

# BUNTES HERBSTMENU



## Bruschette mit Pilzen und Tomaten

\*\*\*\*\*

## Maisschaumsuppe

\*\*\*\*\*

## Warmer Auberginen-Tomaten-Salat

\*\*\*\*\*

## Wild-Spiessli mit Wacholder-Jus

\*\*\*\*\*

## Orangen-Softeis mit Pistazien



# Bruschette mit Pilzen und Tomaten



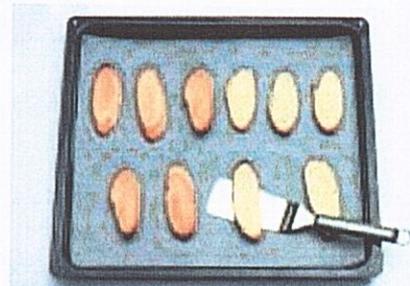
## Zutaten für 4 Personen

20 Tranchen Frischback-Baguettes  
(ca. 500 g)  
2 Knoblauchzehe, halbiert  
2 EL Olivenöl  
2 kleine Zwiebel, gehackt  
300 g Tomaten, in Würfeli  
2 TL Olivenöl  
300 g Funghi alla boscaiola  
2 EL Aceto Balsamico bianco  
je 1 EL Basilikum und Oregano,  
fein geschnitten  
Salz und Pfeffer, nach Bedarf

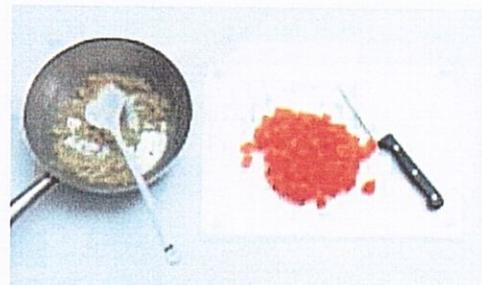


**Energiewert/Person**  
ca. 2382 kJ/ 569 kcal

Brot auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Rösten: Beidseitig je ca. 2 Min. im oberen Drittel des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen.



Brotscheiben mit den Knoblauchhälften einreiben, Öl darüberträufeln. Knoblauchhälften hacken, mit der Zwiebel im Öl andämpfen. Tomaten beigeben, ca. 5 Min. mitdämpfen.



Funghi abtropfen, grob hacken, mit dem Aceto und den Kräutern zufügen, nur noch heiss werden lassen, würzen. Belag auf die Brotscheiben verteilen, lauwarm oder kalt servieren.



# Warmer Auberginen-Tomaten-Salat



## Zutaten

Für 4 Personen

### SAUCE

2 EL Zitronensaft

4 EL Olivenöl

1 TL Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

### SALAT

Olivenöl zum Braten

400 g Auberginen, längs geviertelt, in ca. 2 cm langen Stücken

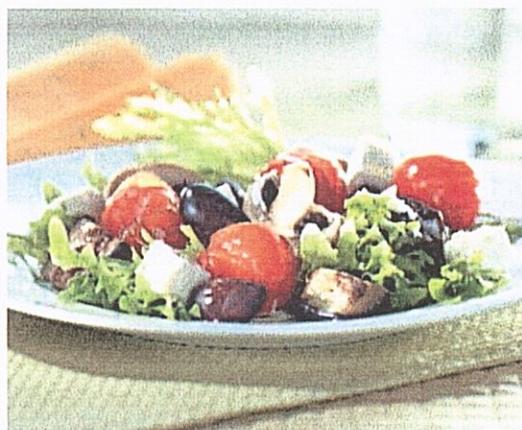
100 g kleine Champignons, evtl. halbiert

250 g Cherry-Tomaten

100 g Feta, in 1 cm grossen Würfeln

100 g schwarze Oliven (z.B. Kalamata)

150 g Salat (z.B. Salanova)



### SAUCE:

Zitronensaft und Olivenöl in einer Schüssel gut verrühren, würzen.

### SALAT:

Öl in einer weiten Bratpfanne heiss werden lassen, Auberginen anbraten, herausnehmen.

Wenig Öl begeben, Champignons kurz anbraten, Auberginen wieder begeben, bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. fertigbraten.

Cherry-Tomaten begeben, heiss werden lassen, zur Sauce geben.

Feta und Oliven sorgfältig daruntermischen.

Salatblätter auf Teller verteilen,

Salat darauf anrichten.



# Wild-Spiessli mit Wacholder-Jus



## Zutaten

### Für 4 Personen

4 Hirschschnitzel (je ca. 80 g)

## MARINADE

1 EL Aceto balsamico

1 EL Erdnussöl\*

½ EL Aprikosen\*- oder Zwetschgenschnaps\*  
(z. B. Abricotine oder Pflüml)

1 TL Wacholderbeeren, zerdrückt

4 Nelken

Pfeffer aus der Mühle

¼ TL Salz\*

## SPIESSLI

12 Tranchen Rohschinken Ticinella  
(ca. 60 g), längs halbiert

12 Dörraprikosen

12 entsteinte Dörrpflaumen\*

12 Salbeiblätter

12 Holzspiesschen

Bratbutter\* zum Braten

12 Salbeiblätter

12 Holzspiesschen

Bratbutter\* zum Braten

## JUS

2 dl Wildfond\* oder Wildbouillon\*

1 TL Wacholderbeeren

1 TL dunkles Maizena express\*

Salz\*, Pfeffer, nach Bedarf

## Vor- und Zubereitungszeit

ca. 40 Minuten

Marinieren: ca. 1 Std



## Energiewert/Person

ca. 1055 kJ/252 kcal

## Tipp



## Zubereitung

Hirschschnitzel längs dritteln.

**MARINADE:** Aceto, Öl und Schnaps in einem tiefen Teller gut verrühren. Wacholderbeeren und Nelken begeben, würzen. Fleischstreifen begeben, mischen. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Std. marinieren. Fleisch aus der Marinade nehmen, trockentupfen. Auf einer Seite salzen.

**Jus:** Fond in dieselbe Pfanne giessen, Bratsatz lösen, aufkochen. Wacholderbeeren begeben. Maizena express in die siedende Flüssigkeit einrühren, ca. 2 Min. weiterkochen, Hitze reduzieren. Wild-Spiessli mit dem entstandenen Fleischsaft in die Sauce geben, ca. 2 Min. fertig köcheln, würzen.

**SPIESSLI:** Rohschinken auf die ungesalzene Fleischseite legen, mit den Trockenfrüchten und den Salbeiblättern an die Spiesschen stecken (s. kleines Foto). Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze etwas reduzieren. Spiessli beidseitig je ca. 1 Min. braten, zugedeckt beiseite stellen. Restliches Bratfett auftupfen.

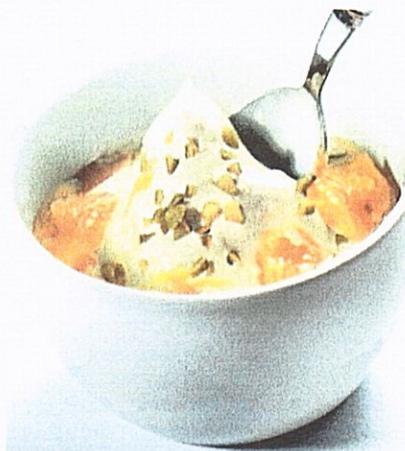


## Orangen-Softeis mit Pistazien

### Zutaten

für 4 Personen

- 2 Orange
- 4 EL Zucker
- 2 EL Butter
- 1/2 TL Kardamompulver
- 700 ml Vanilleglace
- 1,5 dl Halbrahm
- 2 TL gehackte Pistazien



### Energiewert/Person

ca. 2382 kJ/ 569 kcal

Von der Orange Boden und Deckel, dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch wegschneiden. Fruchtfilets mit scharfem Messer zwischen den weissen Häutchen ausschneiden, dabei entstehenden Saft auffangen (ca. 2 EL).



Zucker und aufgefangenen Saft ohne Ruhren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein goldbrauner Caramel entsteht, Butter darunter rühren, auskühlen.



Orangenfilets mit Kardamom zum Caramel geben. Glace mit Halbrahm in hohes Gefäss geben, mit Stabmixer pürieren, in vorgekühlte Glaser anrichten. Orangen und Caramel darüber geben, mit Pistazien verzieren, sofort servieren.



## Ä GUETE ZÄME...

