kürbis, 500 g Petersilienwurzeln, 500 g kleine Kartoffeln, 200 g rote Zwiebeln in ca. 1 cm große Stücke klein schneiden. Mit **2 Zweige Rosmarin, 200 g geschälte Maronen (vakuumiert), 4 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer** mischen und im Ofen bei 180°C ca. 30 Minuten backen

Apfel-Tarte mit Vanille-Eis und karamellisierten Walnüssen

Apfeltarte

250 g Mehl, 125 g Butter in Stückchen, **1 Ei, Zucker, 3 EL Milch** und **60 g Zucker** mit Küchenmaschine zu einem Teig verkneten.

Teig mindestens 2 Stunden in Kühlschrank. Tarteform/ 2 kleine Tarteformen fetten. Den Teig zwischen zwei Frischhaltefolien zu einem Kreis ausrollen. Form damit auslegen, dabei am Rand andrücken. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Im vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene (E-Herd: 200°C/Gas: Stufe 3) 15 Minuten blindbacken (Backpapier auf Teig legen darauf getrocknete Hülsenfruchte z.B. Kichererbsen legen und backen. So geht der Teig nicht ungewollt nach oben).

700 g säuerliche Äpfel schälen, entkernen in kleine Stücke schneiden. Mit **200 ml Apfelsaft** ca. 5 Minuten weichkochen. 5 EL Apfelsaft mit **40 g Stärke** anrühren und zugeben. Unter Rühren eindicken. Auf den Tarte-Boden geben.

1 Beutel (250 g) backfertige Mohnmischung mit **2 Eigelb und 1 Ei** verrühren.

Apfelmasse auf vorgebackenen Boden geben, Mohnmasse drauf streichen, bei 175° C 25 - 30 Minuten backen.

2 Eiweiße steif schlagen, dabei zum Schluss **80 g Zucker** einrieseln lassen. Den Eischnee auf Tartes verteilen. Mit einem Esslöffel Spitzen aus der Baisermasse hochziehen. Bei 160° C 15–20 Minuten goldgelb backen.

Vanille-Eis

200ml Milch, 200ml Sahne mit Vanilleschote köcheln. Im Kühlschrank kühlen (gerne über Nacht) und die Schote herausnehmen. (Abwaschen und trocknen um sie wiederzuverwenden)

2 Eier mit 90g Zucker schlagen. Vanille-Sahne zugeben und in Eismaschine zu Eis machen.

Karamellisierte Walnüsse

200 g Walnusskerne bei mittlerer Hitze in der Pfanne rösten. **2 EL Honig und 1/2 EL Sonnenblumenöl** hinzugeben und karamellisieren lassen.