



**Gebratene Datteln  
Gemischtes Gemüse mit Crème Fraiche-Dip**

\*\*\*\*\*

**Chicoréesalat mit Käse, Birnen und Granatapfel**

\*\*\*\*\*

**Pouletfilet Marsala  
Risotto mit Pancetta, Mozzarella und Wirsing  
Herbstgemüse vom Blech**

\*\*\*\*\*

**Schichtdessert mit Zwetschgen und Mascarponecrème**



## Gebratene Datteln

### Zutaten:

Datteln

Rohschinken

### Zubereitung Datteln:

1. Datteln entsteinen und Rohschinken halbieren. Die Datteln mit dem Rohschinken umwickeln.
2. In der Pfanne ohne Fett knusprig braten. Alternativ im Ofen braten / 250°C. Zum Servieren auf Zahnstocher stecken.



## Gemüse mit Dip

### Zutaten:

Gemischtes Gemüse nach Geschmack

Crème Fraiche mit Kräutern

### Zubereitung:

1. Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Kräuter-Crème-Fraiche würzen (evtl. Fertigmischung)
3. Dip in kleine Schälchen portionieren und zusammen mit den Datteln auf Teller anrichten.



# Chicorée mit Käse, Birnen und Granatapfel

## Zutaten:

2 kleine Chicorée

150g Rucola

1 Granatapfel

2 Birnen

150g Blauschimmelkäse

## Zutaten Dressing:

1dl Gemüsebouillon

1TL Honig

1TL scharfer Senf

2-3dl EL Apfelessig

4-5EL Rapsöl

Salz, Pfeffer

Haselnusskerne (geschält)



## Zubereitung:

1. Die Haselnüsse ohne Öl rösten und auskühlen lassen.
2. Chicorée und Rucola waschen, putzen und trocken. Granatapfel halbieren und mit einem Kochlöffel die Kerne rauschlagen. Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse rausschneiden und in Spalten schneiden.
3. Alle Zutaten auf Teller anrichten und den Käse darüberbröckeln.
4. Zutaten Dressing verrühren und über den Salat träufeln.

## Pouletfilet Marsala

### Zutaten:

3-4 Pouletfilet pro Person  
25g Butter / 2 EL Olivenöl  
1.8dl Marsala  
4 EL Hühnerbouillon (oder Fond)  
25g Butter  
Salz, Pfeffer



### Zubereitung Pouletfilet:

5. Pouletfilet abtupfen und in Mehl wenden. Mehl abklopfen. In der erhitzten Butter/Öl-Mischung anbraten.
6. Marsala unterrühren und aufkochen lassen. Zugedeckt gar köcheln lassen. gelegentlich wenden.
7. Hühnerbouillon beimischen nochmals aufkochen. Vom Herd nehmen die restliche Butter unterrühren und würzen.

## Herbstgemüse vom Blech

### Zutaten:

Herbstgemüse (z.B. Rüebli gemischt, Randen, rote Zwiebeln, Kohlräbli)  
Thymian, Rosmarin, fein gehackt  
Kleine Salbeiblätter  
2 EL Olivenöl  
25g Butter  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung Gemüse:

1. Gemüse in etwa gleich grosse Stücke oder Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben
2. Gemüse mit Kräutern, Öl, Salz und Pfeffer mischen. Bei 200°C ca. 30Min in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

# Risotto mit Pancetta, Mozzarella und Wirsing

## Zutaten für 4 Personen:

115g Pancetta, in feinen Streifen  
½ Kopf Wirsing, klein geschnitten  
Meersalz, Pfeffer  
Mittlere Zwiebel, fein gehackt  
115g Butter  
400g Risottoreis  
150ml Weisswein  
1.5L heisse Hühnerbouillon  
300g Parmesan  
500g Mozzarella

## Zubereitung Risotto:

1. Pancettastreifen anbraten, Wirsing zugedeckt 5Min. dämpfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseite stellen.
2. Butter erhitzen Zwiebeln anbraten, Reis glasig dünsten und mit Wein ablöschen und einkochen lassen. Dann nach und nach Bouillon begeben bis der Reis cremig und al dente ist.
3. Pancetta-Wirsing-Mischung zum Reis geben. Erwärmen. Anschliessend Parmesan und Mozzarella unter den Risotto mischen. Falls nötig nochmals abschmecken.



# Schichtdessert mit Zwetschgen und Mascarponecrème

## Zutaten Kompott:

500g Zwetschgen. Einige für Dekoschnitze  
beiseitestellen.

1dl Rotwein

4EL Rohzucker

1 Zimtstange

## Zutaten Mascarponecrème:

2dl Vollrahm

2EL Mascarpone

1 Beutel Vanillezucker



## Zubereitung Kompott:

1. Zwetschgen halbieren und ensteinen. Zugedeckt knapp weich köcheln. Zimtstange entfernen. Abkühlen lassen.

## Zubereitung Crème:

1. Rahm mit Mascarpone und Vanillezucker steif schlagen.

## Anrichten:

Etwas Kompott in ein Dessertglas geben. Mascarpone darauf schichten. Mit feinen Zwetschgenspalten und ev. Melisse- oder Pfefferminzblättchen garnieren.