



ENDLICH IST
ES HERBST

DONNERSTAG
23. OKTOBER 25

TAFELMAJOR FLORINDO JOPITI

Motto Menü

ENDLICH IST ES HERBST



Muskat-
Kürbisschnitte mit
Zucchini-Tatar



Wildschwein-
Involtini an
Grappasauce



Bratapfel
im Glas

Muskat-Kürbisschnitte mit Zucchini-Tatar

Einkaufen für 6 Portionen

♦ 2 Scheiben Toastbrot, entrindet und quer halbiert

für die Kürbis-Mousse

♦ 400 g Muskatkürbis, geschält ♦ 2 Stk Schalotten, geschält ♦ 250 ml Hühnerfond ♦ 1 EL Weißwein ♦ 8 Stk Gelatine ♦ 300 ml Rahm, geschlagen ♦ ½ Zitrone, nur Saft ♦ 2 Knoblauchzehen, zerdrückt ♦ 1 Prise Salz ♦ 1 Prise Pfeffer, frisch gemahlen ♦ 1 TL Tabasco ♦ 1 EL Olivenöl

für das Gelee

♦ 200 ml Apfelsaft ♦ 100 ml Weisswein, trocken ♦ 4 Stk Gelatine

für die Deko

♦ 100 g Zucchini, in 3 mm Würfel geschnitten, ♦ 1 Prise Salz ♦ 1 Prise Pfeffer, frisch gemahlen ♦ 1 EL Olivenöl ♦ 5 g Thymian ♦ 1 EL Kerbelblättchen

Zubereitung

für die Mousse

Das Kürbisfleisch fein würfeln und mit etwas Wasser weich dünsten. Schalotten fein hacken und in Olivenöl anschwitzen. Mit Weisswein ablöschen, Geflügelfond und Kürbis zugeben, mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzen und ca. 3 Minuten köcheln lassen. Mit dem Stabmixer fein pürieren und passieren. Masse nochmals kurz erhitzen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und zugeben.

Zubereitung

Mousse (weiter)

Mit Zitronensaft sowie Knoblauch aromatisieren und Schlagrahm unterziehen. Eine Springform (ca. 12 cm breit und 20 cm lang) oder eine Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen. Das Toastbrot einlegen, mit der Mousse befüllen und für ca. 1 Stunde in das Gefrierfach stellen.

für die Zucchiniwürfel

Oliveöl erhitzen, Würfel glasieren und mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen; kalt stellen.

für das Gelee

Den Apfelsaft mit dem Weisswein aufkochen und die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine zugeben, temperieren und die Mousse damit abglänzen (bestreichen). Im Kühlschrank für 10 Minuten kühl stellen. Die Mousse aus der Form nehmen, in 6 Scheiben schneiden (am besten mit einem, in heisses Wasser getauchten, dünnen Messer), auf die Teller setzen, mit Zucchiniwürfel anrichten und mit Kerbelzweigen belegen.



Safran-Risotto

Einkaufen für 6 Portionen

♦ 1 Zwiebel, gehackt ♦ 1 Knoblauchzehe, gepresst ♦ Butter, zum Dünsten ♦ 250 g Risottoreis, z.B. Carnaroli ♦ 2 dl Weisswein oder Bouillon ♦ 1-2 Briefchen Safran ♦ 8 dl Bouillon, heiss ♦ 120 g geriebener Käse ♦ 2 EL Butter ♦ Salz

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch in Butter andünsten. Reis dazugeben, mitdünsten. Mit Wein oder Bouillon ablöschen, vollständig einkochen.

Safran beifügen. Bouillon nach und nach dazugeben, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Risotto unter häufigem Rühren 20 Minuten köcheln.

Käse und Butter daruntermischen, abschmecken.

Die Menge im Rezept ist als Beilage gedacht. Wenn du das Risotto als Hauptgang servierst, verwende ca. 100 g Reis pro Person.



Wildschwein-Involtini an Grappa

Zutaten für 6 Personen

♦ 80 g kernlose weisse Trauben ♦ 3 EL Olivenöl ♦ 12 Wildschweinschnitzel à ca. je 50 g ♦ 12 Tranchen Rohschinken ♦ 80 g Frischkäse (Philadelphia) ♦ Pfeffer ♦ Salz ♦ 1 EL Mehl ♦ 0,5 dl Grappa ♦ 2,5 dl Wildfond ♦ 30 g Butter, kalt

Zubereitung (ca. 45 Minuten)

Trauben achteln. In wenig Öl bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten dünsten. Auskühlen lassen. Backofen samt Blech auf 80 °C Unter-/Oberhitze vorheizen.

Schnitzel zwischen Klarsichtfolie legen und flach klopfen. Auf der Arbeitsfläche auslegen. Je mit 1 Tranche Rohschinken belegen und mit ca. 1 TL Frischkäse bestreichen. Trauben darauf verteilen. Mit Pfeffer würzen. Schnitzel einrollen und mit Zahnstochern fixieren. Involtini leicht salzen.

Involtini mit Mehl bestäuben. Im restlichen Öl 2 Minuten rundum braten. Auf das vorgewärmte Blech geben und im Ofen warm halten. Bratsatz mit Grappa ablöschen. Einkochen lassen. Fond dazugießen. Köcheln lassen, bis die Sauce sämig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pfanne vom Herd ziehen. Butter flockenweise unterrühren.



Foto & Rezept

<https://migusto.migros.ch/de/rezepte/wildschwein-involtini-an-grappasauce>

Bratapfel im Glas

Zutaten / 6 Gläser

für die Apfelschicht

♦ 5 Äpfel (ca. 500 g) ♦ ½ Vanilleschote ♦ 50 g Butter ♦ 70 g brauner Zucker ♦ 1 Prise Zimt ♦ 3 EL Apfelsaft

für die Creme

♦ 250 g Mascarpone ♦ 250 g Magerquark ♦ 3 EL brauner Zucker ♦ ½ Vanilleschote ♦ 100 g Amarettini

Zubereitung

Sechs Dessertgläser à 125ml bereitstellen. Äpfel schälen, entkernen und klein würfeln. Vanilleschote halbieren und auskratzen. Butter, Zucker, Vanillemark und Zimt in einen Topf geben und kurz ohne Rühren köcheln lassen. Nimm am besten einen höheren Topf, da in diesen Topf später auch die Apfelstücke mit hinein kommen.

Wenn der Zucker etwas karamellisiert ist Apfelstücke und Apfelsaft hinzugeben. Etwa 5 Minuten köcheln lassen, immer wieder umrühren. Die Apfelstückchen sollten weich aber noch nicht komplett verkocht sein. Apfelstücke mit einem Siebschöpfer aus dem Topf nehmen und in eine Schüssel geben.

Arbeitszeit 45 Min.

Kühlen 20 Min.

Saftige Apfelstückchen mit herrlicher Zimtnote und eine leckere Mascarpone-Creme wechseln sich gekonnt mit einigen knusprigen Amarettinis ab.



Foto & Rezept

<https://www.einfachbacken.de/rezepte/bratapfel-dessert-im-glas-ganz-einfach-selbstgemacht>