

Edles aus der Herbstküche vom 22.10.2014

Menü

Ziegenkäse mit Honig
süß-saurem Kürbis und Feldsalat

Kressecremesuppe mit Riesengarnelen

Hirschrücken an Preiselbeersauce
mit Rosenkohl und Kartoffel-Selleriepüree

Bratapfel auf Vanille-Rumsauce

Rezepturen für 4 Personen

Ziegenkäse mit Honig

süß-saurem Kürbis und Feldsalat

Ziegenkäse	250 g
Honig	40 g
Feldsalat geputzt	150 g
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
Eier gekocht	1 Stk.
Sonnenblumenöl	300 ml
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.

Zwiebelwürfelchen, Knoblauchwürfelchen, Brühe, Salz, Zucker, Pfeffer und Essig für ca. 5 Min köcheln. In einen Becher umfüllen und gut mixen. Den Senf dazugeben und weitermixen, das Ei dazugeben und weitermixen bis eine cremige Konsistenz entsteht und dann das Öl langsam einmischen.

Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden und mit Honig beträufeln.

Kressecremesuppe mit Riesengarnelen

Riesengarnelen	4 Stk.
Kresse	60 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 die Kresse mixen. Vor dem servieren zusammengießen, noch mal durchkochen und mit Mondamin binden und abschmecken. Garnelen schälen, entdarmen, in Olivenöl anbraten und würzen.

Hirschrücken an Preiselbeersauce mit Rosenkohl und Kartoffel-Selleriepüree

Hirschrücken	600 g
Wild- oder Bratensauce	200 g
Preiselbeermarmelade	1 Tl
Rosenkohl	320 g
Speckstreifen	100 g
Zwiebelwürfelchen	50 g
Hühnerbrühe	50 ml
Kartoffeln geschält	400 g
Sellerie geschält	200 g
Milch	100 ml
Butter	50 g
Salz, Pfeffer, Muskat	

Zubereitung

Kartoffeln mit Sellerie im Salzwasser weich kochen, abgießen und ausdämpfen lassen. Milch mit Butter und Gewürzen erwärmen, Kartoffeln und Sellerie dazupressen und glattrühren.

Rosenkohl vierteln und in Salzwasser blanchieren. Den Speck auslassen, Zwiebel dazugeben, den Rosenkohl daraufgeben und mit Brühe angießen.

Die Hirschsteaks kurz, scharf anbraten und bei 110C° im Ofen garen. Wildsauce mit Preiselbeermarmelade verfeinern.

Bratpfel auf Vanille-Rumsauce

Apfel	4	Stk.
Marzipan	80	g
Rosinen	20	g
Rum		
Eigelb	3	Stk.
Sahne	$\frac{1}{4}$	L
Vanille	$\frac{1}{4}$	Schote
Zucker	45	g

Zubereitung

Apfel waschen und entkernen. Rosinen grob hacken, mit Rum parfümieren und in Marzipan einkneten. Den Apfel damit füllen und im Ofen bei ca. 160C° garen. Sahne mit Vanille und Zucker aufkochen. Die Eigelbe mit einem Schneebesen rühren und dabei die kochende Flüssigkeit schnell dazugießen.