

Edles aus der Herbstküche 16.10.2013

Menü

Feldsalat an Himbeerdressing mit
Kürbis und süßen Chili-Garnelen

Parmesanschaumsuppe mit Tomatenbruschetta

Rehmedaillons an Steinpilz-Sauce
mit Kartoffelgratin und Rosenkohl

Creme Brulee und Kürbisölparfait
mit Gewürzorange

Feldsalat an Himbeerdressing mit Kürbis und süßen Chili-Garnelen (4 Personen)

Feldsalat, geputzt	150 g
Zwiebelwürfelchen	20 g
Süßer Senf	2 TL
Balsamico, hell	2 EL
Himbeersoße	50 g

Brühe **100 g**

Walnussöl	2 EL
Salz, Pfeffer	
Riesengarnelen	8 Stk.
Kürbis „Hokaido“	250 g
Zwiebelwürfelchen	
Weißwein	
Süße ChilisaUCE	

Zubereitung:

Zwiebel, Senf, Himbeersoße und Essig in einer Schüssel verrühren, mit Öl aufrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Kürbis waschen und in kleine Würfelchen schneiden. Die Garnelen schälen, gegebenenfalls den Darm entfernen und längs halbieren. In einer Bratpfanne die gewürzten Garnelen anbraten und anschließend auf einem Blech im Ofen bei 110°C ziehen lassen. In dieselbe Bratpfanne die Kürbiswürfelchen geben, kurz andünsten, dann die Zwiebeln dazugeben und etwas mitdünsten, mit Weißwein ablöschen und etwas süße ChilisaUCE dazugeben. Sobald der Kürbis den gewünschten Garpunkt erreicht hat, die Garnelen dazugeben und kurz durchschwenken.

Parmesanschaumsuppe mit Tomatenbruschetta (4 Personen)

Parmesan gerieben	100 g
Hühnerbrühe	500 ml
Zwiebelwürfelchen	50 ml
Weißwein	200 ml
Sahne	200 ml
Mondamin	1 TI
Baguette	4 Scheiben
Tomaten	1 Stk.
Weißer Balsamico	
Zwiebelwürfelchen	1 Ei
Olivenöl	

Zubereitung:

Brühe mit Weißwein und Zwiebeln auf die Hälfte einkochen. Mit Sahne aufgießen, abschmecken und leicht mit Mondamin binden. Mit dem Zauberstab mixen und den Parmesan langsam dazugeben.

Die Baguettescheiben mit Olivenöl goldgelb braten. Die Tomaten mit einem Messer anritzen, für ca. 15 Sekunden in sprudelnd kochendes Wasser geben und dann sofort ins kalte Wasser legen. Nun kann die Haut mühelos entfernt werden. Die Tomaten vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und das übriggebliebene Tomatenfleisch würfeln. Mit Salz, Zucker, Pfeffer, weißem Balsamico, Zwiebelwürfelchen und Olivenöl würzen und auf die Brotscheiben verteilen

Rehmedaillons an Steinpilz-Sauce mit Kartoffelgratin und Rosenkohl

Rehmedaillons	600 g
Steinpilze frisch	100 g
Zwiebelwürfelchen	1 TI
Knoblauch wenig	
Sahne	200 g
Schnittlauch	1 EI

Kartoffeln festk.	400 g
Milch	100 ml
Sahne	100 ml
Salz, Pfeffer, Muskat	
Rosenkohl	200 g
Zwiebelwürfelchen	
Hühnerbrühe	

Zubereitung:

Rehmedaillons würzen, anbraten und bei 140°C im Ofen garen.

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Dann Sahne und Milch würzen und aufkochen, die Kartoffeln dazugeben und noch mal aufkochen. Jetzt noch nachschmecken und in eine Gratinform füllen. Bei 160°C ca. 40 Minuten backen und wenn nötig anschließend bei 200°C Farbe geben.

Den geputzten Rosenkohl in Viertel schneiden, in Salzwasser abkochen und anschließend in kaltem Wasser abschrecken. Butter mit Zwiebeln anschwitzen, Rosenkohl dazugeben und mit etwas Brühe angießen.

Die Steinpilze putzen, in Scheiben schneiden, mit etwas Rapsöl anbraten, dann Zwiebeln und Knoblauch dazugeben, mit Weißwein ablöschen und mit Sahne aufgießen. Würzen und mit Schnittlauch verfeinern.

Crème Brûlée und Kürbisölparfait mit Gewürzorange (10 Personen)

Crème Brûlée

Eier 3 Stk.
Eigelb 3 Stk.
Zucker 80 g

Milch 250 g
Sahne 250 g

Zubereitung:

Eier und Eigelb miteinander verquirlen. Milch, Sahne und Zucker aufkochen und unter dem Rühren zu den Eiern gießen. Durch ein feines Sieb gießen und in feuerfeste Förmchen füllen. Bei 90°C Trockenhitze im Ofen stocken lassen. Vor dem Servieren mit Zucker bestreuen und abflammen.

Kürbisölparfait

Eier 2 Stk.
Eigelb 2 Stk.
Zucker 130 g
Sahne, geschlagen 500 g
Kürbisöl 50 g

Zubereitung:

Eier, Eigelb und Zucker über dem Wasserbad steif schlagen, in kaltem Wasser kaltschlagen, Sahne unterheben, Kürbisöl einrühren. Abfüllen und einfrieren.

Gewürzorangen

Orangen	4 Stk.
Zucker	50 g
Sternanis	$\frac{1}{4}$
Vanille	$\frac{1}{4}$
Orangensaft	100 ml

Zubereitung:

Zucker karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen, Gewürze zugeben und einkochen. Orangenfilets damit übergießen.