

Herbst Royal

für 8 Gläser

100 g **Beerenmischung, tiefgekühlt**
1 EL **Zucker**
1 EL **Wasser**
1 Zweig **Rosmarin**

Beeren, Zucker, Wasser und Rosmarin in eine Pfanne geben und ca. 5 Minuten köcheln, durch ein Sieb streichen, auskühlen lassen

50 g **Beerenmischung, tiefgekühlt**
1 FL **Champagner, kalt**

geköchelte Beerenmischung in die Gläser verteilen, Champagner dazu giessen, restliche Beeren begeben, Servieren

Luftige Kastaniencreme mit

Linsen-Pilz-Salat

für 4 Personen

Kastaniencreme:

1 **Schalotte**
1 **Knoblauchzehe**
1 EL **Butter**

115 g **Kastanien/Marroni, tiefgekühlt**
1 ½ dl **Gemüsebouillon**
1 ½ dl **Rahm**
½ **Zimtstange**

Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken in einer Pfanne die Butter erhitzen. Schalotte und Knoblauch darin andünsten
Kastanien beifügen
mit dem Gemüsebouillon ablöschen

Rahm und Zimtstange beifügen. Alles zugedeckt weich kochen

Linsen – Pilz-Salat:

5 dl **Gemüsebouillon**
3-4 Zweige **Thymian**
1 **Knoblauchzehe**
50 g **Linsen, grüne**

Bouillon mit möglichst wenig oder gar keinem Salz

Thymianzeige waschen, Knoblauch schälen und hacken
inzwischen die Linsen mit der Bouillon, dem Thymian und dem Knoblauch in eine Pfanne geben und zugedeckt je nach Qualität 25 – 35 Minuten knapp garen

Die weichgekochten Kastanien ohne Zimtstange in einem hohen Becher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Creme sollte 2 ½ dl ergeben. Die Creme durch ein feines Sieb streichen und auskühlen lassen
die Pilze mit einem Pinsel reinigen und nur wenn nötig waschen. Die Pilze in mundgerechte Stücke schneiden
die Schalotte schälen und fein hacken

100 g **Pilze (Austernseitlinge)**

1 **Schalotte, klein**
¼ Bund **Petersilie, glattblättrig**
1 EL **Rapsöl**

die Petersilie ebenfalls fein hacken

eine Bratpfanne sehr heiss werden lassen. Im Rapsöl die Pilze mit den Schalotten kurz und kräftig anbraten. Die Pilze auf einen Teller geben

2 EL **Sherry- oder Weinessig**
1 TL **Senf**
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL **Rapsöl**

in einer Schüssel Essig, Senf, etwas Salz und Pfeffer mit einem Schwingbesen verrühren. Dann das Öl dazu rühren

Cayennepfeffer

Wenn die Linsen knapp gar sind, mit den Pilzen zur Sauce geben und alles gut mischen. Bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen.

*die Kastaniencreme kräftig mit Salz und etwas Cayennepfeffer würzen und in einen Rahmbläser (Kisag-Bläser) füllen. Den Rahmbläser mit ein bis zwei Gaskartuschen füllen und kräftig schütteln
Zum Servieren die Petersilie unter den Linsensalat mischen und wenn nötig den Salat nochmals nachwürzen. Die Kastaniencreme in ein Glas oder einen tiefen Teller spritzen und darauf den kalten oder leicht angewärmten Linsen-salat anrichten*

Nüsslisalat, Zwiebelsprossen, Kresse

mit wenig Nüsslisalat, Zwiebelsprossen oder Kresse garnieren und sofort servieren

Lauchsalat mit Zweierlei von Geräucherter Forelle

für 4 Personen

Zweierlei von der Forelle:

- 2 Forellenfilets, geräuchert
Klarsichtfolie
- 100 g Fischfilets, Zander, Saibling
- 1 dl Doppelrahm, kalt
1 Eiweiss
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskat

in 4 schöne Stücke von etwa 20 g zuschneiden. Die Stücke auf ein Teller geben und mit Klarsichtfolie abdecken
die Reste der geräucherten Forellen zusammen mit den Fischfilets in grobe Stücke schneiden

mit dem Doppelrahm und dem Eiweiss sowie etwas Salz im Cutter zu einem feinen Fischbrät pürieren. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Nach Belieben die Masse durch ein feines Sieb streichen
Die Fischmasse in eine kleine, mit Klarsicht ausgelegte Terrine Form (2 ½ dl Inhalt) füllen. Die Terrine in eine Gratin Schale stellen und mit kochendem Wasser umgiessen. Die Fischterrinerne im auf 140 Grad vorgeheizten Ofen etwa 25 Minuten garen. Die Terrinerne kann auch bei 80 Grad im Dampf gegart werden; Die Garzeit beträgt ebenfalls etwa 25 Minuten, je nach Grösse und Material der Form. Anschliessend die Fischterrinerne auskühlen lassen

Für den Salat:

- 400 g Lauch, gebleicht
- 80 g Trauben, weiss
25 g Haselnüsse
- 2 EL Weissweinessig
1 TL Senf
4 EL Nuss- oder Trauben Kernöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
- ½ Bund Schnittlauch

den Lauch wenn nötig rüsten und 1 cm dicke Ringe schneiden. Den Lauch ganz kurz in kochendem Salzwasser oder im Dampf blanchieren. Er soll noch gut knackig sein!
die Trauben halbieren und entkernen
in einer trockenen Pfanne die Haselnüsse ohne Fettzugabe hellbraun rösten. Auf ein sauberes Küchentuch geben und die braunen Häutchen wenigstens teilweise abrubbeln. Dann die Nüsse grob hacken

für die Sauce Essig, Senf und Nuss- oder Trauben Kernöl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen
den Schnittlauch waschen, gut abtropfen und in feine Röllchen schneiden
20 Minuten vor dem Servieren die beiseite gestellten geräucherten Forellenstücke mit dem Teller zugedeckt im auf 80 – 100 Grad vorgeheizten Ofen wärmen
Zum Servieren den Lauch zusammen mit den Trauben und den Nüssen dekorativ auf Tellern anrichten und mit der Sauce beträufeln oder bestreichen. Die Fischterrinerne aus der Form stürzen und im Schnittlauch wälzen. In Scheiben schneiden und auf dem Salat anrichten. Auf oder neben der Terrinerne die gewärmten Forellenfilets legen, sofort servieren.

Rindsfilet mit Tannenhonig

für 4 Personen

Zutaten:

3 EL Tannenhonig

1 Kleine Schalotte, fein gehackt

1 EL scharfer Senf

1 EL Rosmarin, fein geschnitten

2 cl Cognac

Schalotten in Butter andünsten

Zutaten mischen

800 gr. Rindsfilet am Stück (Mittelstück)

¾ TL Salz

Fleisch ca. 30 Min. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen, mit der Hälfte der Marinade bestreichen und ca. 30 Min. ruhen lassen.

Ofen auf 80°C vorheizen, Fleisch salzen, Bratbutter erhitzen, rundum ca. 3 Min. anbraten. Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken und auf vorgewärmte Platte legen.

Bratbutter zum Anbraten

ca. 2 Std. in der Mitte des vorgeheizten Ofens.

(Kerntemperatur ca. 55°C.) Kann ca. 1 Std. bei 60°C. warmgehalten werden.

Niedergaren:

Sauce:

Fond und Rest der Marinade aufkochen, absieben und warmhalten. Kurz vor dem Service erneut aufkochen Maizena einrühren, ca. 1 Min. köcheln, servieren.

Ravioli mit Petersilienwurzel und Campignons

für 4 Personen

Teig:

300 g Knöpfli Mehl

3 Eigelb

1 Ei

½ EL Salz

2 EL Olivenöl

Folie

Mehl, Eier, Wasser und Salz zu einem glatten, festen, nicht zu feuchten Teig kneten. Sollte der Teig zu trocken sein, etwas Wasser beifügen: ist er zu feucht, noch etwas Mehl begeben. Den Teig in Folie gewickelt etwa 30 Minuten ruhen lassen

Füllung:

200 g Petersilienwurzeln

2 Schalotten, fein gehackt

1 EL Butter

1 dl Gemüsebouillon

Schalotten in der Butter andünsten

Petersilienwurz schälen, in Stücke schneiden und in Gemüsebouillon weichkochen

500 g Champignons

Die gekochten Petersilienwurzeln mit den Schalotten in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Flüssigkeit vollständig einkochen lassen. Champignons schälen, in Scheiben schneiden und in Butter andünsten.

100 g Doppelrahmfrischkäse od. Ricotta

50 g geriebener Sbrinz

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Muskatnuss

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, Ricotta, Reibkäse und Petersilienwurzpüree begeben, aufkochen und nach Bedarf mit Maizena binden.

Den Teig in 3 Portionen teilen. Mit der Pasta Maschine in 1 – 2 mm dünne Teigbahnen ausrollen. (50 x 16 cm.)

So entstehen pro Bahn 5 Ravioli mit 8 cm Kantenlänge.

Jeweils auf die eine Hälfte einer Teigbahn mit genügend Abstand etwa 1 gehäufter Esslöffel Füllung auf den Teig geben. Die Teigzwischenräume dünn mit Wasser bepinseln. Die unbelegte Teighälfte darüberschlagen und die Zwischenräume andrücken. Die Ravioli viereckig zuschneiden. (8x8 cm.) Die Teigränder wenn nötig nochmals gut andrücken. Die Ravioli auf ein mit Mehl bestäubtes Packpapier auf einem Backblech geben und bis zur Verwendung kalt stellen

Fertigstellen:

50g Butter
10 Blätter Salbei
50 g Reibkäse

die Butter schmelzen und den Salbei darin knusprig braten

Vor dem Servieren die Ravioli in leicht kochendem Salzwasser portionenweise gar ziehen lassen. Daneben in eine weite Pfanne die Salbeibutter geben. Die Ravioli mit einer Schaumkelle herausheben. Sofort in der Salbei-Butter schwenken und auf Tellern anrichten. Nach Belieben mit geriebenem Sbrinz bestreuen.

Quittencreme mit Ueberraschung

für 6 Personen

Kern:

100 g Hagenbutten-Konfitüre
 ½ dl Orangensaft
 2 EL Rosenwasser

Hagenbuttenkonfitüre mit Orangensaft und Rosenwasser verrühren. Die Masse in 6 Eiswürfelbehälter füllen und gefrieren lassen

Creme:

400 g Quitten

die Quitten mit einem Tuch abreiben, dann schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Früchte in Schnitze schneiden

1½ dl Orangensaft
 50 g Zucker

Quittenschnitze, Orangensaft und Zucker in eine Pfanne geben

1 Vanilleschote

die Vanilleschote der Länge nach halbieren und mit den herausgeschabten Samen zur Quittenmasse geben. Alles aufkochen und die Quitten zugedeckt auf kleinem Feuer sehr weich garen. Die Vanilleschote entfernen. Die Quitten in einem hohen Becher geben und sehr fein pürieren. Wenn nötig das Püree durch ein grobes Sieb streichen. Auskühlen lassen

2 dl Rahm;
 100 g Joghurt nature
 ½ dl Quittenbrand, Williams etc.

Den Rahm steif schlagen. Den Joghurt mit dem Quittenbrand und dem Quittenmus verrühren, dann den Rahm sorgfältig unterheben. Die Creme in Gläser füllen. Die gefrorene Hagenbuttenmasse aus dem Eiswürfelbehälter lösen und in die Mitte der Creme drücken. Die Creme bis zum Servieren, jedoch mindestens 2 Stunden kalt stellen

Mandelkrokant:

50 g Werthers Echte – Karamell Bonbons
 50 g Mandelplättchen

die Bonbons im Cutter zu feinem Pulver mahlen die Mandeln im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen leicht anrösten. Das Blech aus dem Ofen nehmen und auf der Ofentür abstellen. Das Bonbonpulver darüber sieben. Das Blech zurück in den Ofen geben und noch so lange backen, bis das Pulver geschmolzen ist. Auskühlen lassen zum Servieren die Creme mit dem in Stücke gebrochenen Krokant garnieren.