
Herbstlicher Salat

Spinatknödel

Rosa gebratenes Rehnüssli auf Holunder-Portwein- Sauce Mit Kürbis aus dem Ofen

Käse Auswahl

Birnen – Tarte – Tatin

Herbstlicher Salat

Für 8 Personen

Zutaten:

8	Stk	Handvoll Pflücksaladmischung
4	Stk	Ziegenkäsetaler
2	Stk	Handvoll Trauben
2	Stk	frische Bio Feigen
2	Stk	gelbe Pflaumen
8	EL	geröstete Kürbiskernen
100	g	Parmesan gehobelt
		Dressing nach Wahl

**Zubereitung:**

Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen. Die Ziegenkäsetaler mittig halbieren und auf ein mit Backpapier belegtem Blech setzen. Für rund kurz im Ofen backen, bis der Kern weich ist.

In der Zwischenzeit die Salatmischung waschen, trocken schleudern und eine Handvoll auf einem Teller anrichten.

Die Pflaumen, Trauben und Feige waschen und trockentupfen. Trauben halbieren, die Pflaumen in Stücke schneiden und die Feigen in rund 0.3 cm dicke Scheiben schneiden.

Je ein paar Trauben, Pflaumenscheiben sowie 1-2 Feigenscheiben auf dem Teller verteilen. Parmesanhobel und geröstete Kürbiskerne darüber streuen. Den gebackenen Ziegenkäsetaler mittig setzen.

Zum Schluss das Dressing nach Wahl darüber verteilen.

Spinatknödel

Für 8 Personen

Zutaten:

500	g	frischer Spinat
250	g	Mutschli, fein geschnitten
125	ml	Milch
3	Stk	Eier
		Muskatnuss
2	Stk	Knoblauchzehen
3	EL	Parmesan, gerieben
100	g	Butter
1	Stk	kleine Zwiebel
3	EL	Weissmehl
100	g	Greyerzer rezent
		in Würfel von 1x1 cm (16 Stk)
1	Bund	Schnittlauch

**Zubereitung:**

Mutschli fein schneiden in eine Schüssel geben und mit Milch übergiessen, gut ziehen lassen. Spinat waschen und im Salzwasser blanchieren, abtropfen und fein hacken, zu den Mutschli geben. Zwiebeln fein hacken, in wenig Butter goldig rösten und in die Schüssel geben. Eier mit Pfeffer, Salz, Muskatnuss, dem gepressten Knoblauch, Parmesan und dem Mehl gut verrühren, alles zur Knödelmasse geben und gut verkneten. Wenn nötig Weissmehl zugeben, so dass die Knödelmasse formbar ist. Fertige Knödelmass mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knödelteig 30 Minuten stehen lassen.

In einer grossen Pfanne Wasser zum Sieden bringen (nicht Kochen) und mit Gemüsebouillon würzen. Mit nassen Händen Knödelmasse formen, in der Mitte eine Delle einrücken die Greyerzer-Würfel hineindrücken, den Knödel verschiessen und Minimum 20 Minuten im siedenden Wasser ziehen lassen.

Die restliche Butter in einer Bratpfanne braun werden lassen, Knödel auf dem Teller anrichten mit der braunen Butter übergiessen und mit dem Schnittlauch garnieren.

Rosa gebratenes Rehnüssli auf Holunder-Portwein-Sauce mit Kürbis aus dem Ofen

Für 8 Personen

Kürbis aus dem Ofen

Zutaten:

1000	g	Kürbis (ev. Zwei Sorten)
2	Stk	Zwiebeln
4	Stk	Knoblauchzehen
24	Stk	Baumnüsse
24	Stk	Kastanien geschält gekocht
80	ml	Olivenöl
4	EL	Zitronensaft
2	Stk	Chili getrocknet, gemörsert
4	TL	Málaga
etwas		Zimt
2	TL	Oregano getrocknet, gemörsert
2	TL	Rosmarin getrocknet, gemörsert
2	EL	Honig
2	TL	Paprika edelsüss



Zubereitung:

Den Backofen auf 200° vorheizen. Für die Marinade das Öl mit Zitronensaft, Chili, Marsala, Zimt, Oregano, Rosmarin, Honig und Paprikapulver in einer großen Schüssel verrühren. Den Kürbis gründlich waschen, grosszügig schälen, entkernen und in 2 cm grosse Würfel schneiden. Zwiebel vierteln und Schichten voneinander trennen. Knoblauch in Scheiben schneiden. Alles Gemüse mit den Kastanien in die Marinade geben, gut mischen. Kräftig mit Salz abschmecken. Ein Backblech mit Backpapier belegen, das Gemüse darauf verteilen und im Ofen 30 Min. backen. Nun die Baumnüsse dazugeben und nochmals ca. 10 Min. backen, bis das Gemüse gar ist.

Rosa gebratenes Rehnüssli auf Holunder-Portwein-Sauce

Zutaten:

16	Stk	Rehnüssli (1600 g)
		Salz, Pfeffer
		Erdnussöl
		Butter
3	Stk	Schalotten
3	dl	Portwein
300	g	Holunderbeeren
4	dl	Wildfond
1	EL	Holundersirup
		Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Die Schalotten fein schneiden und in wenig Erdnussöl und Butter anschwitzen. Mit dem Portwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Die gut gewaschenen und abgetropften Holunderbeeren zugeben. Alles mit dem Wildfond auffüllen. Aufkochen und mit Holundersirup abschmecken. Mit Salz, Pfeffer abrunden. Allenfalls mit Maizena leicht binden. In eine kleine Pfanne umgiessen und warmstellen.

Mehrere Grosse Stücke Alufolie auf dem Tisch auslegen, mit Haushaltspapier überdecken und darauf eine weitere Schicht Alufolie legen. Dieses dient zum Warmhalten der Rehnüssli.

In der Bratpfanne Erdnussöl und Butter auf hoher Stufe erhitzen, wenn der Butter die Farbe wechselt die Rehnüssli allseitig kurz, kräftig und portionenweise anbraten. Sofort die Hitze reduzieren auf Stufe 2-3 (eventuell die Pfanne vom Herd nehmen) das Fleisch bis zur richtigen Garstufe langsam braten lassen. Fertige Rehnüssli in die vorbereiteten Isolieralufolien einpacken und ziehen lassen.

Anrichten:

Mit der Holundersauce einen Spiegel machen, die Rehnüssli auf den Spiegel geben den Kürbis daneben anrichten.

Käse Auswahl

Für 8 Personen

Zutaten:

3-4	Sorten	Käse (30-50g p.P.)
100	g	Trauben
24	Stk	Baumnüsse
80	g	Feigenhonig
200	g	Oliven-Brot

**Birnen – Tarte Tarte**

Für 8 Personen

Zutaten:

1	Stk	Blätterteig rund 32 cm
50	g	Butter
5	Stk	grosse Birnen
½	Tasse	weissen Zucker
½	Tasse	brauner Zucker
½	Stk	Zitrone
		gemahlener Ingwer
		Muskatnuss
		Zimt
		Pistazien für Deko

**Zubereitung:**

Backofen auf 180-190° vorheizen.

Runde Backform (32 cm) mit einem Teil der Butter gut ausbuttern. Den weissen Zuckers gleichmässig über der Butter streuen. Die Backform in den Ofen stellen und karamellisieren.

Die Birnen schälen, halbieren, entkernen und auf dem karamellisiertem Zuckerboden auslegen. Die Backform mit den Birnen für weitere 20 Minuten in den Ofen stellen. Den restlichen Zucker mit dem Saft der Zitrone mischen und den Gewürzen abschmecken. Die gewürzte Zitronen-Zucker-Masse über die Birnen verteilen, die restliche Butter auf der Tarte verteilen und mit dem Blätterteig decken, den Blätterteig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Tarte zurück in den Ofen schieben und goldbraun backen. Die fertige Tarte auskühlen lassen und auf eine geeignete Glasplatte stürzen, darauf achten, dass der Saft im Kuchen bleibt.

Portionenweise mit Pistazien anrichten.