

Goldener Herbst vom 29.10.2008

## Menü

Panierte Champignons auf süß-saurem Kürbis



Birnen-Selleriesuppe mit Jakobsmuscheltartar



Schweinefilet gebraten mit Preiselbeersauce  
Wirsing und Haselnussspätzle



Tartatin an Obstlersabayone mit Vanilleeis

# Rezepturen für 4 Personen

## Panierte Champignons auf süß-saurem Kürbis

Champignons groß	8	Stk
Eier	1	Stk
Salz, Pfeffer, Paprika		
Semmelbrösel		
Kürbis	200	g
Balsamico weiß		
Honig		
Apfelsaft		
Ingwer		

### Zubereitung:

Kürbis schälen, entkernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Apfelsaft, Essig, Honig und Ingwer aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Kürbis darin gar ziehen lassen.

Die Champignons abbürsten oder abreiben und den Stiel auf Huthöhe abschneiden. Das Ei verquirlen und würzen. Nun die Champignonköpfe in Mehl wenden, durch die Eimasse ziehen und in Semmelbrösel wenden.

## Birnen-Selleriesuppe mit Jakobsmuscheltartar

Hühnerfond	700	ml
Butter	50	g
Sellerie	200	g
Birnen	100	g
Zwiebelwürfelchen	50	g
Risottoreis	30	g
Weißwein	150	g
Jakobsmuschel	2	Stk
Zwiebelwürfelchen		
Limette		
Petersilie		
Salz, Pfeffer		

### Zubereitung:

Zwiebel in Butter glasig anschwitzen, den Reis dazugeben, mit Weißwein ablöschen und mit Brühe aufgießen. Birnen und Sellerie klein schneiden und bei kleiner Flamme köcheln lassen bis alles weich ist. Alles pürieren und anschließend passieren. Jakobsmuschel in feine Würfelchen schneiden, Zwiebel dazugeben, etwas Limettenabrieb, würzen und Olivenöl dazugeben.

## Schweinefilet gebraten mit Preiselbeersauce Wirsing und Haselnussspätzle

Schweinefilet	600 g
Bratensauce	200 g
Preiselbeermarmelade	1 TL
Wirsing	320 g
Butter	25 g
Zwiebelwürfelchen	50 g
Hühnerbrühe	50 ml
Eier	4 Stk
Mehl	240 g
Salz	
Geröstete Haselnüsse	

### Zubereitung

Eier, Mehl und Salz zu einem glatten, blasenwerfendem Teig schlagen. Die gerösteten Haselnüsse einarbeiten und mit dem Spätzleschieber in kochendes Salzwasser hobeln, aufkochen und in kaltem Wasser abschrecken.

Wirsing in ca. 2cm Quadrate schneiden und in Salzwasser blanchieren. Die Zwiebel mit Butter anschwitzen, den Wirsing darauf geben und mit Brühe angießen.

Die Schweinefilets kurz, scharf anbraten und bei 90C° im Ofen garen.

Bratensaucesauce mit Preiselbeermarmelade verfeinern.

## Tartatin an Obstlersabayone mit Vanilleeis

Äpfel	2	Stk
Butter	10	g
Zucker	15	g
Blätterteig	200	g
Eigelb	2	Stk
Zucker	50	g
Obstler	25	g
Weißwein	75	g
Vanilleeis	4	Kugeln

### Zubereitung:

Bratpfanne mit der Butter leicht erwärmen und mit Zucker bestreuen. Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend in gleichmäßige Schnitze schneiden und Ringförmig auf den Zucker anordnen. Den Blätterteig in der Größe der Bratpfanne ausstechen und auf die Äpfel legen. Jetzt bei ca. 180°C ca. 12 Min. backen bis er eine schöne Farbe hat. Gleich nach dem herausnehmen stürzen, sonst bleiben die Äpfel an der Pfanne kleben. Eigelb, Zucker, Weißwein und Obstler in einer Schüssel über einem Wasserbad schaumig schlagen.