

**Lauwarmer Vanille-Rosenkohlsalat****Geröstete Herbstgemüsesuppe****Rehschnitzel mit Marronispätzli****Birnencreme mit Schokoladewürfeln**Lauwarmer Vanille-Rosenkohlsalat

|     |    |                                               |
|-----|----|-----------------------------------------------|
| 1,5 | kg | Rosenkohl, halbiert                           |
| 3   | EL | Olivenöl                                      |
|     |    | Salz, Pfeffer                                 |
| 1,5 | EL | süsser Senf                                   |
| 6   | EL | Aceto Balsamico bianco                        |
| 5   | EL | Olivenöl                                      |
| 1,5 |    | Vanilleschoten                                |
|     |    | Cayennepfeffer, Salz                          |
| 200 | gr | entsteinte Dörripflaumen, halbiert            |
| 100 | gr | Paranüsse, grob gehackt                       |
| 80  | gr | Parmesan mit dem Sparschäler Späne abgeschält |

*Rosenkohl mit dem Öl in eine Schüssel geben, mischen, würzen, auf einem mit Backpapier belegtes Blech verteilen*

*Ca. 30 Min in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens*

*Sauce: Senf, Aceto, Öl und Vanillesamen verrühren, würzen. Pflaumen und Nüsse mit dem Rosenkohl begeben, mischen.*

*Salat noch lauwarm anrichten, Käse darauf verteilen*

Geröstete Herbstgemüsesuppe

|     |    |                             |
|-----|----|-----------------------------|
| 500 | gr | Pastinaken, in Stücken      |
| 350 | gr | Süskartoffeln, in Stücken   |
| 350 | gr | Knollensellerie, in Stücken |
| 4   |    | Zwiebeln, geviertelt        |
| 5   | EL | Olivenöl                    |
| 1,5 | TL | Salz                        |
| 2   | Lt | Wasser                      |
|     |    | Salz, Pfeffer               |
| 4,5 | dl | Crème fraîche               |

*Gemüse mit Öl und Salz in einer Schüssel mischen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ca. 60 Min backen in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens*

Rehschnitzel mit Marronispätzli

|     |    |                                       |
|-----|----|---------------------------------------|
| 300 | gr | Weissmehl                             |
| 75  | gr | Hartweizengriess                      |
| 1   | TL | Salz                                  |
| 1,5 | dl | Milchwasser (halb Milch, halb Wasser) |
| 5   |    | Eier                                  |
| 150 | gr | Marronipüree                          |

|       |    |                    |
|-------|----|--------------------|
| 30    | gr | Zucker             |
| 3     | EL | Wasser             |
| 150   | gr | gekochte Marroni   |
| 1,5   | EL | Butter             |
|       |    | Rosmarin, Salz     |
| 6 – 8 |    | Rehschnitzel       |
|       |    | Salz, Pfeffer      |
| 1,5   | EL | Butter             |
| 1     |    | Zweiglein Rosmarin |
| 1,5   | dl | Rotwein            |
| 3     | dl | Saucen-Halbrahm    |
|       |    | Salz, Pfeffer      |

*Mehl, Griess u Salz mischen, in der Mitte Mulde eindrücken*

*Milchwasser mit Eiern u Marronipüree pürieren, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, alles mischen und so lange klopfen, bis der Teig Blasen wirft, zugedeckt quellen lassen*

*Teig portionenweise durchs Spätzlisieb in leicht siedendes Salzwasser streichen. Spätzli ziehen lassen, herausnehmen, abtropfen, warm stellen.*

*Marroni: Zucker u 1,5 EL Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, köcheln bis ein hellbraunes Caramel entsteht. Pfanne von der Platte nehmen, Marroni u restliches Wasser begeben, mischen, Butter, Rosmarin u Salz beimischen*

*Sauce: Butter in gleicher Pfanne erwärmen, Rosmarin begeben, Rotwein dazugiessen, Bratsatz lösen, etwas einköcheln. Saucen-Halbrahm dazugiessen, aufkochen, würzen. Rosmarinweig entfernen, Hirschnitzel mit den Spätzli u Marroni anrichten*

#### Birnencreme mit Schokowürfeln

|     |       |                                                 |
|-----|-------|-------------------------------------------------|
| 1   | kg    | Birnen, Conference, geschält in kleinen Stücken |
| 6   | EL    | Zitronensaft                                    |
| 6   | EL    | Birndicksaft                                    |
| 160 | gr    | Zucker                                          |
| 6   | Blatt | Gelatine                                        |
| 4   | EL    | Williams                                        |
| 4   | dl    | Rahm, steif geschlagen                          |
| 160 | gr    | dunkle Schoggiwürfel                            |

*Birnen, Zitronensaft, Dicksaft u Zucker zusammen aufkochen, Birnen weich garen  
Gelatine ausdrücken, zusammen mit den Williams zur Creme geben, rühren, bis die  
Gelatine aufgelöst ist. Masse pürieren, abkühlen lassen  
Rahm u Schokolade vorsichtig unter die Creme ziehen*