

**Der Frost bringt in Ellerau die Wende,  
die mediterrane Küche geht leider schon zu Ende!  
29.Oktober 2012**

**Avocado-Birnen-Schnitte**

**Topinambur-Risotto mit Speck und Schnittlauch**

**Maronensuppe mit Zanderfilet-Streifen**

**Kartoffeleintopf a' la Francais mit Lyoner Wurst**

**Crepe mit Orangen und Pfeffersirup**

# Avocado-Birnen-Schnitte

(für 2 Portionen)

1 reife Avocado  
3 EL Zitronensaft  
Salz, Pfeffer  
2-3 TL Ahornsirup  
2 EL Olivenöl  
1 kleiner Radicchio  
1 feste reife Birne  
4 Scheiben Pancetta  
2 Scheiben Bauernbrot

1. Avocado längs halbieren und entsteinen. Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale heben und mit einer Gabel zerdrücken. 1 EL Zitronensaft zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Restlichen Zitronensaft, 1-2 TL Ahornsirup, Salz und Pfeffer verrühren, Öl unterschlagen. Radicchio putzen, längs halbieren, längs in breite Streifen schneiden und in das Dressing geben. Birne vierteln, entkernen und jedes Viertel in 2 Spalten schneiden.
3. Pancetta von beiden Seiten in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Birnen im Bratfett auf jeder Seite 1 Minute braten. Restlichen Ahornsirup zugeben. Birnen darin wenden und mit Pfeffer würzen.
4. Brotscheiben mit Avocado-creme bestreichen. Radicchio, Birnen und Pancetta darauf verteilen.

# Topinambur-Risotto mit Speck und Schnittlauch

(für 4 Portionen)

600 g Topinamburknollen  
1 EL Weißweinessig  
150 g durchwachsener Speck  
60 g Zwiebelwürfel  
3 gewürfelte Knoblauchzehen  
250 g Langkorn-Wildreis-Mischung  
200 ml Geflügelfond  
8 El trockener Weißwein  
Salz, Pfeffer  
50 g frisch geraspelter Parmesan  
1 Bund Schnittlauch in Röllchen  
30 g Butter

1. Die Topinamburknollen schälen und längs vierteln bzw. sechsteln und mit Essigwasser bedecken.
2. Den Speck in feine Streifen schneiden, knusprig ausbraten, mit der Schaumkelle aus der Pfanne nehmen und anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
3. Zwiebel und Knoblauch im Speckfett andünsten, den Reis zugeben und unter Wenden 5 Minuten anrösten. Die abgetropften Topinamburstückeiterrühren.
4. Geflügelfond und Weißwein mischen, die Hälfte davon unter den Reis rühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Reis bei milder Hitze unter aufgelegtem Deckel 10 Minuten garen. Dann den Rest Flüssigkeititerrühren. Den Reis zugedeckt weitere 10-15 Minuten garen, dabei nur 2-3mal umrühren.
5. Den Risotto noch einmal mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Die Hälfte Käse, den Schnittlauch und die Butteriterrühren. Den restlichen Käse kurz vor dem Servieren auf den Risotto streuen.

# Maronensuppe mit Zanderfilet-Streifen

(für 4 Portionen)

1 kg vorgekochte Maronen  
1 kleine Gemüsezwiebel  
4-5 Zweige frischer Thymian  
2 Zweige frischer Rosmarin  
100 g Sellerie  
2 Karotten  
400 ml Sahne  
4 EL Creme fraiche  
1,5 l Kalbsfond  
2 EL Pflanzenöl  
Salz, Pfeffer  
600 g Zanderfilet, ohne Haut  
Pflanzenöl

1. Die Maronen in einem Topf mit Pflanzenöl, Rosmarin und Thymian ca. 10 Minuten bei starker Hitze in einem Topf anrösten.
2. Währenddessen Sellerie, Karotte und Zwiebel in Würfel schneiden und anschließend hinzugeben. Nach 2-3 Minuten mit dem Kalbsfond aufgießen und das Gemüse weichkochen. Thymian und Rosmarin herausnehmen, die Sahne zufügen und das ganze fein pürieren. Mit Creme fraiche, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Das Zanderfilet waschen und trocken tupfen. In ca. 3 cm breite Streifen schneiden, salzen, pfeffern und für ca. 2 Minuten in Öl anbraten.
4. Die gebratenen Zanderstreifen auf 4 tiefe Teller verteilen und mit der heißen Maronensuppe übergießen. Mit Thymianblättchen und etwas Creme fraiche garnieren.

# Kartoffeleintopf a' la francaise mit Lyoner Wurst

(für 6-8 Portionen)

200 g Puy-Linsen  
180 g weiße Zwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
150 g Bundmöhren  
200 g Knollensellerie  
160 g Porree  
800 g fest kochende Kartoffeln  
20 g Butter  
4 El Olivenöl  
60 g luftgetrockneter Speck  
200 ml Rotwein  
1,2 l Rinderfond  
2 Lyoner Würste a' ca. 330 g  
Salz  
6 Stiele glatte Petersilie  
2-4 EL Mostessig

1. Linsen abspülen und in einem Sieb abtropfen lassen. Zwiebeln fein würfeln. Knoblauchzehen längs halbieren. Möhren und Sellerie putzen, schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Porree putzen, nur das Weiße und Hellgrüne längs halbieren, in 1 cm große Stücke schneiden, waschen und gut abtropfen lassen. Kartoffeln schälen, achteln und in kaltes Wasser legen.
2. Butter und Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Speck darin bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten glasig dünsten. Möhren und Selleriewürfel dazugeben und weitere 5-7 Minuten bei milder Hitze dünsten. Linsen dazugeben und 1 Minute mitdünsten. Mit Rotwein ablöschen und stark einkochen lassen. Kartoffeln, Fond und 200 ml Wasser dazugeben. Würste mit einer Gabel leicht einstechen und dazugeben. Alles zugedeckt bei schwacher Hitze 25 Minuten kochen lassen.
3. Für eine Bindung 400 ml Gemüse mit Flüssigkeit abmessen und mit einem Schneidstab fein pürieren. Zurück in den Topf geben, unterrühren, Porree dazugeben, salzen und weitere 1-2 Minuten zugedeckt garen. Wurst und Speck herausnehmen, Wurst häuten und in dünne Scheiben schneiden. Speck ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Beides zurück in den Eintopf geben. Petersilienblätter abzupfen, fein schneiden, mit dem Mostessig unterrühren und servieren.

# Crepe mit Orangen und Pfeffersirup

(für 12 Stück)

90 g Maismehl  
30 g Kokosmehl  
2 EL brauner Zucker  
1 Prise Meersalz  
180 ml lauwarme Milch  
120 ml sprudelndes Mineralwasser  
50 g flüssige Butter  
4 Eier  
100 g frisches Kokosfleisch  
1 EL schwarze Pfefferkörner  
2 Zweige Rosmarin  
80 g brauner Zucker  
Butterschmalz  
3 Orangen

1. Mehl, Kokosöl, 2 EL brauner Zucker und Meersalz mischen und mit lauwarmer Milch, Mineralwasser, flüssiger Butter und den Eiern verquirlen. 45 Minuten quellen lassen.
2. In der Zwischenzeit das frische Kokosfleisch schälen und fein raspeln. Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen. Mit Rosmarin, braunem Zucker und 100 ml Wasser in einem Topf sirupartig einkochen. Durch ein Sieb gießen und beiseite stellen.
3. Den Teig portionsweise in eine heiße beschichtete Pfanne geben, mit Kokosraspeln bestreuen und stocken lassen. Etwas Butterschmalz vom Pfannenrand zugeben und unter die Crepes laufen lassen. Crepes auf beiden Seiten 2-3 Minuten goldbraun backen und im Ofen warm halten.
4. 3 Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird, und die Filets zwischen den Trennhäuten ausschneiden. Orangenfilets im warmen Sirup 5 Minuten ziehen lassen. Crepes mit Orangenfilets belegen und mit Sirup beträufelt servieren.