

# Herbst-Rezepte vom 20. November 2021



Federkohl-Chips mit Safrannüssen  
Quitten-Rüebli-suppe  
Süßkartoffel-Chicorée-Salat  
Gefüllte Butternuss-Kürbisse  
Rehschnitzel mit Marroni-Kruste  
Zimt-Zucker-Kranz mit Marzipan  
Brombeer-Balsamico  
Trauben-Balsamico

## Federkohl-Chips mit Safran-Nüssen

4 PERSONEN

### Zutaten

- 300 g Federkohl
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Honig
- 1 Briefchen Safranpulver
- 2 Knoblauchzehen
- Fleur de sel
- 2 EL Macadamia-Nüsse

### Zubereitung

Backofen auf 120 °C Umluft vorheizen. Federkohl rüsten, grobe Blattrippen entfernen. Blätter gut trocken tupfen.

Federkohl auf zwei mit Backpapier belegte Bleche verteilen. Öl, Honig und Safran (wenig weglassen für Nüsse) mischen. Knoblauch dazupressen. Honig über die Blätter verteilen. Mit den Händen gut vermischen. Im Ofen ca. 30 Minuten trocknen lassen, dabei einmal vorsichtig wenden. Ofentür mit einer Kelle leicht offen halten, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Chips herausnehmen. Mit Fleur de sel salzen. Nüsse hacken, kurz anrösten, etwas Safran dazugeben und dann über Federkohl streuen. Chips abkühlen lassen.

# Quitten-Rüebli-suppe

4 PERSONEN

## Zutaten

### *Für die Suppe*

- 2 Quitten
- 1 EL Olivenöl
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 800 g Rüebli, in ca. 1 1/2 cm dicke Scheiben
- 1 ½ Liter Gemüsebouillon

### Toppings

- 3 EL Pekannüsse, halbiert
- 3 EL Kürbiskerne
- 1 EL Olivenöl
- 4 EL Crème fraîche

## Zubereitung

Quitten schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, in Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erwärmen. Schalotte andämpfen. Quitten und Rüebli begeben, kurz mitdämpfen. Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren. Suppe zugedeckt ca. 20 Min. köcheln. Suppe mit dem Stabmixer pürieren.

### *Toppings*

Pekannüsse und Kürbiskerne im Olivenöl ca. 3 Min. rösten. Suppe anrichten, mit Pekannüssen, Kürbiskernen und Crème fraîche garnieren.

## Süßkartoffel-Chicorée-Salat

4 PERSONEN

### Zutaten

- 800 g Süßkartoffeln
- Salz
- 300 g Chicorée
- 2 rote Zwiebeln
- 1 dl Apfelessig
- 1 dl naturtrüber Apfelsaft
- 6 EL Olivenöl
- Pfeffer
- 400 gekochte geschälte Edamame

### Zubereitung

Süßkartoffeln in Würfel schneiden. In Salzwasser ca. 10 Minuten weich kochen. Chicorée und Zwiebeln getrennt in feine Streifen schneiden. Apfelessig, Apfelsaft und Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel in der Sauce marinieren lassen.

Kartoffeln abgießen, gut abtropfen lassen und zurück in die Pfanne geben. Mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Stampf anrichten. Edamame mit den vorbereiteten Zutaten und Zwiebeln in Sauce mischen. Auf den Kartoffeln anrichten. Lauwarm genießen.

## Gefüllte Butternuss-Kürbisse

4 PERSONEN

### Zutaten

- 1,5kg Kürbis längs halbiert, Fruchtfleisch kreuzweise eingeschnitten
- 2 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- $\frac{3}{4}$  TL Salz
- $\frac{1}{2}$  EL Dukkah

### Füllung

- 50 g schwarze Linsen (Beluga)
- 3 dl Wasser, siedend
- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- $1 \frac{1}{2}$  EL Dukkah (Gewürzmischung)
- 1 Fenchel (ca. 300 g), in Würfeli
- 1 Apfel, in Würfeli
- 2 EL Haselnüsse, grob gehackt
- 2 EL glattblättrige Petersilie, fein geschnitten
- $\frac{1}{2}$  TL Salz
- Wenig Pfeffer
- 2 EL glattblättrige Petersilie, zerzupft
- Wenig Dukkah (Gewürzmischung)

### Zubereitung

Kürbis auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Öl mit Knoblauch und Salz verrühren, Kürbisfleisch damit bestreichen.

Ca. 1 Std. in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, entstandene Flüssigkeit abgiessen. Dukkah über die Kürbisse streuen.

Für die Füllung Linsen offen im Wasser ca. 20 Min. knapp weich köcheln, abtropfen. Öl in einer Bratpfanne erwärmen. Zwiebel, Knoblauch und Dukkah kurz andämpfen. Linsen, Fenchel und Apfel kurz mitdämpfen. Nüsse und Petersilie daruntermischen, würzen.

Kürbisse mit der Füllung füllen, Petersilie anrichten und Dukkah darüberstreuen.

## Rehschnitzel mit Marroni-Kruste

4 PERSONEN

### Zutaten

- Rehschnitzel, pro Person ca. 140g
- 2 EL Olivenöl

*Kruste:*

- 75g Marroni
- 1½ EL Zucker
- 1/4 Bund gemischte Kräuter, Rosmarin, Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 35g Paniermehl
- 40g Butter, weich
- 1 Prise Zimt
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Für die Kruste Marroni grob hacken. Zucker in einer beschichteten Bratpfanne hellbraun caramolisieren. Marroni dazugeben, kurz andünsten. Auf ein Backpapier verteilen und abkühlen lassen. Kräuter, Knoblauch und Marroni im Cutter hacken. Paniermehl und Butter begeben. Alles zu einer bröseligen Masse verarbeiten. Mit Zimt, Salz und Pfeffer würzen.

Backofen auf 120 °C vorheizen. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch im Öl beidseitig ganz kurz anbraten. Fleisch aus der Pfanne heben und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Marronimasse darauf verteilen, leicht andrücken. Fleisch in der oberen Ofenhälfte ca. 10 Minuten garen, davon die letzten 5 Minuten mit Grillfunktion auf 250 °C.

## **Himbeer-Balsamico**

Für 5dl

### **Zutaten**

- 600 g Himbeeren
- 5 dl Aceto balsamico bianco
- 100 g Zucker

### **Zubereitung**

Himbeeren zusammen mit dem Balsamico und Zucker in eine Pfanne geben, mit einem Kartoffelstampfer etwas zerdrücken. Alles aufkochen und ca. 15 Minuten offen köcheln lassen, damit der Essig etwas dickflüssiger wird. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb oder Tuch passieren. Saft auffangen, nochmals erhitzen. Sofort in heiss ausgekochte Flaschen füllen und verschliessen.

Passt als Würzessig zu Salaten oder ein paar Tropfen als Topping zu Glace.

## **Trauben-Balsamico**

Für 6dl

### **Zutaten**

- 250 g Lavallé-Trauben
- 5 dl Aceto balsamico bianco
- 70 g flüssiger Blütenhonig, z. B. Akazienhonig

### **Zubereitung**

Trauben von den Stielen zupfen. Mit Balsamico bianco und Honig in einer Pfanne bis vor den Siedepunkt erhitzen. Pfanne vom Herd ziehen. Trauben in der Flüssigkeit anquetschen. Alles in heiss ausgespültes verschliessbares Glas füllen und verschliessen. Balsamico bei Zimmertemperatur ca. 1 Woche stehen lassen.

Balsamico durch ein mit Gaze ausgelegtes Sieb absieben. Trauben ausdrücken. Trauben-Balsamico in heiss ausgespülte Flaschen abfüllen. Essig dunkel lagern, so bleibt er 1 Jahr haltbar.

## Zimt-Zucker-Kranz mit Marzipan

### Zutaten

- 200 ml Milch
- 1 Würfel (42 g) Hefe
- 500 g Mehl
- 100g Zucker
- Salz
- 2 Eier
- 110g Butter
- 2 EL Zimt
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 300g kalte Marzipanrohmasse
- Backpapier
- Alufolie

### Zubereitung

Mit Milch, Hefe und Mehl Hefeteig zubereiten und ca. 40 Minuten gehen lassen.

Zimt, Zucker und Vanillezucker mischen. Marzipan grob raspeln. Eier verquirlen und mit einer Gabel unter das Marzipan rühren. Butter schmelzen, abkühlen lassen. Teig auf etwas Mehl kurz durchkneten. Zu einem Rechteck (ca. 35 x 65 cm) ausrollen. Mit 2/3 lauwarmer Butter bestreichen. Marzipanmischung darauf verteilen und dabei rundherum einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen.

Marzipan mit einem Löffel leicht verstreichen. Zimt-Zucker-Mischung darüberstreuen. Teig von der Längsseite her aufrollen.

Teigrolle auf einen Bogen Backpapier legen und der Länge nach fast durchschneiden (evtl. vorher kurz tiefkühlen). Teigstränge vorsichtig zu einer Kordel drehen und zu einem Kranz legen. Enden zusammendrücken. Mit dem Backpapier auf ein Backblech heben.

Mit restlicher Butter bestreichen. An einem warmen Ort zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.

Backofen auf Umluft 175°C vorheizen. Kranz im heißen Ofen 25–30 Minuten backen.