



Herbstsuppe mit Sellerie-Chips

Crevetten-Cocktail

Hackbraten mit Bergkäse

Polenta-Rosetten

Cheesecake-Schnitten

Herbstsuppe mit Sellerie-Chips

200g Rüebli, in Scheiben
200g Pfälzer Rüebli, in Scheiben
200g Zwiebeln, grob gehackt
1 TL Öl

8dl Wasser
1 1/2 TL Salz

1EL Crème fraîche
½ TL Kreuzkümmel
Wenig weisser Pfeffer



Rüebli und Zwiebeln im warmen Öl andämpfen. Wasser dazu giessen, aufkochen, salzen. Hitze reduzieren, Gemüse zugedeckt ca. 30 Min. weich köcheln. In der Zwischenzeit die Sellerie-Chips zubereiten. Einige Rüebliceiben für die Garnitur beiseite stellen, restliches Gemüse mit der Flüssigkeit fein pürieren. Crème fraîche darunter rühren, Suppe würzen, nochmals heiss werden lassen, anrichten, garnieren, Sellerie-Chips dazu servieren.

Sellerie-Chips

1 grosser Sellerie
Öl zum Frittieren (ca. 1dl)
¼ TL Salz

Sellerie schälen, in möglichst grosse dünne Scheiben hobeln, mit Haushaltpapier trocken tupfen. Portionenweise in einer Bratpfanne im heissen Öl frittieren bis sie knusprig sind, heraus nehmen, auf Haushaltpapier abtropfen. Sellerie-Chips im auf 60 Grad vorgeheizten Ofen (Türe spaltbreit geöffnet) warm stellen. Chips erst kurz vor dem Servieren salzen.

Crevetten-Cocktail

Ca. 300g gekochte Crevetten
1 Lime od ½ Zitrone, Saft

Crevetten damit beträufeln

1 Honigmelone

Mit dem Pariserlöffel kleine Kugeln ausstechen

1 grosse, gut ausgereifte Avocado

In Würfel schneiden

Etw. Kerbel oder Dill, fein geschnitten
Pfeffer aus der Mühle

Alles sorgfältig mischen, ca. ½ Stunde zugedeckt kühl stellen

Sauce

1 Becher saurer Halbrahm
2 EL Hot Ketchup
1 EL Cognac
Wenig Salz, Pfeffer aus der Mühle,
1 Messerspitze Cayennepfeffer

Alles gut verrühren
Auf Teller verteilen, Cocktail-
Mischung darauf geben, alles mit
Sauce übergiessen
Darüber streuen

Einige Salatblätter, z.B. roter Lollo

2 EL Pistazien grob gehackt



Tipps

- An Stelle von Crevetten Riesencrevetten verwenden.
- Ketchup evtl. durch 1 -2 TL geriebenen Meerrettich ersetzen.
- An Stelle von Melone Äpfel oder Orangen verwenden.

Hackbraten mit Bergkäse

100g Weissbrot ohne Rinde, zerzupft
1 ¼ dl Milch

1 EL Butter
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst
4 EL Petersilie, fein gehackt
1 EL Salbei, fein gehackt

400g Hackfleisch, dreierlei
100g Kalbsbrät
1 Ei, verklopft
200 g Walliser Bergkäse, in 1cm grossen Würfel
1 TL Senf
¾ TL Salz, Pfeffer aus der Mühle
4 EL Paniermehl

1 EL Bratbutter

1dl Weisswein
1dl Wasser
1 Zweiglein Salbei
Salz, Pfeffer nach Bedarf

- 1) Brot ca. 30 Min. in der Milch einweichen, gut ausdrücken, mit einer Gabel fein zerdrücken.
- 2) Butter in einer weiten Bratpfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen, Kräuter begeben, ca. 2 Min. mitdämpfen, herausnehmen, in eine grosse Schüssel geben, etwas abkühlen.
- 3) Brot, Fleisch und alle Zutaten bis und mit Pfeffer begeben, Masse von Hand sehr gut kneten, Braten formen, im Paniermehl wenden.
- 4) Bratbutter in derselben Bratpfanne heiss werden lassen. Braten bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. rundum anbraten.
- 5) Weisswein, Wasser und Salbei begeben, aufkochen. Braten zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 40 Min. schmoren, von Zeit zu Zeit mit der Sauce übergiessen. Braten heraus nehmen, tranchieren. Salbei herausnehmen, Sauce mit dem Mixstab pürieren, dazu servieren.

Polenta-Rosetten

1lt Wasser
1 ½ TL Salz
250g grober Mais
50g Mascarpone

1EL Butter
500g Rosenkohl, längs halbiert
1dl Gemüsebouillon
Salz, Pfeffer nach Bedarf

Butterflöckli



1) Wasser aufkochen, salzen. Mais einrühren, unter Rühren bei kleinster Hitze zu einem dicken Brei köcheln, Mascarpone darunter rühren. Mit einem Löffel auf einem mit Backpapier belegten Blechrücken 6 ca. 2cm dicke Rondellen von ca. 7cm Durchmesser ausstreichen. Löffel dabei immer wieder kalt abspülen. Rondellen auskühlen. Mit der restlichen Polenta gleich verfahren.

2) Butter warm werden lassen. Rosenkohl andämpfen, Bouillon dazu giessen, aufkochen, Hitze reduzieren, Rosenkohl offen ca. 8 Min. köcheln, würzen, etwas abkühlen.

3) In jede Rondelle 7 Rosenkohlhälften leicht eindrücken. Butterflöckli darauf verteilen.

Backen: nacheinander ca. 30 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Cheesecake-Schnitten

Für eine Cakeform von ca. 25cm, ganz mit Backpapier ausgelegt.

Zutaten

Boden

100g trockene Guezli (z.B. Bärenatzen)
30g Butter, flüssig

Belag

200g Doppelrahmfrischkäse (z.B. Philadelphia)
150g Rahmquark
1 EL Weissmehl
2 Eier
80g Zucker
1 Päckli Vanillezucker
1 Bio-Orange, abgeriebene Schale
1 EL Saft

Gelee

1 Bio-Orange, nur Saft
50g Gelierzucker



Boden: Biskuits fein zerstoßen. Mit der flüssigen Butter mischen. Masse in die vorbereitete Form verteilen, mit einem Löffel gut andrücken.

Belag: Doppelrahmfrischkäse, Quark und Mehl gut verrühren. Eier und alle Zutaten bis und mit Orangensaft darunter rühren, auf dem Biskuitboden verteilen.

Backen: ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Anschliessend bei leicht geöffneter Ofentür ca. 15 Min. abkühlen, herausnehmen.

Gelee: Orangensaft mit dem Gelierzucker unter Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, offen ca. 5 Min. köcheln. Pfanne von der Platte nehmen, unter Rühren etwas abkühlen, bis die Masse leicht geliert. Gelee auf dem Cake verteilen, auskühlen. Cake zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.