



**Weisswein
Oeufs farcis
Nachos**

Herbstlicher Krautstielsalat

**Kalbsragout mit Quitten
Kartoffel - Kürbis - Stock**

Schokoladen - Cappuccino



Avocado-Eier

Zutaten 4 Personen:

- 2 hart gekochte Eier
- ½ Avocado sehr reif
- ½ TL Wasabi Paste
- ¼ TL Salz
- 1 TL Limettensaft
- 2 Zweige glatte Petersilie, fein geschnitten



Zubereitung:

1. Eier längs halbieren, Eigelbe auslösen. Eigelbe und Avocado mit einer Gabel zerdrücken. Wasabi, Salz und Limettensaft daruntermischen.
2. Die Masse mithilfe von Teelöffeln in die Eierhälften füllen.
3. Die Eier mit der Petersilie garnieren.

Hüttenkäse-Eier

Zutaten 4 Personen:

- 2 hart gekochte Eier
- Paprikapulver edelsüß
- 2 EL Hüttenkäse
- 1 EL Schnittlauch
- 20g Bündnerfleisch in feinen Streifen

Zubereitung:

1. Eier längs halbieren, Eigelbe auslösen und zerdrücken. Paprika, Hüttenkäse und Schnittlauch mit den Eigelben vermischen.
2. Die Masse mithilfe von Teelöffeln in die Eierhälften füllen.
3. Die Eier mit dem Bündnerfleisch garnieren.

Herbstlicher Krautstielsalat

Zutaten 4 Personen:

4 EL Mayonnaise
3 EL Aceto balsamico bianco
1 EL Zitronensaft
¼ TL Salz
wenig Pfeffer

50g Baumnusskerne, halbiert
1 EL Öl
500g Krautstiel in feinen Streifen
½ TL Salz

300g Stangensellerie in ca. 5mm
dicken Scheiben.
150g blaue und weisse Trauben,
halbiert
1 Apfel geviertelt, in Scheiben



Zubereitung:

Sauce

1. Mayonnaise, Aceto und Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren.

Krautstiel

2. Die Nüsse in einer Bratpfanne ohne Fett goldbraun rösten. Herausnehmen und beiseite stellen.
3. Öl in der selben Pfanne erhitzen. Krautstiel ca. 5 Min. andämpfen, salzen und etwas abkühlen.

Anrichten

4. Krautstiel, Stangensellerie, Trauben und Äpfel mit der Sauce mischen. Die Nüsse darüber streuen.

Kalbsragout mit Quitten

Zutaten 4 Personen:

750g Kalbsvoressen

Etwas Mehl

2 EL Bratbutter

1 Zwiebel, fein gehackt

1dl Weisswein

1 TL edelsüßer Paprika

4-5dl kräftige Fleischbouillon, heiss

1 Quitte, geschält in Schnitzen

1 TL Maizena

ca. 1dl Rahm

Salz und Pfeffer

frischgehackte glatte Petersilie



Zubereitung:

1. Das Fleisch mit Haushaltspapier abtupfen, würzen und mit Mehl bestäuben.
2. Bratbutter erhitzen und das Fleisch kräftig anbraten.
3. Zwiebel kurz mitdünsten und mit dem Weisswein ablöschen und mit Paprika würzen.
4. Die Hälfte der Bouillon dazu giessen. Zugedeckt 45 Min. schmoren. Ab und zu umrühren und falls nötig Bouillon nachgiessen.
5. Quittenschnitze und die restliche Bouillon begeben. Während weiteren 30 Min. gar kochen bis das Fleisch zart ist.
6. Maizena und Rahm in die Sauce geben bis diese bindet.
7. Mit Salz und Pfeffer würzen und vor dem Servieren mit etwas Petersilie bestreuen.

Kartoffel-Kürbis-Stock

Zutaten für 4 Personen:

- 600g Kartoffel, mehlig kochend
- 200g Kürbis orange, Sorte nach
blieben
- 2dl Milch
- 1EL Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

1. Kartoffeln und Kürbis schälen und in gleich grosse Würfel schneiden. In Salzwasser weich kochen. Abschütten und ausdampfen lassen.
2. Milch und Butter im selben Topf erwärmen. Kartoffeln und Kürbis durch ein Passvite in die heisse Milch treiben. Mit dem Schwingbesen luftig aufschlagen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.



Schokoladen-Cappuccino

Zutaten für 4 Personen:

- 100g Zartbitterschokolade
- 50ml starker Espresso
- 100g Doppelrahm
- 2 Eiweiss
- 2 gehäufte Esslöffel Zucker
- 100ml Rahm

Kakaopulver oder fein geriebene Zartbitterschokolade zum Garnieren



Zubereitung:

1. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und in eine Metallschüssel geben. Über einem heissen aber nicht kochenden Wasserbad schmelzen lassen.
2. Den Espresso zubereiten und leicht abkühlen lassen.
3. Den Espresso und den Doppelrahm unter die Schokolade rühren.
4. Das Eiweiss steif schlagen. Dann unter Weiterschlagen den Zucker in zwei Portionen einrieseln lassen und so lange weiterschlagen bis ein glänzender, feinporiger, fester Eischnee entstanden ist. Mit dem Gummispachtel unter die Schokoladecreme ziehen. In 4 Dessertgläser füllen. Mindestens 1 Stunde kühl stellen.
5. Unmittelbar vor dem Servieren den Rahm steif schlagen. Als Haube auf die Schokoladencreme geben. Nach Belieben mit etwas Kakaopulver oder fein geriebener Schokolade bestreuen.