
Herbstlicher Salat mit Orangen, Datteln und kandierten Walnüssen

Maronisuppe mit Trüffelschaum

Hirsch-Saltimbocca und Pizokel mit Gemüse

Nidwaldner Lebkuchen mit Schlagrahm und Zwetschgen fertig

Herbstlicher Salat

Für 6 Personen

Zutaten:

400 g Feldsalat
15 Fenchelsamen
3 Orangen
9 Datteln, getrocknet und entkernt
1,5 Avocado
3 EL Essig (Rotweinessig)
3 EL Olivenöl
3 EL Öl (Haselnussöl oder Walnussöl)
1,5 Prise Salz
1,5 Prise Pfeffer (aus der Mühle)
5 EL Walnüsse
3 EL Zucker



Zubereitung:

Den Feldsalat verlesen, sorgfältig in kaltem Wasser waschen und trocken schütteln.

Die Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird und die Filets zwischen den Trennwänden herauslösen.

Die Datteln der Länge nach halbieren.

Die Avocado halbieren, entkernen und schälen. Das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden.

Für das Dressing ca. 10 Fenchelsamen, Salz und Pfeffer aus der Mühle im Mörser bearbeiten und mit Rotweinessig verrühren. Mit einem Schneebesen nach und nach die beiden Ölsorten unterschlagen.

In einer Pfanne den Boden mit Wasser bedecken, 2 EL Zucker zugeben und erwärmen bis der Zucker anfängt zu karamellisieren – also bis er anfängt braun zu werden. wenn der Zucker etwas Farbe und eine festere Konsistenz als Wasser hat die Nüsse darin schwenken und für 2 Minuten auf einem Teller kalt werden lassen.

Die Feldsalatblätter in eine größere flache Schale geben und Avocado Scheiben, Orangenfilets, Avocado und das Dressing gleichmäßig darüber verteilen und anschließend mit den Datteln und kandierten Nüssen garnieren.

Maronisuppe mit Trüffelschaum

Für 6 Personen

Zutaten:

300 g geschälte und gekochte Maroni
3 Schalotten
1,5 EL Butter
600 ml Gemüsebrühe
300 g Schlagrahm
170 g Creme Fraiche
3 TL Zitronensaft
Cayennepfeffer
Salz
150 g Vollmilch
1,5 TL Trüffel Öl
1 Bund Peterli



Zubereitung:

Die Schalotten fein schneiden und sanft in Butter anbraten, bis sie glasig sind. Die Maroni in die Pfanne zu den Schalotten geben und einige Minuten rösten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und so lange köcheln, bis die Maroni weich sind.

Schlagrahm und Creme Fraiche dazu gießen und für ein paar Minuten simmern lassen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren und wieder zurück auf den Herd stellen. Warmhalten.

In der Zwischenzeit die Milch stark aufschäumen und das Trüffel Öl eingießen. Suppe in Schüsseln verteilen und mit einem Löffel des Trüffelschaums servieren.

Hirsch-Saltimbocca und Pizokel mit Gemüse

Für 8 Personen

Hirsch-Saltimbocca

Zutaten:

1600g ausgelöster Hirschrücken
20 Salbeiblätter
16 Scheiben Wildschweinschinken
4 EL Bratbutter
Salz, Pfeffer, Zucker
200ml Marsala (italienischer Dessertwein)
100g kalte Butter
Alufolie



Zubereitung Saltimbocca:

Hirschrücken kalt abspülen, trocken tupfen. Fleisch in 8 dicke Medaillons (à ca. 100 g) schneiden.

Salbei waschen, trocken tupfen. Jedes Medaillon in 1 Schinkenscheibe wickeln, dabei jeweils 1 Salbeiblatt mit einschlagen.

Backofen vorheizen (E-Herd: 150 °C/Umluft: 125 °C/Gas: s. Hersteller). Bratbutter in einer ofenfesten Pfanne oder in einem kleinen Bräter erhitzen. Medaillons darin rundherum ca. 4 Minuten anbraten, dabei übrigen Salbei zufügen und kurz mitbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen, im heißen Ofen 15–20 Minuten garen.

Medaillons aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und 5 Minuten ruhen lassen. Salbei aus der Pfanne entfernen. Bratensatz in der Pfanne mit Marsala ablöschen, aufkochen. Pfanne vom Herd ziehen und kalte Butter in Stückchen nacheinander mit dem Schneebesen unterrühren, bis eine sämige Soße entsteht.

Soße nicht mehr kochen! Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pizokel mit Gemüse*Zutaten:*

300g Buchweizenmehl
230g Weissmehl
1TL Salz
3dl Milch
5 frische Eier
300g Blattspinat
300g Wirz, in Streifen
300g Bohnen
80g Butter
2 Zwiebel, in Streifen
1TL Salz
wenig Pfeffer
3Liter Salzwasser

*Zubereitung Pizokel:*

Buchweizenmehl, Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eindrücken. Milch und Eier verrühren, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle zu einem glatten Teig verrühren. Zugedeckt quellen lassen.

Wasser in einer grossen Pfanne aufkochen. Spinat ca. 30 Sek. blanchieren, herausnehmen, abtropfen, warm stellen. Wirz ca. 2 Min. blanchieren, herausnehmen, abtropfen, zum Spinat geben. Bohnen offen ca. 15 Min. knapp weichkochen, abtropfen, zum Gemüse geben. Wasser weggiessen, Pfanne ausreiben.

Butter in derselben Pfanne erwärmen,

Zwiebel dämpfen, zum Gemüse geben, würzen, warm stellen. Pfanne ausreiben, Salzwasser in derselben Pfanne aufkochen.

Formen: Teig portionenweise auf einem nassen Stielbrett austreichen. Spachtel ins heisse Wasser tauchen, mit dem Spachtel Teigstreifen abstechen, ins leicht siedende Wasser schieben. Sobald die Pizokel an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, mit dem Gemüse mischen. So weiterfahren, bis der Teig aufgebraucht ist.

**Nidwaldner Lebkuchen mit
Schlagrahm und Zwetschgen fertig**

Für 8 Personen

Zutaten:

3 TA Ruchmehl
5 EL Birnell
1 KL Natron
8 Baumnüsse fein gehackt
1 EL Zitronat fein gehackt
1 EL Orangeat fein gehackt
1 TA Zucker
1 TA Milch
2,5 dl Doppelrahm
2,5 EL Lebkuchengewürz
1 Briese Salz
1 Deckel Zwetschgen Schnaps

1 EL Butter für die Backform
1 EL Mehl für die Backform
2,5 dl Schlagrahm für Deko
½ l Zwetschgen Schnaps für Kaffee

Zubereitung:

Milch leicht erwärmen und in eine Schüssel geben, Natron, Salz, Lebkuchengewürz darin auflösen. Alle anderen Zutaten bis auf Butter und Mehl dazugeben und gut verrühren. Mehl tassenweise dazugeben.

Backofen auf 180° vorheizen.

Backform mit Butter ausstreichen und danach ein mehlen. Masse in die Form geben, Lebkuchen auf der untersten Rille im vorgeheizten Backofen 50-60 Min. Backen.

Nach 50 Min. mit Holzstäbchen den Backzustand prüfen (kein Teig am Stäbchen).

Lebkuchen aus dem Ofen nehmen und warm mit Birnensaft einstreichen. Kuchen für 4-5 Min, zum Trocknen, in den abgestellten warmen Backofen zurückstellen.