

Wir sind Herbst!! O Gott, das schmerzt!

Buttermilch-Ricotta-Pfannkuchen

Kartoffelsuppe mit Feldsalat und Mandeln

Lachsforelle mit Rahmspinat und Meerrettich

Cassoulet mit Kaninchenkeulen

Basilikum-Quark – Mousse

Buttermilch-Ricotta-Pfannkuchen

(für 16 Stück)

250 g Mehl
1 TL Weinsteinpulver
400 ml Buttermilch
3 Eier
150 g Ricotta
Salz, Pfeffer
120 g Porree
20 g Kapern
3 Stiele Dill 200 g Creme fraiche
6 EL Öl
200 g Räucherlachs in Scheiben

1. Mehl und Weinsteinpulver in eine Schüssel geben. Buttermilch zugießen und alles mit dem Schneebesen gut verrühren. Eier und Ricotta zugeben und nochmals gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Porree putzen, längs halbieren, waschen und quer in feine Streifen schneiden. Kapern kurz abtropfen lassen und mit dem Porree unter den Teig rühren.
3. Dillästchen abzupfen, grob schneiden. Creme fraiche verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Dill verrühren.
4. Öl portionsweise in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Pro Pfannkuchen 2 EL Teig in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3 Minuten goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Dill-Creme fraiche und Räucherlachs servieren.

Kartoffelsuppe mit Feldsalat und Mandeln

(für 6 Portionen)

200 g weiße Zwiebeln
400 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln
30 g Feldsalat
200 g Granatapfel
60 g Mandelblättchen
Salz
30 g Butter
500 ml Milch
Muskat
Pfeffer
Saft von ½ Limette
2 TL fein abgeriebene Limettenschale

1. Zwiebeln halbieren und in feine Streifen schneiden. Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Feldsalat putzen, die Wurzeln abschneiden, sodass sich die Blätter einzeln lösen. Feldsalat waschen und trocken schleudern. Granatapfel quer halbieren, mit einem Holzlöffel über einer Schale so lange schlagen, bis sich alle Kerne gelöst haben. Granatapfelkerne beiseite stellen. 20 g Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, mit Salz würzen und beiseite stellen.

2. Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten glasig dünsten. Restliche Mandeln und Kartoffeln zugeben und weitere 2-3 Minuten dünsten. Mit Milch und 500 ml Wasser auffüllen und zugedeckt 25 Minuten garen, bis die Kartoffeln weich sind. Mit Muskat und Pfeffer würzen, Limettensaft und -schale unterrühren. Kartoffelsuppe in einer Küchenmaschine fein pürieren, durch ein feines Sieb in einen Topf streichen und mit Salz abschmecken.

3. Suppe vor dem Servieren nochmals mit einem Pürierstab aufmixen. Suppe mit Feldsalatblättern, Mandeln und Granatapfelkernen bestreut servieren. restliche Mandeln, Granatapfel und Feldsalat dazu servieren.

Lachsforelle mit Rahmspinat und Meerrettich

(für 4 Portionen)

150 g Schalotten
1000 g Blattspinat
15 Stiele Kerbel
100 ml Olivenöl
4 Lachsforellenfilets a' 80 g, ohne Haut und Gräten
Salz
8 dünne Scheiben Lardo
80 g Butter
200 ml Schlagsahne
Pfeffer
Muskat
50-60 g frischer Meerrettich

1. Eine Auflaufform (30x20) im Backofen bei 100 Grad auf der 2. Schiene von unten erwärmen. Schalotten fein würfeln. Spinat sorgfältig putzen, dabei die harten Stiele entfernen. Spinat 2-3mal waschen, anschließend trocken schleudern. Kerbelblättchen abzupfen, 2/3 der Blätter fein schneiden, die restlichen Blätter in kaltem Wasser beiseite stellen.
2. Öl in einem Topf auf 100 Grad erhitzen. Lachsforellenfilets leicht mit Salz würzen, mit je 2 Scheiben Lardo belegen. Fisch in die vorgewärmte Form geben und mit dem heißen Öl begießen. Mit hitzebeständiger Klarsichtfolie abdecken und im vorgeheizten Backofen bei 100 Grad auf der 2. Schiene von unten ca. 15 Minuten garen.
3. Butter in einem Topf zerlassen, Schalotten darin bei mittlerer bis starker Hitze 2 Minuten andünsten. Spinat und Sahne zugeben, zugedeckt bei milder Hitze 2-3 Minuten leicht dicklich einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den geschnittenen Kerbel zugeben und mit einem Schneidstab fein pürieren.
4. Meerrettich schälen und fein reiben. Den Fisch aus dem Backofen nehmen und die Folie entfernen. Fisch und Spinat in vorgewärmte Teller geben, mit restlichen Kerbelblättchen und Meerrettich bestreut servieren.

Cassoulet mit Kaninchenkeulen

(für 6-8 Portionen)

6 Kaninchenkeulen a' 230 g

Salz, Pfeffer

9 EL Schmalz

350 g durchwachsener Speck, im Stück

850 ml Kalbsfond

300 g Zwiebeln

3-4 Knoblauchzehen

400 g schlanke Bundmöhren

2 Stangen Staudensellerie

100 g Porree

1 Dose geschälte Tomaten, 800 EW

1 Dose weiße Bohnen, 425 EW

1 Dose weiße Bohnen, 800 g EW

½ Bund Bohnenkraut

½ Bund Thymian

½ Bund glatte Petersilie

500 g Kastenweißbrot

1. Die Kaninchenkeulen putzen, kalt abspülen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. 1 EL Schmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Kaninchenkeulen darin bei starker Hitze auf jeder Seite 5 Minuten anbraten, dann mit dem Speck auf ein tiefes Backblech legen. Die Röststoffe in der Pfanne mit 250 ml Kalbsfond lösen, aufkochen und über das Fleisch geben. Alles bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten im vorgeheizten Backofen 40 Minuten garen, dabei die Keulen öfter mit dem Fond vom Backblech begießen.

2. Inzwischen Zwiebeln halbieren und längs in feine Streifen schneiden. Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Möhren schälen, die dickeren längs halbieren und die Möhren schräg in 2 cm breite Stücke schneiden. Staudensellerie putzen und fein würfeln. Porree putzen und das Weiße und Hellgrüne fein würfeln. 1 EL Schmalz in einem großen Topf erhitzen. Zuerst Zwiebeln und Porree zugeben, anschließend Möhren, Knoblauch und Staudensellerie zugeben und mit dem restlichen Kalbsfond auffüllen, aufkochen und bei milder Hitze 10 Minuten kochen.

3. Geschälte Tomaten im Sieb abtropfen lassen. Die Tomaten mit einer Schere grob zerschneiden. Die weißen Bohnen im Sieb abtropfen lassen. Beides zu dem Gemüse in den Topf geben. Bohnenkraut und Thymianblätter von den Stielen zupfen. Petersilie von den Stielen zupfen und grob hacken. Die Kräuter zum Gemüse geben und alles kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Kaninchenkeulen und Speck aus dem Ofen nehmen. Den Bratenfond vom Blech zum Bohnengemüse geben. Die Schwarte vom Speck entfernen, den Speck in 1 cm große Stücke schneiden. 2/3 vom Bohnengemüse in einen großen Bräter (35x25 cm, 5 l Inhalt) füllen. Die Kaninchenkeulen mit den Speckscheiben auf dem Gemüse verteilen und mit dem restlichen Gemüse bedecken.

5. Das Weißbrot entrinden und im Mixer fein zerkleinern. Restliches Schmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Brösel zugeben, im Schmalz wenden und auf dem Gemüse verteilen. Cassoulet auf der 2. Schiene von unten bei 180 Grad 45 Minuten garen. Danach 10 Minuten bei 200 Grad überbacken.

Basilikum-Quark-Mousse mit Erdbeeren

(Zutaten für 1 Form von 25 x 8 cm)

Biskuit:

30 g Pinienkerne

50 g Mehl

2 Eier

50 g Zucker

Basilikum-Quark-Mousse:

Saft und abgeriebene Schale von 2 Limetten

50 g Puderzucker

4 Blatt gut eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine

Blätter von 6-8 Basilikumstängeln

250 g Magerquark

200 g geschlagene Sahne

6-10 möglichst große reife Erdbeeren

etwa 30 g gehobelte weiße Schokolade zum Bestreuen

frische Basilikumblätter zum Garnieren, nach Belieben etwas Puderzucker

1. Pinienkerne in einer trockenen heißen Pfanne goldbraun rösten, abkühlen lassen, fein mahlen, mit Mehl mischen. Eier mit Zucker 5 Minuten schaumig schlagen. Mehlmischung unterheben. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech etwa 1 cm dick aufstreichen, im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 10 Minuten backen. Abkühlen lassen.

2. Limettensaft und -schale mit Puderzucker erhitzen, Gelatine darin auflösen. Etwas abkühlen lassen. Mit Basilikumblättern und Magerquark in eine Mixer geben, fein pürieren. In eine Schüssel füllen, vorsichtig die geschlagene Sahne unterheben. Eine etwa 25 cm lange und 8 cm breite Terrine oder Backform mit Klarsichtfolie auslegen, in eine mit Eis gefüllte Schüssel stellen. Die Hälfte der Quark-Mousse hineingeben. Erdbeeren waschen, putzen, mit der Spitze nach unten dicht an dicht in einer Reihe in die Mousse drücken. Restliche Mousse darauf verteilen, glattstreichen.

3. Biskuit in die Größe der Form schneiden, auf die Mousse setzen, etwas andrücken. Gefüllte Form für 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

4. Mousse auf eine Servierplatte stürzen. Folie entfernen. Gehobelte weiße Schokolade darauf verteilen. Nach Belieben mit frischen Basilikumblättern und Puderzucker garnieren.