



**Prosecco Alkoholfrei
Pavesi mit Kräuter-Tartar und Fleur de Sel**

Nüsslisalat mit gebratenen Kürbissstreifen

**Wildgeschnetzeltes an Pilzsauce
Quarkspätzli**

Apfelsaftcreme



Apero

Prosecco

Pavesi Cracker mit Kräuter-Tartar und Fleur de Sel belegen.



Nüsslisalat mit gebratenen Kürbisstreifen

Für 4 Personen

150 g Nüsslisalat
1 Stück Muskat- oder Butternutkürbis, ca. 400g
½ Orange
4 Zweige glattblättrige Petersilie
1Essl. Zitronensaft
1Essl. Scharfer Senf
1Teel. Flüssiger Honig
Salz, Pfeffer aus der Mühle
5Essl. Kürbiskernöl
1Essl. Raps- oder Sonnenblumenöl



Nüsslisalat waschen.

Mit einem Löffel aus dem Kürbis die Kerne mit dem faserigen Fruchtfleisch herausschaben. Den Kürbis schälen und in knapp 1 cm dicke und 4-5 cm lange Stifte schneiden.

Die Schale von ¼ Orange fein abreiben. Die halbe Orange auspressen. Die Petersilie fein hacken.

In einer Schüssel 2Essl. Orangen- und den Zitronensaft mit dem Senf, dem Honig, Salz und Pfeffer gründlich verrühren. Das Kürbiskernöl nach und nach mit einer Gabel unterschlagen. Die Orangenschale und die Petersilie untermischen.

In einer Bratpfanne die Kürbiskerne bei mittlerer Hitze 1-2 Minuten rösten, bis sie leicht gebräunt sind und sich aufblähen.
Aus der Pfanne nehmen.

Das Raps- oder Sonnenblumenöl in die Bratpfanne geben und die Kürbisstifte beifügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze unter häufigem Wenden etwa 5 Minuten braten, bis sie bissfest sind.

Den Nüsslisalat mit dem Dressing mischen und auf Teller verteilen. Die Kürbiskerne und die Kürbisstifte darauf verteilen und den Salat sofort servieren.

Wildgeschnetztes an Pilzsauce

Für 4 Personen

2	Schalotten
250g	Pilze (z.B. Steinpize, Kräuterseitlinge oder Eierschwämme)
	Bratbutter zum braten
600g	geschnetztes Reh- oder Hirschfleisch (à la minute)
½ TL	Salz
	Wenig Pfeffer
½ dl	Cognac
1dl	Fleischbouillon
2dl	Saucen- Halbrahm
¼ TL	Salz
	wenig Pfeffer

Zwiebeln schälen, fein hacken. Pilze in Scheiben schneiden. Bratbutter in einer Pfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 1Minute braten, herausnehmen, würzen.
Evtl. wenig Bratbutter begeben.

Schalotten andämpfen, Pilze ca. 5 Min. mitdämpfen.
Cognac, Bouillon und Rahm dazu giessen, aufkochen, ca. 2 Min. köcheln, würzen.
Fleisch wieder begeben, nur noch heiss werden lassen.



Quarkspätzli

Für 8 Personen

600g Weissmehl
2TL Salz
1½dl Wasser
250g Magerquark
6 frische Eier

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Wasser, Quark und Eier verrühren, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft.

Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten quellen lassen.

Teig portionenweise durch Spätzlisieb direkt ins leicht siedende Salzwasser streichen.

Sobald eine Portion verarbeitet ist und die Spätzli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen.

Apfelsaftcreme

Für 4 Personen

1 Bio- Zitrone
6dl naturtrüber Apfelsaft
60g Zucker
40g Maisstärke
3 Eier
1dl Rahm

Zitronenschale fein abreiben und beiseitestellen.
Zitrone auspressen.

Zitronen- und Apfelsaft, Zucker, Maisstärke und Eier verrühren.
Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen.
Pfanne vom Herd ziehen und Masse kurz weiter rühren.
Creme in eine Schüssel absieben.

Zum auskühlen eine Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, damit sich keine Haut bildet.

Creme im Kühlschrank auskühlen lassen.

Rahm steif schlagen.
Apfelcreme mit Rahm anrichten.
Mit beiseitegestellter Zitronenschale bestreuen.

