

Kreative Herbstküche am 09.11.2009

Menü

Dreierlei von der Wachtel
mit Feldsalat an Himbeerdressing



Spinatcremesuppe mit Riesengarnele



Rehmedaillons an Cranberry-Sauce
mit Kartoffelkrapfen und Rosenkohl



Crème Brûlée, Topfencreme
und Kürbisölparfait mit Gewürzorange

Rezepturen (für 4 Personen)

Dreierlei von der Wachtel mit Feldsalat an Himbeerdressing

Feldsalat, geputzt	150 g
Zwiebelwürfelchen	20g
Süßer Senf	2 TL
Balsamico, hell	2 EL
Himbeersoße	50 g
Brühe	100 g
Walnussöl	2 EL
Salz, Pfeffer	
Wachteln	2 Stk.
Wachteleier	4 Stk.

Zubereitung:

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

Wachteln auslösen, würzen und anbraten. Wachteleier mit einem Sägemesser aufschneiden und langsam in siedendem Essigwasser pochieren, so dass der Kern noch flüssig. Anschließend in kaltem Salzwasser abschrecken, die sogenannten „verlorenen Eier“ trockentupfen, durch Mehl, Ei und Brösel panieren und goldgelb braten.

Spinatcremesuppe mit Riesengarnelen

Riesengarnelen **4 Stk.**

Bärlauch 80 g

Zwiebelwürfel **½ Stk**

Butter 20 g

Hühnerbrühe 500 ml

Sahne 300 ml

Mondamin

Zubereitung

Zwiebel mit Butter glasig anschwitzen, mit Hühnerbrühe ablöschen und die Sahne dazugießen. Mit etwas Grundsuppe den gezupften Spinat mixen. Vor dem servieren zusammen gießen, noch mal durchkochen und mit Mondamin binden und abschmecken.

Garnelen schälen, entdarmen, in Olivenöl anbraten und würzen.

Rehmedaillons an Cranberry-Sauce mit Kartoffelkrapfen und Rosenkohl

Rehmedaillons	600 g
Bratensauce	200 ml
Cranberry	300 g
Rotwein	200 g
Zucker	100 g
Kartoffeln, mehlig	500 g
Milch	100 ml
Butter	30 g
Salz, Pfeffer, Muskat	
Mehl, gesiebt	50 g
Eier	3 Stk.
Rosenkohl	200 g
Hühnerbrühe	

Zubereitung:

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

Kartoffeln schälen, in Salzwasser weichgaren, abgießen und auf einem Blech ausdampfen lassen.

Milch, Butter und Gewürze aufkochen, vom Herd nehmen, Mehl auf einmal im Sturz zugeben und mit einem Holzlöffel zu einem Kloß rühren. Jetzt wieder auf dem Herd weiterrühren, bis sich am Topfboden ein weißer Belag bildet. Den Kloß nun in eine Schüssel geben und die Eier nacheinander unterrühren. Kartoffeln dazupressen und glattrühren. Mit 2 Suppenlöffeln Nocken formen und frittieren.

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

Crème Brûlée, Topfencreme 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 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.

Topfencreme

Quark	400 g
Puderzucker	50 g
Sahne 1	60 g
Sahne 2	40 g
Blattgelatine	4 g
Sahne 3, geschlagen	200 g

Zubereitung:

Quark, Puderzucker und Sahne 1 glattrühren. Sahne 2 erwärmen und eingeweichte Gelatine darin auflösen, in den Quark einrühren. Dann geschlagene Sahne 3 unterheben und kühl stellen.

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 steifschlagen, in kaltem Wasser kaltschlagen, Sahne unterheben, Kürbisöl einrühren. Abfüllen und Einfrieren.

Gewürzorange

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.