

Rote-Bete-Birnen mit Ziegenkäse

Zutaten

Für 4 Portionen
80 g Zucker
150 ml Weißwein
500 ml Rote-Bete-Saft
10 schwarze Pfefferkörner
1 Gewürznelke 1 kleiner Sternanis
1 Lorbeerblatt
5 Ei Obstessig
0,5 TI Fleur de sel
4 kleine Kochbirnen, (à 100-120 g)
20 g Walnusskerne
5 Stiele Thymian
1,5 TI fein abgeriebene Bio-Orangenschale
10 g Kürbiskerne
2 Ziegenkäse
40 g geputzter Frisée-Salat



Zubereitung

1. 40 g Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren, mit Wein und Rote-Bete-Saft auffüllen.
2. Pfeffer, Nelke, Sternanis, Lorbeer, Essig und Fleur de sel zugeben und aufkochen lassen.
3. Birnen schälen und in den Rote-Bete-Sud bei mittlerer Hitze garen.
4. Birnen mindestens 6 Stunden im Sud ziehen lassen.
5. Sud durch ein Sieb in einen Topf gießen und bei mittlerer Hitze auf ca. 100 ml sirupartig einkochen lassen. Rote-Bete-Sirup abkühlen lassen.
6. Walnüsse fein hacken, in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten und abkühlen lassen.
7. Thymianblättchen abstreifen, grob hacken und mit der Orangenschale und den Walnüssen mischen.
8. Kürbiskerne grob hacken und auf einen Teller geben.
9. Ziegenkäse in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit der Schnittfläche auf die Kürbiskerne legen und leicht andrücken.
10. Ziegenkäse dicht nebeneinander mit der Kürbiskernseite nach oben auf einen Teller legen.
11. Birnen längs halbieren, mit Ziegenkäse und Frisée auf flachen Tellern anrichten.
12. Mit dem Walnuss-Topping bestreuen und mit jeweils 1–2 EI Rote-Bete-Sirup beträufeln. Sofort servieren.

Maronensuppe mit Parmesantaler

3 kleine Schalotten
6 Zweige Thymian
250 g Maronen
20 g Butter
600 ml Hühnerfond
150 ml Sahne
200 ml Milch
Fleur de sel
Piment
70 g Parmesan frisch gerieben
1 EL Olivenöl



Zubereitung

1. Schalotten abziehen und kleinschneiden.
2. Thymian abspülen und auf Küchenrolle abtropfen lassen.
3. Maronen grob hacken und ein bis zwei Esslöffel beiseite legen.
4. Thymianblättchen abstreifen.
5. Butter erhitzen und Schalotten, Thymianblättchen und den größeren Teil der gehackten Maronen darin andünsten.
6. Den Fond und die Sahne dazu geben und 20 Minuten bei kleiner Hitze kochen lassen.
7. In der Zwischenzeit den Backofen auf 150 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
8. Den Parmesan grob reiben und zwölf kleine Häufchen auf das Backpapier legen.
9. Nach etwa zwölf Minuten sind die Häufchen zu hellbraunen Talern gebacken.
10. Die Suppe währenddessen mit dem Stabmixer pürieren und die Milch einrühren
11. Anschließend mit Salz, Piment, Pfeffer und Thymian würzen.
12. Vor dem Servieren wird die Suppe mit Maronen und Thymian dekoriert und mit den Parmesantalern aufgetragen.

Maronen-Wirsing-Rouladen

Zutaten

- 1 Knoblauchzehe
- 100 g körniger Senf
- 1 Wirsing (klein; etwa 600 g)
- Salz
- 200 g Maronen
- ½ Bund Thymian
- 6 Rinderrouladen (à etwa 160 g; am besten Bio)
- 4 ½ EL Butterschmalz
- 1 Liter Rinderfond (Glas)
- 1 Zwiebel
- 1 TL Paprikapulver (Edelsüß)
- 2 ½ EL Mehl
- 2 ½ EL Balsamessig



Zubereitung

1. Knoblauch schälen und zusammen mit dem Senf in einem Mörser zu einer feinen Paste verreiben.
2. Wirsing putzen und 6 große Außenblätter vom Kohl lösen, abspülen und den harten Mittelstrunk herausschneiden. Die Blätter in kochendes Salzwasser geben und etwa 1 Minute vorkochen. Mit einer Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen und trocken tupfen.
3. Die Maronen eventuell abtropfen lassen und fein würfeln. Den Thymian abspülen, trocken tupfen und die Blättchen von den Stielen zupfen.
4. Das Rouladenfleisch trocken tupfen und auf der Arbeitsfläche mit der breiten Seite eines großen Messers möglichst dünn auseinanderstreichen.
5. Den Knoblauch-Senf auf die Rouladen streichen und jeweils mit einem Wirsingblatt belegen. Gehackte Maronen und Thymian darüber streuen.
6. Die Rouladen mit der Füllung fest aufwickeln und mit Zahnstochern befestigen oder mit Küchengarn zusammenbinden.
7. 2 EL Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Rouladen darin rundherum kräftig dunkelbraun anbraten.
8. Den Fond dazugießen, aufkochen und alles zugedeckt etwa 1 Stunde 30 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren. In den letzten 30 Minuten ohne Deckel schmoren lassen, damit die Soße etwas einkocht.
9. Zwiebel abziehen. Zwiebel und restlichen Wirsing in feine Streifen schneiden. 1 EL Butterschmalz in einem Topf erhitzen und beides darin anbraten. 100 ml Wasser dazugießen, mit Salz und Paprika würzen und zugedeckt etwa 10 Minuten schmoren lassen, bis der Kohl gar ist.
10. Die Rouladen aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Den Schmorfond bei starker Hitze aufkochen. Mehl und restliches Butterschmalz verkneten und in kleinen Flöckchen mit einem Schneebesen in die kochende Soße rühren.
11. Die Soße etwa 5 Minuten köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Balsamessig abschmecken. Rouladen in der heißen Soße erwärmen und zusammen mit dem Wirsinggemüse servieren.

Herzoginkartoffeln

Zutaten

500g Kartoffeln (halbfest oder mehlig-kochend)

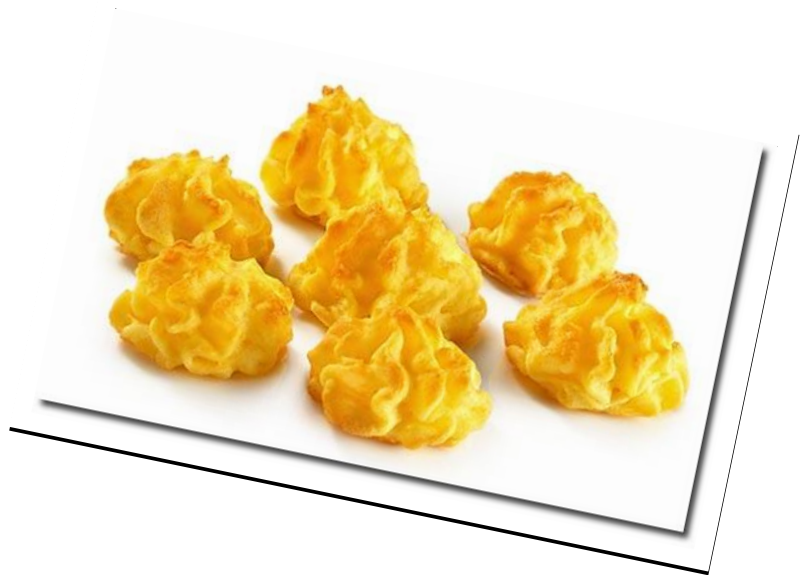
Salz

20g Butter

2 Eigelb getrennt voneinander aufbewahren

1 EL Milch

1 EL Sahne



Zubereitung

1. Kartoffeln als Salzkartoffeln gar kochen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Das Kochwasser abgießen und die Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken oder durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.
Die Kartoffeln sollten nicht püriert werden da sie sonst cremig werden.
4. Mit einem Kochlöffel Butter unter die Kartoffeln rühren.
5. Ein Eigelb, Milch und Sahne zufügen und unter das Kartoffelmus rühren.
6. Kartoffelmus in einen Spritzbeutel füllen und mit großer Sterntülle kleine Herzoginkartoffeln, wie oben auf dem Bild zu sehen, auf das Backpapier spritzen.
7. Ein Eigelb mit wenig Wasser verquirlen und mit einem Backpinsel dünn auf die Herzoginkartoffeln streichen.
8. Das Blech auf die mittlere Schiene in vorgeheizten Ofen schieben und die Herzoginkartoffeln bei 200° ca. 30 Minuten goldgelb backen.

Pasta mit Schwarzwurzelragout

Zutaten

1 Bio-Zitrone
500 g Schwarzwurzeln
Salz
3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
30 g Butter
3 Lorbeerblätter
20 g Mehl
100 ml
Weißwein
600 ml Milch
200 ml Gemüsefond
Pfeffer
Zucker
2 El Olivenöl
5 El Panko-Brösel, (in Asia-Läden; ersatzweise grob geriebenes altbackenes Weißbrot)
250 g Tagliatelle

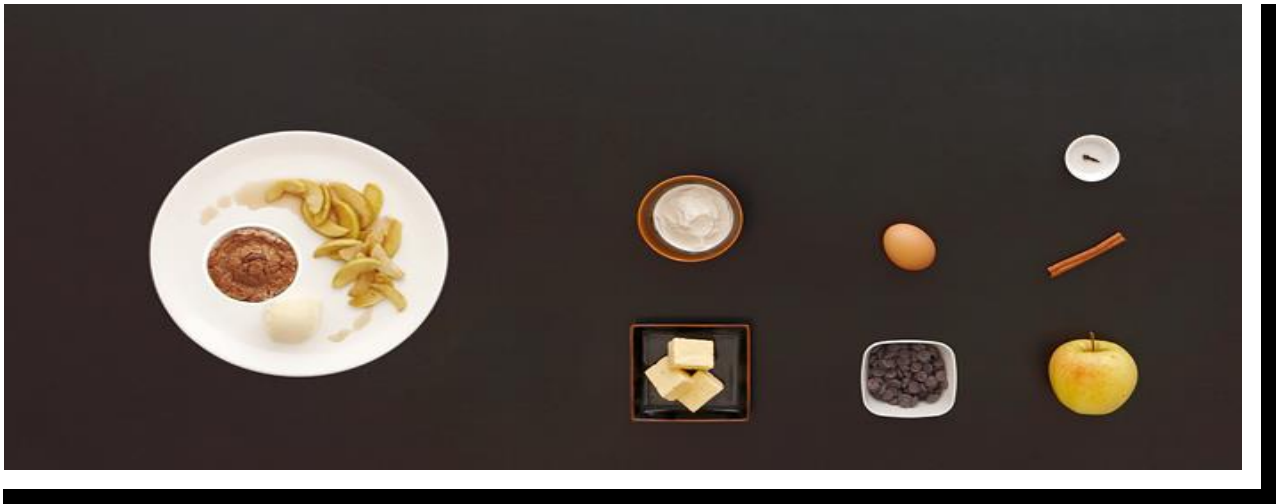


Zubereitung

1. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Zitronenschale abreiben, mit der Petersilie mischen und abgedeckt kalt stellen. Zitronensaft auspressen. Schwarzwurzeln putzen, waschen, sorgfältig schälen (am besten mit Gummihandschuhen arbeiten), halbieren und in einen Topf mit Salzwasser und Zitronensaft legen. Schwarzwurzeln aufkochen, die Hitze reduzieren und die Wurzeln in 10 Minuten bei mittlerer Hitze bissfest garen. Wurzeln abgießen, abschrecken, sehr gut abtropfen lassen und in feine Würfel schneiden.
2. Zwiebeln und Knoblauch sehr fein würfeln. Butter in einem breiten Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Lorbeer und Schwarzwurzeln dazugeben und 3–4 Minuten dünsten. Mehl zugeben und unter Rühren 30 Sekunden bei milder Hitze anschwitzen. Mit Weißwein und 300 ml Milch auffüllen und mit einem Schneebesen verrühren. Nach und nach die restliche Milch und den Gemüsefond zugießen und unter Rühren aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und 1 TL Zucker abschmecken. Bei milder Hitze 30 Minuten offen auf eine cremige Konsistenz einkochen lassen.
3. Inzwischen das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Panko-Brösel dazugeben und goldbraun rösten. Brösel auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest garen. Nudeln abgießen, dabei 50 ml Nudelwasser auffangen. Nudeln, Nudelwasser und die Schwarzwurzelsauce in einer Schale

mischen. PankoBrösel und Zitronen Petersilie mischen. Die Nudeln auf tiefe Teller verteilen und mit den Bröseln bestreut servieren.

Halbflüssiger Schokokuchen mit Cranberry-Sauce und Vanilleeis



Zutaten für 10 Portionen

6 St. Eier

200 g Zucker

200 g Kuvertüre, bitter

200 g flüssige Butter

100 g Mehl 405

Butter und Zucker für die Tassen

Zubereitung

1. Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, geschmolzene Kuvertüre und Butter einrühren, nach und nach das Mehl unterheben.
2. Kaffeetassen ausbuttern, mit Zucker benetzen und Masse zu etwa 3/4 einfüllen.
Bei 200° C 8-10 min backen.

Cranberry Sauce

Zutaten

370 g (1 Tüte) frische oder gefrorene Cranberries

1 große Orange, Schale abgerieben, Saft ausgepresst

75 ml Cranberry- oder Orangensaft bzw. Rotwein

100 ml Wasser

175 g feinsten Zucker (ich belasse es meist bei 150 g)

Zubereitung

1. Cranberries verlesen, waschen, mit dem Wasser, Säften, der abgeriebenen Orangenschale und dem Zucker vermischen, in einem Topf zum Kochen bringen.
2. Solange unter Rühren köcheln, bis die Beeren zerplatzen. Kalt servieren.

Panna cotta mit Grappa

Zutaten

- 1 l Sahne
- 9 Blatt Gelatine
- 2 Gläschen Grappa
- 4 EL Zucker
- 1 Vanilleschote



Zubereitung

1. Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Sahne mit Vanilleschote und Zucker unter ständigem Rühren aufkochen.
3. Grappa begeben.
4. Die aufgeweichten Gelatine-Blätter nach und nach in die heiße Sahne einrühren.
5. Sahnemasse in kleine Gläschen füllen und abkühlen lassen.

Herbst- und Wintergemüse –
kreativ und einmal anders verwendet