

*Edles aus der Herbstküche*

12.10.2016

## **Menü**

Herbstsalat mit Kürbis, rote Beete  
und Räucherlachsroulade

\*\*\*\*

Waldpilzravioli in Kräuter-Riesling  
mit Parmesan

\*\*\*\*

Rosa gebratene Erpelbrust auf  
Apfeljus mit gefülltem Wirsing

\*\*\*\*

Pistazien-Krokantparfait  
mit Trauben und Mandarinen

## Herbstsalat mit Kürbis, rote Beete und Räucherlachsroulade (4 Personen)

Pflücksalat	250 g
rote Beete	1 Stk.
Hokaidokürbis	½ Stk.
Räucherlachs	4 Scheiben

### **Salatdressing**

Zwiebelwürfelchen	50 g
Knoblauchwürfelchen	1 kl. Zehe
Hühnerbrühe	100 ml
Salz	7 g
Zucker	25 g
Pfeffermühle	5 drehen
Kressi Essig	100 ml
Senf	15 g
Sonnenblumenöl	300 ml

### Zubereitung:

Alles außer Senf und Öl aufkochen, etwas abkühlen lassen, den Senf dazu und das Sonnenblumenöl mit dem Mixstab langsam einmischen.  
Die rote Beete schälen, in sehr feine Streifen schneiden, mit etwas Balsamicoessig und Wasser kalt stellen.

## Kürbis

Essig	1 dl
Wasser	1 dl
Zucker	75 g
Ingwer	10 g
Zimt Salz Pfeffer zum Abschmecken	

### Zubereitung:

Alles zusammen aufkochen.

Hokaidokürbis in dünne Scheiben hobeln.

Den noch heißen Sud auf den Kürbis gießen und ziehen lassen.

## Räucherlachs

Schmand	250 g
Zitronensaft	½ Stk.
Petersilie gehackt etwas	
Schnittlauch geschnitten	
Meerrettich	
Salz Pfeffer zum abschmecken	

### Zubereitung:

Alles gut verrühren, die Lachsscheiben gleichmäßig bestreichen, einrollen und kaltstellen.

## Waldpilzravioli in Kräuter-Riesling mit Parmesan (10 Personen)

### **Teig**

Mehl	250 g
Eigelb	5 Stk.
Ei	2 Stk.
Olivenöl	1 TL
Salz	1 Prise

### Zubereitung:

Alles zu einem Teig kneten und ½ Std. ruhen lassen.

### **Füllung**

Gemischte Waldpilze geputzt und gewürfelt	750 g
Zwiebel gewürfelt	1 Stk.
Knoblauch	1 Zehe
Rosmarin gehackt	
Thymian gehackt	
Salz, Pfeffer	

Kurz und scharf anbraten, abkühlen lassen.

### **Soße**

Weißwein	400 ml
Weißer Port	100 ml
Zwiebel	½ Stk.
Gemüsebrühe	250 ml
Sahne	200 ml

### Zubereitung:

Weißwein und weißer Port zusammen mit einer halben Zwiebel in Streifen reduzieren, mit Gemüsebrühe und Sahne aufgießen, abschmecken und binden.

## Rosa gebratene Erpelbrust auf Apfeljus mit gefülltem Wirsing (4 Personen)

Erpelbrust	2 Stk.
Wirsingblätter	4 Stk.
Süßkartoffeln	500 g
Milch	100 ml
Butter	100 g
Äpfel	2 Stk.

### Zubereitung:

Bei den Erpelbrüsten die Haut über Kreuz mehrfach einritzen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Hautseite nach unten in die heiß Pfanne legen, anbraten und im Ofen bei mäßiger Hitze garen.

Die Süßkartoffeln mit Milch, Butter Salz und Muskat zu einem Püree verarbeiten und die blanchierten Wirsingblätter damit füllen.

## Pistazien-Krokantparfait mit Trauben und Mandarinen (10 Personen)

Pistazienkerne	250 g
Puderzucker	150 g

### Zubereitung:

Die gehackten Pistazien in einer Pfanne erhitzen, den Puderzucker nach und nach über die Pistazien streuen, karamellisieren und erkalten lassen

Eigelbe	3 Stk.
Ei	1 Stk.
Puderzucker	100 g
Sahne	500 g
Rum	5 cl

### Zubereitung:

Die Gelbe und das Ei mit dem gesiebten Puderzucker im Wasserbad zu einem festem Schaum schlagen, abkühlen lassen und den Krokant einrühren.  
Den Rum dazu, die geschlagene Sahne unterheben, in Formen füllen und einfrieren.