



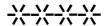
Edles aus der Kerbstküche 12.10.2016

Menü

Herbstsalat mit Kürbis, rote Beete und Räucherlachsroulade



Waldpilzravioli in Kräuter-Riesling mit Parmesan



Rosa gebratene Erpelbrust auf Apfeljus mit gefülltem Wirsing



Pistazien-Krokantparfait mit Trauben und Mandarinen





Herbstsalat mit Kürbis, rote Beete und Räucherlachsroulade (4 Personen)

Pflücksalat 250 g rote Beete 1 Stk. Hokaidokürbis ½ Stk.

Räucherlachs 4 Scheiben

Salatdressing

Zwiebelwürfelchen 50 g

Knoblauchwürfelchen 1 kl. Zehe

Hühnerbrühe100 mlSalz7 gZucker25 g

Pfeffermühle 5 drehen

Kressi Essig 100 ml Senf 15 g Sonnenblumenöl 300 ml

Zubereitung:

Alles außer Senf und Öl aufkochen, etwas abkühlen lassen, den Senf dazu und das Sonnenblumenöl mit dem Mixstab langsam einmixen.

Die rote Beete schälen, in sehr feine Streifen schneiden, mit etwas Balsamicoessig und Wasser kalt stellen.

Brauchle | Die Kochschule. No.1 Lindauer Straße 58 Fon (07522) 97789-0





Kürbis

Essig 1 dl Wasser 1 dl Zucker 75 g Ingwer 10 g

Zimt Salz Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung:

Alles zusammen aufkochen.

Hokaidokürbis in dünne Scheiben hobeln.

Den noch heißen Sud auf den Kürbis gießen und ziehen lassen.

Räucherlachs

Schmand 250 g Zitronensaft ½ Stk.

Petersilie gehackt etwas Schnittlauch geschnitten

Meerrettich

Salz Pfeffer zum abschmecken

Zubereitung:

Alles gut verrühren, die Lachsscheiben gleichmäßig besteichen, einrollen und kaltstellen.





Waldpilzravioli in Kräuter-Riesling mit Parmesan (10 Personen)

Teig

Mehl 250 g
Eigelb 5 Stk.
Ei 2 Stk.
Olivenöl 1 Tl
Salz 1 Prise

Zubereitung:

Alles zu einem Teig kneten und ½ Std. ruhen lassen.

Füllung

Gemischte Waldpilze

geputzt und gewürfelt 750 g Zwiebel gewürfelt 1 Stk. Knoblauch 1 Zehe

Rosmarin gehackt Thymian gehackt

Salz, Pfeffer

Kurz und scharf anbraten, abkühlen lassen.

Soße

Weißwein 400 ml
Weißer Port 100 ml
Zwiebel ½ Stk.
Gemüsebrühe 250 ml
Sahne 200 ml

Zubereitung:

Weißwein und weißer Port zusammen mit einer halben Zwiebel in Streifen reduzieren, mit Gemüsebrühe und Sahne aufgießen, abschmecken und binden.

Brauchle | Die Kochschule. No.1 Lindauer Straße 58 Fon (07522) 97789-0





Rosa gebratene Erpelbrust auf Apfeljus mit gefülltem Wirsing (4 Personen)

Erpelbrust 2 Stk.
Wirsingblätter 4 Stk.
Süßkartoffeln 500 g
Milch 100 ml
Butter 100 g
Äpfel 2 Stk.

Zubereitung:

Bei den Erpelbrüsten die Haut über Kreuz mehrfach einritzen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Hautseite nach unten in die heiß Pfanne legen, anbraten und im Ofen bei mäßiger Hitze garen.

Die Süßkartoffeln mit Milch, Butter Salz und Muskat zu einem Püree verarbeiten und die blanchierten Wirsingblätter damit füllen.

Brauchle | Die Kochschule, No.1 Lindauer Straße 58 Fon (07522) 97789-0





<u>Pistazien-Krokantparfait mit Trauben und Mandarinen</u> (10 Personen)

Pistazienkerne 250 g Puderzucker 150 g

Zubereitung:

Die gehackten Pistazien in einer Pfanne erhitzen, den Puderzucker nach und nach über die Pistazien streuen, karamellisieren und erkalten lassen

Eigelbe 3 Stk.
Ei 1 Stk.
Puderzucker 100 g
Sahne 500 g
Rum 5 cl

Zubereitung:

Die Gelbe und das Ei mit dem gesiebten Puderzucker im Wasserbad zu einem festem Schaum schlagen, abkühlen lassen und den Krokant einrühren. Den Rum dazu, die geschlagene Sahne unterheben, in Formen füllen und einfrieren.

Brauchle | Die Kochschule, No.1 Lindauer Straße 58 Fon (07522) 97789-0