

## Menü

Tarte Tatin von kleinen Kartoffeln und Cocktailtomaten  
gebackene Schnitzel vom Austernpilz in Sesamkruste und cremiger Humussauce

\*

Tempura vom Marktgemüse mit Chili-Joghurt Dip  
Lauch-Sellerie-Püree

\*

Waldpilzragout auf Maronen-Tagliatelle  
Wachteleier und Steckrübenkaviar

\*

Offene Safran-Lasagne mit gegrillter Aubergine und Kürbis  
marinierter Büffel-Mozzarella  
fruchtiger Rotkohlsalat

\*

gebackene Vanillecreme-Törtchen  
Rumfrüchte und Portweineiscreme

## **Tarte Tatin von kleinen Kartoffeln und Cocktailtomaten**

*Zutaten für 6 Personen*

500 g kleine Kartoffeln mit Schale, gegart

500 g Cocktailtomaten

1 Rolle Blätterteig

1 Bund Basilikum

2 EL Rübenkraut

1 EL Balsamessig

2 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

Tarte- oder Pizzaform mit 20 cm Durchmesser

Die Form mit Olivenöl einpinseln, dann den Rübenkrautsirup und den Balsamessig in der Form verteilen. Die Kartoffeln und die Tomaten in der Form verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Blätterteig über die Tomaten-Kartoffel-Mischung legen, bis zum Rand ziehen und am Rand leicht unter die Masse drücken. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Bei 200°C goldbraun backen. Nach dem Backen wird die Tarte kopfüber auf eine Platte gestürzt und das Basilikum aufgestreut.

## **Austernpilz in Sesamkruste**

### *Zutaten*

200 g große Austernpilze  
2 Eier, aufgeschlagen  
2 EL Sesampaste  
200 g Panko (oder Semmelbrösel)  
2 EL Sesamsamen  
Salz und Pfeffer  
Olivenöl

Die Austernpilze mit der Hand flachdrücken. Eier, Gewürze, Sesampaste und Sesamsamen in einer Schale verquirlen. Dann die Austernpilze zuerst in der Ei-Mischung tränken und anschließend durch das Panko ziehen. In einer Pfanne mit Olivenöl goldbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

## **Cremige Humussauce**

400g Kichererbsen (in heißem Wasser eingeweicht oder aus der Dose)  
100 g Sesampaste  
Saft von ½ Zitrone  
1 Knoblauchzehe  
1 TL gemahlener Kreuzkümmel  
100 ml kaltes Wasser

Alle Zutaten in einer Küchenmaschine pürieren und abschmecken. Zur Dekoration können gehackte Petersilie, Olivenöl und geräuchertes Paprikapulver verwendet werden.

## Tempura vom Marktgemüse

*Zutaten für 6 Personen*

Teig:

150g Speisestärke

50 g Mehl

Weißwein

Salz

1 TL Zitronensaft

weißer Pfeffer

2 EL Zitronenverbene gehackt oder gehackter Majoran

1 TL Backpulver

Aus den Zutaten einen Teig rühren, der noch so flüssig sein darf, dass er vom Finger tropft, aber einen gleichmäßigen Teigfilm hinterlässt.

### **Gemüseringe:**

½ L Rapsöl zum Ausbacken und

Küchenkrepp zum Abtropfen.

2 rote Paprika

2 große Gemüsezwiebeln

2 große Auberginen, oder Zucchini

1 Butternutkürbis

Paprika in Ringe schneiden und Kerne entfernen. Aubergine in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit einem Metallring Ringe ausstechen. Ebenso mit der Zucchini und dem Kürbis verfahren. Gemüsezwiebel ebenfalls in Scheiben schneiden, so dass man die einzelnen Ringe auslösen kann

Öl erhitzen, nach und nach die trockenen Gemüseringe durch den Teig ziehen und in dem heißen Öl knusprig goldbraun braten, mit Salz bestreuen und auf dem Krepp abtropfen lassen. Im Backofen warmhalten. Zum Servieren nach Geschmack mit etwas Zitronensaft beträufeln.

### **Chili-Joghurt Dip**

300g Sahnejoghurt

1 EL abgeriebene Limettenschale

1 EL Senf

1 kleine gehackte Chili (ohne Kerne für weniger Schärfe)

Salz und Pfeffer

1 TL Honig

alles zusammen in einer kleinen Schüssel anrühren und abschmecken

### **Kräuter-Limetten Majo**

2 Eigelbe

Saft und Schale von 2 Limetten

2 EL Senf

Salz

Pfeffer

1 EL Worcestersauce

¼ Liter Rapsöl

3 EL gehackte, grüne Kräuter (Dill, Petersilie, Schnittlauch)

Die Zutaten der Reihe nach mit dem Stabmixer in einem Messbecher aufziehen. Die Kräuter, wenn möglich per Hand unter die schon fertig abgeschmeckte Majo rühren. Kühl stellen.

### **Lauch-Sellerie-Püree**

2 Knollen Sellerie, geschält und in Würfeln  
2 Stangen Lauch, geputzt und in Stücke geschnitten  
Salz und Pfeffer  
Macis (Muskatblüten)  
200ml heiße Milch oder Mandelmilch  
2 EL kalte Butter  
etwas Zitronensaft zum Abschmecken

Sellerie und Lauch in gesalzenem Wasser garkochen. Mit dem Zauberstab pürieren, mit Milch und Butter aufziehen und mit Salz, Macis und Pfeffer abschmecken.

## **Waldpilzragout auf Maronen-Tagliatelle, Wachteleier und Steckrübenkaviar**

*Zutaten für 6 Personen*

400g Mehl, doppelgriffig (Instant)  
100g Maronen, glasiert und püriert  
5 Eier  
3 EL Olivenöl  
1 TL Meersalz  
250g geschmolzene Butter zum Bestreichen  
Muskatnuss frisch gerieben

Aus den Zutaten einen glatten Teig kneten. 10 Minuten ruhen lassen. Durch die Nudelmaschine drehen und gleichmäßig dünne Platten herstellen. Dann Bandnudeln schneiden. Wer mag, kann die Nudeln auch mit einem gezahnten Teigrädchen schneiden, sieht hübscher aus. Die Pasta in kochendem Wasser 4-5 Minuten kochen, aus dem Wasser schöpfen und mit heißer Butter beträufeln und mit Muskat würzen.

### **Waldpilzragout**

1 Kg gemischte Waldpilze: Kräutersaitling, Austernpilz, Butterpilz, Herbsttrompeten, Champignons etc.  
1-2 EL Olivenöl  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
2 EL gesalzene Butter  
½ EL Meersalz  
Cayennepfeffer  
Thymian  
250 ml Sahne  
3 EL fein gehackte Petersilie

Pilze trocken putzen, Frühlingszwiebeln in feine Röllchen schneiden und in Olivenöl und Butter andünsten, Knoblauch fein hacken und zugeben. Pilze in Scheiben schneiden und zugeben. Salzen und pfeffern, Thymian fein zupfen und zugeben. Alles etwa 10 Minuten dünsten. Mit der Sahne aufgießen und 5 Minuten schmoren lassen. Zum Schluss die Petersilie aufstreuen.

### **Wachteleier**

entweder in kochendem Wasser hart kochen (3-4 Minuten) oder in einer Pfanne mit Olivenöl bei geringer Hitze als Spiegelei ausbacken. 3. Variation, in Maronenpasta mit Waldpilzragout Essigwasser pochieren. Dazu heißes Wasser mit Essig und Salz aufkochen lassen, Ei in einer Tasse aufschlagen. Mit einem Holzlöffel im heißen Wasser einen Strudel erzeugen und das Ei vorsichtig hineingleiten lassen. 2 Minuten ziehen lassen und mit einem Schaumlöffel rausholen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

### **Steckrübenkaviar**

1 kleine Steckrübe, geschält und in kleinen Würfeln  
1 EL Butter  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
1 EL Speisestärke in kaltem Wasser angerührt  
etwas Zitronensaft

Die Würfelchen in kochendem Wasser zusammen mit Gewürzen und Butter in wenigen Minuten garkochen. Butter zugeben und mit der Speisestärke andicken. Gegebenenfalls mit Zitronensaft abrunden.



**Offene Safran-Lasagne mit gegrillter Aubergine und Kürbis**  
**Marinierter Büffel-Mozzarella**  
**Fruchtiger Rotkohlsalat**

*Zutaten für 3 Personen*

3 Lasagneplatten  
3 kleine Auberginen  
1 kleiner Butternutkürbis

Die frischen Lasagneplatten in Salzwasser 3-4 Minuten garen, unter kaltem Wasser abschrecken und auf Frischhaltefolie legen. Die Auberginen in dünne Scheiben und den Kürbis in Spalten schneiden. Beides salzen, pfeffern und auf einer Grillplatte mit Olivenöl kross grillen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Pro Person 3 Lasagneplatten verwenden. Zuerst eine Nudelplatte auf das Blech legen, darauf eine Kürbisspalte legen. Anschließend eine zweite Lasagneplatte auflegen, auf die eine Auberginenscheibe kommt. Abschließend die dritte Lasagneplatte auflegen und oben auf die Safransauce gießen. Den Backofen auf Grillstufe stellen. 200 g geriebenen Parmesan auf die Lasagne Portionen streuen und goldbraun gratinieren. Auf einem Teller zusammen mit dem marinierten Büffel-Mozzarella anrichten und noch etwas von der Marinade auf dem Gericht verteilen. Abschließend den Rest Safransauce anbei geben.

**Safrancreme**

2 Schalotten, gewürfelt  
1/2 EL aufgelöste Safranfäden (1 Tütchen)  
50 ml Weißwein  
50 ml Sahne  
75 ml Gemüsebrühe  
1 EL eiskalte Butter zum Aufmontieren  
Olivenöl

Schalotten in Olivenöl anbräunen, anschließend Safran, Gewürze und Flüssigkeiten hinzugeben. Das Ganze 20 Minuten köcheln lassen und abschließend mit der eiskalten Butter und einem Zauberstab aufmontieren.

### **Marinierte Büffel-Mozzarella**

125g Mozzarella  
5 EL Balsamicoessig  
1 EL Honig  
6 EL Olivenöl  
1 EL Senf

Alle Zutaten zu einer Vinaigrette aufschlagen und den Mozzarella darin einlegen, salzen und pfeffern.

## Fruchtiger Rotkohlsalat

### *Zutaten für 6 Personen*

#### Dressing:

- 100ml Limettensaft
- 1 Stängel Zitronengras, in kleine Stücke geschnitten
- 3 EL Ahornsirup
- 2 TL Sojasauce
- Chiliflocken
- 2 EL Sesamöl aus gerösteten Samen
- 4 EL Olivenöl

Für das Dressing alle Zutaten außer dem Oliven- und dem Sesamöl in einer kleinen Pfanne bei relativ hoher Temperatur 5-10 Minuten sirupartig einkochen. Vom Herd nehmen, auskühlen lassen und durch ein feines Sieb in eine Schüssel gießen. Das Sesam- und das Olivenöl in einem feinen Strahl dazugeben und kräftig verrühren.

#### Salat:

- 1 kleiner Rotkohl, in feine Streifen geschnitten
- 7 helle Wirsingblätter, in feine Streifen geschnitten
- 1 reife Mango, in dünne Streifen geschnitten
- ½ Chilischote, entkernt und in feine Ringlein geschnitten
- 5 Stängel Minze, die Blätter grob gehackt
- 20g Koriander, die Blätter abgezupft und grob gehackt

Die Kohlstreifen mit den übrigen Salatzutaten in eine Schüssel geben, vorsichtig mischen und mit dem Dressing übergießen. Nochmals mischen und mit etwas Salz abschmecken.

## **Rumfrüchte und Portweineiscreme**

*Zutaten für 6 Personen*

300ml weißer Portwein  
100g Honig  
6 Eigelb  
500g Creme fraîche  
300ml geschlagene Sahne  
1 Prise Salz  
100g geröstete Pinienkerne  
100g Zucker

Den Portwein in einer Kasserolle bei mittlerer Temperatur einreduzieren, beiseitestellen und abkühlen lassen. Die Eigelbe mit dem Honig schaumig aufschlagen und eine Prise Salz zugeben. Die Sahne und die Creme fraîche zugeben und gut vermischen. In eine Eismaschine geben. Eis in zwei Portionen herstellen und in einer Schale mit dem einreduzierten Portwein vermischen.

Aus angebräuntem Zucker und den Pinienkerne in einer Pfanne Pinienkrokant herstellen. Krokant über das Eis geben.

## **Rumfrüchte**

500g gemischte Früchte der Saison  
200ml Rum 54%

Die Früchte waschen, schälen sofern nötig und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Rum in einem Topf mit den Früchten zusammen etwa 1 Stunde marinieren lassen. Zum Servieren die Früchte nach Geschmack nochmal in einer Pfanne erhitzen, etwas von dem Rum zugeben und flambieren. Die Früchte in der Pfanne müssen möglichst trocken sein bevor der Rum zugegeben und entflammt wird.

## **Gebackene Vanillecreme-Törtchen**

*Zutaten für 6 Personen*

2 Platten Blätterteig  
Rohrzucker  
Zimt  
Porzellanförmchen (oder Muffin-Blech)  
etwas Butter zum Ausbuttern der Förmchen

Den Blätterteig mit Zucker und Zimt bestreuen und die Porzellanförmchen ausbuttern. Den Teig in so große Stücke schneiden, dass die Förmchen damit ausgelegt werden können. Den Rand des Teiges rustikal hochstehen lassen. Den Backofen auf 170°C vorheizen.

### **Die Creme**

4 Eier  
300g Crème fraîche  
1 TL Zitronenzesten  
2 EL Rohrzucker  
1 EL Vanillelikör oder Sirup  
1 gest. EL Backpulver  
1 Prise Salz

Die Zutaten schaumig miteinander verrühren und in die mit dem Blätterteig ausgefüllten Förmchen einfüllen. Im Backofen goldbraun backen.