



Herbstspezialitäten

Pinsa mit Ruccola und Burrata

Geräucherte Entenbrust im Bratapfelkompott

Wildschweinrücken im Speckmantel
mit karamellisierten Quitten an
Rotwein-Holunder-Sauce dazu
Rotkraut-Risotto

Herbst-Dessert



Pinsa mit Ruccola und Burrata

Zutaten: (für 4 Personen)

Teig

450 g	Mehl
60 g	Vollkorn-Reismehl
50 g	Kichererbsen Mehl
1 Päckli	Trockenhefe (cirka 7 g)
1 Päckli	Sauerteigpulver
1.5 TL	Salz
3.75 dl	Wasser
2 EL	Olivenöl

Belegen der Pinsa

1 EL	Olivenöl
2	Knoblauchzehen
1 Dose	Pelati (cirka 400 g)
2 Prisen	Zucker
0.5 TL	Salz
wenig	Pfeffer
wenig	Mehl
300 g	Cherry-Tomaten
1 Päckli	Piccola Burrata (4 Stück, je cirka 50 g)
200 g	Parmaschinken in Tranchen
100 g	Rucola

Zubereitung:

Mehl, Reismehl, Kichererbsen Mehl, Hefe, Sauerteigpulver und Salz in der Schüssel der Küchenmaschine mischen. Wasser und Öl dazugiessen, mit dem Knethacken der Küchenmaschine bei niedriger Geschwindigkeit cirka 10 Minuten zu einem feuchten, glatten Teig kneten. Zugedeckt im Kühlschrank cirka 24 Stunden ruhen lassen.

Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Knoblauch schälen, dazu pressen, kurz andämpfen. Pelati und Zucker begeben, unter Rühren aufkochen, würzen. Hitze reduzieren, zugedeckt cirka 10 Minuten köcheln, etwas abkühlen.

Teig cirka 1 Stunde vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 240 Grad Celsius vorheizen. Teig vierteln, auf wenig Mehl flach drücken. Teigstücke sorgfältig auseinanderziehen, sodass Ovale entstehen. Teigstücke auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen.

Backen pro Blech: cirka 15 Minuten auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, die Tomatensauce auf den gebackenen Pintas verteilen. Cherry-Tomaten halbieren, Burrata abtropfen, etwas zerzupfen, mit dem Schinken und Rucola die Pintas belegen und geniessen.





Geräucherte Entenbrust mit Bratapfelkompott

Zutaten: (für 4 Personen)

200 g	geräucherte Entenbrust
150 g	Feldsalat
250 ml	Apfelsaft
4	Äpfel
3 - 4 EL	Butter
1 EL	Zucker
1 MS	Zimt
½	Zitrone
2 EL	Honig
60 g	Haselnüsse

Vinaigrette

1	Schalotte
2 EL	Balsamico Essig
4 EL	Haselnussöl
	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Entenbrust in dünne Scheiben schneiden. Den Feldsalat waschen und putzen. Den Apfelsaft in einem kleinen Topf auf etwa 50 ml einkochen lassen. Die Äpfel waschen, das Kernen Gehäuse entfernen und die Äpfel in Würfel schneiden.

Die Butter in einer Pfanne zergehen lassen und die Apfelwürfel darin rundherum anbraten.

Die Zitrone entsaften. Mit Zucker, einer Messerspitze Zimt und dem Zitronensaft würzen. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Den eingekochten Apfelsaft und den Honig zum Apfelkompott geben und gut untermischen.

Die Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie zu duften beginnen.

Vinaigrette

Die Schalotte fein hacken. Aus den gehackten Schalotten, Balsamico, Pfeffer, Salz und dem Haselnussöl eine Vinaigrette herstellen.

Feldsalat, Haselnüsse und die Vinaigrette mischen und mit dem Bratapfelkompott sowie der geräucherten Entenbrust auf dem Teller anrichten.





Wildschweinrücken im Speckmantel mit karamellisierten Quitten und Rotwein-Holunder-Sauce

Zutaten: (für 4 Personen)

Fleisch

700 g	Wildschweinrücken ausgelöst
	Salz und Pfeffer
400 g	Bacon, oder geräucherten Speck
2 EL	Olivenöl

Zubereitung:

Das Fleisch eventuell von Fett und der Silberhaut befreien (panieren), mit Salz und Pfeffer würzen. Die Speckscheiben überlappend auf der Arbeitsfläche ausbreiten, dann das Fleisch auf den Speck legen und diesen über das Fleisch schlagen, so dass es rundherum mit Speck umhüllt ist.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und den Wildschweinrücken darin rundherum anbraten, der Speck sollte aber nicht zu knusprig werden.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 100° Celsius vorheizen.
Das Fleisch auf den Rost legen und circa 30 – 45 Minuten garen. (Ideal ist eine Kerntemperatur von 64° Celsius)

Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden.



Quitten mariniert

Zutaten: (für 4 Personen)

2	mittelgrosse Quitten
50 g	Butter
2 TL	Puderzucker
1 EL	Marsala

Zubereitung:

Die Quitten halbieren, dann vierteln und wie bei einem Apfel das Kerngehäuse ausschneiden. Die Quitten in gleichmässige Schnitze schneiden.

Butter In einem flachen Topf oder Pfanne mit Puderzucker erwärmen, bis sich der Puderzucker aufgelöst hat und etwas braun geworden ist. Quitten in den Topf geben und gut umrühren.

Quitten mit Marsala ablöschen. Hitze herunterschalten und zugedeckt sanft schmoren lassen. Die Quitten sollten, weich aber nicht verkocht sein.



Rotwein Holunder Sauce

Zutaten: (für 4 Personen)

1 Stück	Sellerie
1 kleine	Zwiebel
1 EL	Olivenöl
1.25 dl	Rotwein
1.25 dl	Holundersaft
100 g	Butter
	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Sellerie in kleine Würfel schneiden, Zwiebel hacken.

Öl in einer Pfanne warm werden lassen, Gemüse dünsten. Mit Rotwein und Holundersaft ablöschen und alles auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Zum Fertigstellen den Jus durch ein Sieb passieren. Sauce aufkochen und mit kleinen Stücken eiskalter Butter binden.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Rotkraut Risotto

Zutaten: (für 4 Personen)

300 g	Rotkraut
1	Zwiebel
	Lauch, in Ringe
	Orangenzesten
	Butter
300 g	Risotto-Reis
1 dl	Rotwein
1 L	Bouillon heiss
1	Orange, abgeriebene Schale
3 EL	Mascarpone
	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Rotkraut fein hobeln. Die Zwiebel fein hacken.

Zur Deko auf die Seite legen: wenig Lauch in feine Ringe schneiden, Orangenzesten und wenig Rotkraut fein geschnitten

Rotkraut, Zwiebel und Lauchringe in der Butter dämpfen. Reis dazugeben und mit dünsten, bis der Reis glasig ist. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Nach und nach Bouillon (heiss) dazu giessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Reis häufig umrühren. Cirka 20 Minuten al dente kochen.

Abgeriebene Orange und Mascarpone dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Gwörztüüfel





Herbst Dessert

Zutaten: (für 4 Personen)

2 Stück	Äpfel
4 EL	Zucker
½ dl	Apfelsaft
2 Prisen	Spekulatiusgewürz
12 Stück	weiche «Caramelltröbsli»
½ dl	Milch
300 g	griechischer Joghurt
4 EL	gehackte Walnüsse

Zubereitung:

Die Äpfel waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Zucker in eine Pfanne geben und karamellisieren lassen. Mit Apfelsaft ablöschen (Vorsicht heiss) und unter Rühren auflösen lassen. Die Apfelstücke hinzufügen und zusammen mit dem Spekulatiusgewürz kurz dünsten lassen. Die Masse anschliessend etwas auskühlen lassen.

Die «Caramelltröbsli» mit der Milch in einer Pfanne langsam unter Rühren zum Schmelzen bringen.

Danach in Gläser Schichten. Zuerst die Apfelstücke in die Gläser geben. Den Joghurt auf die Äpfel geben. Die Karamellsauce auf das Joghurt geben. Dann mit den gehackten Walnüssen dekorieren.

Die Gläser bis zum Verzehr kühl stellen.

Gwörztüüfel

