

Rote Bete-Suppe

Zutaten:

500 g Suppenfleisch
1 Bd. Suppengrün
1 Pr. Salz/Pfeffer
1 1/4 L Wasser

ca. 200 g frische Rote Bete
1 St. Lauch
1 Stck. Sellerie
1 Zwiebel
40 g Butterschmalz o.ä.

1-2 EL Essig
1 Pr. Salz/Pfeffer

100 g frischen Lachs

ca. 50 g geschlagene Sahne

Zubereitung:

)
)
) ...kalt aufsetzen und ca. 2,5 Std. kochen,
) abgießen und die Brühe zur Seite stellen

) ...schälen und würfeln
) ...in Scheiben schneiden
) ...würfeln
) ...würfeln
) ...alles darin andünsten und anschließend
die Brühe auffüllen und ca. 30 Min. kochen
lassen - danach passieren
)
) ...die Brühe damit abschmecken und heiß
halten

...in dünne Scheiben schneiden und
kurz vor dem Servieren in einem separaten
Gefäß mit einer Kelle heißer Brühe über-
gießen - 1 Min ziehen lassen.
...die Flüssigkeit zurückgeben und den
Lachs in vorgewärmte Teller/Tassen
verteilen und mit der heißen Brühe auffüllen

...als Häubchen auf die Teller/Tassen
verteilen und sofort servieren

Tipp:

Statt Lachs kann man auch Gamelenschwänze oder Nordseekrabben verwenden

Französische Zwiebelsuppe

Zutaten:

500 g Zwiebeln

2 EL Öl
1 EL Mehl
1/8 L Weißwein
1 L Fleischbrühe
Salz, Pfeffer, Paprika süß

4 Sch. Toastbrot

100 g geriebenen Käse

Zubereitung:

...pellen, in feine Ringe schneiden (Gurkenhobel)

...im Topf erhitzen, Zwiebeln andünsten
...darüber stäuben
)
)
) ...ablöschen, würzen, 10-15 Min kochen lassen

...tosten, würfeln

...die Suppe in Suppentassen füllen, mit Brot und Käse belegen, unter dem Grill 3 Min. überbacken und servieren

Pastinaken-Cheddar-Brot

225 g Mehl
1 TL Backpulver
1,5 g Salz
50 g geriebener Cheddar
200 g geriebener Pastinaken
8 Salbeiblätter gehackt

2 Eier
1 EL kaltes Wasser

)
)
)
)
)
) ...in einer Schüssel mischen

)
) ...verquirlen, zu dem Mehlgemisch geben und zu einem Teig verkneten. Einen 25cm langen Brotlaib formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, in die Mitte eine 1/2cm tiefe Rille schneiden, mit etwas Mehl bestäuben und 35-40 Min. bei 200° C. backen (O+U-Hitze)

Tipp:

Panierter Sellerie mit Remouladensauce

Zutaten:

1 Sellerieknolle (ca. 800 g)

4 El Mehl

2 Eier

150 g Semmelbrösel

30 g Sesam

150 g Butterschmalz

Küchenrolle

2 Eier (hart gekocht)

50 ml Milch

100 ml saure Sahne

1 TL Senf

Salz, Pfeffer

100 ml Olivenöl

20 g Kapern

50 g Gewürzgurken

1 Sardellenfilet

3 EL gehackte Kräuter

Zubereitung:

...schälen, waschen, in fingerdicke Scheiben schneiden, in einem Topf mit Salzwasser 4 Min. blanchieren, mit Eiswasser abschrecken, auf Küchenpapier abtropfen lassen

)

)

)

) ...Sellerie in Mehl wenden, durch die Eier ziehen und mit Semmelbrösel und Sesam panieren.

...die Schnitzel in einer Pfanne 4-5 Min. braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen

Remouladensauce

...das Eigelb in einer Schüssel mit der Gabel zerdrücken

)

)

)

) ...zugeben, würzen

...tropfenweise einrühren, bis die Sauce bindet

)

)

) ...alles, inkl. Eiweiß kleinschneiden, mit den Kräutern unterheben, abschmecken

Tipp:

Statt Sellerie kann man auch Steckrüben, Auberginen, Zucchini oder Pilze verwenden

Rinderrouladen mit frischen Feigen

Zutaten:

4 dünne Scheiben Rouladenfleisch
1 TL scharfer Senf
Salz, Pfeffer
Paprikapulver edelsüß
4 frische Feigen
4 Datteln ohne Stein
50 g Mandelblättchen
1 Zwiebel
2 EL Öl
1 EL Tomatenmark
150 ml Rotwein
300 ml Rinderfond
Soßenbinder

Zubereitung:

...flach auf eine Arbeitsfläche legen
)
)
) ...die Scheiben damit würzen
) ...mit Haut in dünne Scheiben schneiden
) ...halbieren
) ...alles gleichmäßig auf dem Fleisch verteilen, fest zu einer Roulade aufrollen u. mit Zahnstocher befestigen
...schälen, halbieren, grob würfeln
...in einer Pfanne erhitzen und die Rouladen darin von allen Seiten kräftig anbraten. Die Zwiebeln zugeben und leicht mit rösten
...zugeben
)
) ...nach und nach zugeben und zugedeckt 1 1/2 Std. schmoren lassen
...die Sauce binden

Glasierte Möhren

1 kg Möhren
50 g Butter
4 EL Zucker
Salz, Pfeffer
1 TL gehackte Minzblätter

...putzen, schälen, waschen - die großen in Stifte schneiden, die kleinen ganz lassen
...die Möhren andünsten
...zufügen und karamelisieren lassen, evt. etwas Wasser zugeben - 15 - 20 Min. garen
)
) ...würzen

Tipp:

Die Sauce läßt sich auch vorzüglich mit Pumpernickel binden.

Kalbsleber auf Sellerie-Püree

Zutaten:

1 gr. Sellerieknolle
Salz

100 g Butter
Salz, Pfeffer

2 Äpfel
50 g Zucker
100 ml Weißwein
1 kl. Chilischote
1 Lorbeerblatt

300 g kleine Schalotten
30 g Zucker
200 ml Rotwein
50 ml Balsamico-Essig

1 Lorbeerblatt
Salz

500 g Kalbsleberscheiben
Mehl
2 EL Öl
60 g Butter

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Sellerie Püree

...schälen, grob würfeln, in Salzwasser weich kochen,
abgießen, mit dem Stabmixer fein pürieren

...unterheben, glatt rühren,
...abschmecken

Apfel-Chili-Kompott

...schälen, Kerngehäuse entfernen, würfeln
...in einem Topf karamelisieren

...ablöschen

...Kerne entfernen, würfeln,

...mit den Äpfeln hinzugeben - 10 Min. ziehen lassen

Rotweinzwiebeln

) ...pellen

) ...in einem Topf hellbraun karamelisieren

)

) ...ablöschen u. so lange kochen, bis sich der Zucker
gelöst hat

...mit den Schalotten zugeben und offen bei milder
Hitze 15-20 Min. kochen lassen - abschmecken.

Das Lorbeerblatt entnehmen. Der Sud sollte leicht
dicklich sein.

Leber

)

)

)

) ...die Scheiben leicht mehlen und in dem Fett in einer
großen Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca.
2 Min. braten - dann würzen

Tipp:

Hähnchen mit Herbstgemüse

Zutaten:

1 Knoblauchzehe
1 Stück Ingwer (Walnussgroß)
1kl. rote Chillischote
1 Zitrone
2 EL Olivenöl
2EL Honig
1TL Curry
Salz, Pfeffer

4 Hähnchenkeulen

400 g Hokkaido-Kürbis
400 g Kartoffeln
200 g Pastnaken
1 St. Lauch
250 g Champignons

Zubereitung:

)
)
) ...alles sehr klein hacken
) ...Schale abreiben und saften
)
)
)
) ...alles miteinander vermischen

...waschen, trocken tupfen, mit der Hälfte der Marinade einstreichen und 2 Std. marinieren.

)
)
)
)
) ...waschen, putzen, in Stücke bzw. Scheiben schneiden und mit der restlichen Marinade vermischen.

Backofen auf 200° C (Ober-Unterhitze) vorheizen,
Eine große Auflaufform einfetten, Gemüse hineingeben,
die Hähnchenkeulen oben auflegen, 50 Min. garen,
zwischendurch einmal wenden.

Tipp:

Statt Hähnchen kann man auch Entenkeulen verwenden

Marillenknödel

Zutaten:

800 g mehlig Kartoffeln am Vortag gekocht

Salz

1 Ms Vanillemark

2 Eigelb

50 g weiche Butter (Flöckchen)

100 g Hartweizengrieß

100 g Mehl

16 Aprikosen (entsteint)

16 Mandeln (abgezogen)

reichlich Salzwasser

150 g Butter

100 g Semmelbrösel

1 EL Zucker

1 Ms Zimt

Puderzucker

Zubereitung:

...mit der feinen Seite einer Reibe raspeln

)

)

)

)

) ...mit den Händen zu einem Teig verarbeiten

...darübersieben, alles miteinander rasch verkneten falls der Teig zu weich ist mit Mehl binden und zu einer Rolle von etwa 7cm Durchmesser formen und in 16 Scheiben schneiden

...in die Aprikose stecken und mit je einer Teigscheibe umhüllen

...in einem großen Topf zu Kochen bringen und die Knödel im leicht siedenden Wasser 10-15 Min. garen

)

)

)

) ...in einer Pfanne erhitzen und goldbraun rösten

Die Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser holen, gut abtropfen lassen und in den Bröseln wenden. Auf Tellern verteilen und mit Puderzucker bestäuben

Tipp:

Statt Aprikosen kann man auch Zwetschen oder Backpfaumen verwenden.
Gut schmeckt dazu eine Vanille- oder Weinschaumsauce