

Edles aus der Herbstküche

11.10.2017

Menü

Herbstsalat mit Blauschimmelkäse,
Birnen, Kürbiskernen und Croutons

Esskastaniensuppe mit geräucherter
Entenbrust und Preiselbeeren

Crepinette von der Maispoularde mit Waldpilzen,
Selleriepüree und Blaubeersauce

Gefüllter Windbeutel mit Eierlikörcreme
und Zwetschgenmark

Herbstsalat mit Blauschimmelkäse, Birnen, Kürbiskernen und Croutons

Eichblatt, Feldsalat, Friseesalat	300 g
Blauschimmelkäse	200 g
Birnen	2 Stk.
Toastbrot	2 Stk.

Zubereitung:

Eichblatt, Feldsalat und Frisee zupfen, waschen und trocken schleudern.

Birnen schälen, evtl. etwas dünsten. Kürbiskerne rösten.

Toastbrot in Würfel schneiden und goldbraun rösten.

Den Blauschimmelkäse über den Salat streuen oder zum Dressing verarbeiten.

Esskastaniensuppe mit geräucherter Entenbrust und Preiselbeeren

Esskastanien	300 g
Zwiebeln	1 Stk.
Sellerie/Karotten	100 g
Weißer Balsamico	80 ml
Rinderbrühe	1,2 L
Majoran	1 Zweig
Sahne	150 ml
Entenbrust geräuchert	200 g
Preiselbeeren	100 g
Butter	80 g

Zubereitung:

Esskastanien, Zwiebeln, Sellerie und Karotten in Butter anschwitzen,
mit Balsamico ablöschen, reduzieren.

Mit Rinderbrühe aufgießen und weich kochen.

Mit Majoran, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und pürieren.

Zum Schluss mit Sahne verfeinern.

Die Entenbrust in feine Streifen schneiden und mit den Preiselbeeren mischen.

Crepinette von der Maispoularde mit Waldpilzen, Selleriepüree und Blaubeersauce.

Maispoularde mit Waldpilzen

Maispoulardenbrust	600 g
Waldpilze	400 g
Getrocknete Pilze o. Semmelbrösel	50 g
Eigelbe	2 Stk.
Thymian, Petersilie, Schnittlauch	50 g

Zubereitung:

Die Maispoulardenbrust häuten, würzen und rundherum anbraten.

Die Pilze klein würfeln, in heißem Öl anbraten, etwas abkühlen.

Die Eigelbe unterrühren und mit Semmelbrösel/getrockneten Pilzen binden.

Gehackte Kräuter dazu.

Crepinette

Mehl	100 g
Milch	150 ml
Eier	2 Stk.
Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker	

Zubereitung:

Die Zutaten zu einem Teig verrühren und dünne Pfannkuchen ausbacken.

Die Pilzmasse auf die Pfannkuchen streichen und die Maispoulardenbrüste damit einrollen. Bei ca. 80 Grad im Ofen garen.

Blaubeersauce

Weißwein	200 ml
Hühnerbrühe	300 ml
Blaubeeren	150 g
Stärke/Paste zum Binden	

Zubereitung:

Weißwein mit der Hälfte der Blaubeeren reduzieren, mit Hühnerbrühe aufgießen, noch einmal aufkochen und pürieren. Evtl. mit Paste binden und abschmecken. Den Rest der Blaubeeren als Einlage verwenden.

Selleriepüree

Sellerie	500 g
Süßkartoffeln	200 g
Sahne	200 ml
Salz, Pfeffer,	
Zitrone zum abschmecken	

Zubereitung:

Sellerie und Süßkartoffel in Würfel schneiden in Sahne weichkochen, abschmecken und pürieren.

Gefüllter Windbeutel mit Eierlikörcreme und Zwetschgenmark

Eigelbe	5 Stk.
Puderzucker	125 g
Sahne	200 ml
Vanille	1 Msp.
Rum	100 ml
Geschlagene Sahne	200 g

Zubereitung:

Eigelbe und Puderzucker schaumig schlagen. Die kochende Sahne unterrühren. Abkühlen lassen und die geschlagene Sahne unterheben.

Milch	125 ml
Wasser	125 ml
Butter	100 g
Mehl	200 g
Prise Salz	
Eier	4 Stk.

Zubereitung:

Milch, Wasser, Salz und Butter im Topf kochen, Mehl im Sturz dazu und unterrühren. Den Topf vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen, dann die Eier nach und nach einrühren.

Zwetschgen	250 g
Zucker	150 g
Rotwein	200 ml

Zubereitung:

Die entsteinten Zwetschgen in Würfel schneiden, mit Zucker karamellisieren, mit Rotwein einkochen und pürieren.

Info

Während der Kurse werden Fotoaufnahmen für die Internetseiten www.kochschule-brauchle.de und www.mfk-medien.de gemacht.

Bei Nichteinverständnis mit der Veröffentlichung von Bildern, bitte Info an den Fotografen.

Ihr Event

Sie möchten eine etwas andere Firmenfeier – oder planen ein besonderes Jubiläum, einen speziellen Kunden-Event ... wir organisieren Ihnen diesen „besonderen Abend“. In einer ungezwungenen, warmen Atmosphäre, bei gutem Essen entstehen schnell Gespräche und schöne Stimmungen.

Ob privat oder geschäftlich, wir planen und beraten Sie, um mit Ihnen gemeinsam einen Event ganz auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse abgestimmt, durchzuführen.

Ihr Event soll sitzen wie ein „Maßanzug“.

Wir haben Raum für ca. 20 Personen.

Die Preise

Auch hier bestimmen Sie, was der Abend kosten darf.



Facebook

Jetzt Fan unserer Facebook-Seiten werden

und immer wieder tolle Tipps und Tricks

rund ums Kochen erfahren.

Besuchen Sie uns.

Brauchle_Die Kochschule

