

# Bruno's Herbstgericht 2014



**Amuse-Bouche**

## Zucchini-Streifen

«Hospices de Dijon - Domaine de Chênovre Ermitage»  
2007  
Burgund, Hautes Côtes de Beaune

\*



## Kürbis-Ravioli an Nuss-Rahmkäsesauce

\*



## Schweins-Filet im Heumantel mit Kartoffel-Pastinaken-Krönchen und Gemüse in Kräuterrahm

« Château de Crouseilles »  
2007  
Madiran, Süd-West, Le Piémont pyrénéen, France

\*



## Zwetschgencreme mit Zimtrahm

\* \* \*

\*

→ Alle Rezepte für **4 Personen** gerechnet, **wenn nichts anderes steht** ←

# Zucchini-Streifen als Amuse-Bouche

Zubereitung: ca. 30 Minuten; Backen: ca. 15- 20 Minuten

Backofen auf **220°C** vorheizen

Das nachfolgende Rezept ist als **Znüni** für 4 Personen gerechnet

→ als **Amuse-Bouche** ist es für 8 Personen gerade ideal (1 Zucchini-Streifen pro Person)

ca. 550 g	Pizzateig, fixfertig	Den rechteckig ausgewallten Pizzateig auf ein Backpapier legen. Teig quer halbieren und längs in insgesamt 8 Streifen schneiden. Teigstreifen mit dem Backpapier auf ein Backblech ziehen.
<b>Belag:</b>		
8 EL; ca. 200 g	Tomatensauce aus dem Glas	Die 8 Teig-Streifen mit Tomatensauce bestreichen, dabei rundum einen <b>1 cm</b> breiten Rand frei lassen.
4 EL	fein gehackte Kräuter, z.B. Kerbel und Schnittlauch	
2 Zehen	Knoblauch, in dünne Scheiben geschnitten	Teig-Streifen mit Kräutern und Knoblauch bestreuen.
100 g	griechisches Jogurt	Jogurt darüber verteilen.
ca. 250 g	Zucchini	Zucchini rüsten und in dünne Scheiben schneiden. Auf die Teigstreifen legen.
150 g	Kräuterbergkäse	in Stäbchen schneiden, auf die Streifen verteilen.
wenig	Rapsöl	mit Öl beträufeln.
¼ TL	Salz Pfeffer aus der Mühle	würzen.
		Die belegten Zucchini-Streifen in der <b>unteren Hälfte</b> des auf <b>220 °C</b> vorgeheizten Ofens <b>15- 20 Minuten</b> backen.
wenig wenig	Kerbelblättchen Schnittlauch	Kerbelblättchen und Schnittlauch fein schneiden, mischen.
*		Zucchini-Streifen aus dem Ofen nehmen und mit dem Kerbelblättchen-Schnittlauch-Mix garnieren.
		Heiss oder lauwarm servieren. *

**Tipp:** Statt Kräuterbergkäse **Mozzarella** oder **Gruyère AOC** verwenden.

# Kürbis-Ravioli an Nuss-Rahmkäsesauce

Teig vorbereiten: 45 Min.; Kochen: ca. 60 Min.

Das nachfolgende Rezept ist als **Hauptgang** für 4 Personen gerechnet

→ als **Vorspeise** für 8 Personen → die ca. **1.5-fache** Menge kochen

## Ravioli Teig:

200 g	Mehl	Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde machen.
2 Stück	Eier	Eier, Kürbiskernöl und Salz in die Mulde geben und mit dem Mehl von der Mitte aus anrühren.
1 EL	Kürbiskernöl	Teig aus der Schüssel nehmen und kneten bis er glatt und geschmeidig ist.
1/2 TL	Salz	Schüssel <b>sehr heiss ausspülen</b> , abtrocknen, Teig zurück in die Schüssel legen und das Ganze mit einem grossen Tuch gut zudecken/ einpacken.

**ca. 30 Min.** ruhen lassen.

## Hinweise:

- Mehl kann ganz oder teilweise durch Griess, Dinkel-, Vollkorn- oder Halbweissmehl ersetzt werden.
- Wenn man kein Kürbiskernöl hat, geht auch Olivenöl

**Optional:** gekauften Pastateig verwenden.

## Kürbisfüllung:

250 g	Kürbisfleisch (Butternuss, Hokkaido)	Kürbis putzen und in Würfel schneiden.
2 EL	Kürbiskernöl oder Butter	Butter in einer Chromstahlpfanne zerlassen
1/2 Stück	Zwiebeln, fein gehackt	Zwiebel, Knoblauch, Salbeiblätter, Ingwer und Chilischote darin glasig braten.
1 Zehe	Knoblauch, gepresst	
4 Blatt	Salbei, gehackt	
1 TL	Ingwer, gerieben frisch	
1 Stück	kleine Chilischote	
1 Schuss	Weisswein	Mit einem Schuss Weisswein ablöschen.
1/2 TL	Honig (+ Kürbis)	Kürbiswürfel und den Honig dazugeben, salzen und alles zusammen bei <b>kleiner Hitze</b> weich kochen, <u>ohne</u> Deckel. Der Kürbis ist perfekt, wenn eine festere Püree Masse im Topf ist. Das dauert <b>ca. 20 Min.</b> Aus der Pfanne nehmen, <b>abkühlen lassen</b> und eventuell pürieren.
etwas	Salz zum Abschmecken	
30 g	Parmesan, frisch gerieben	Danach den Parmesan und das Eigelb unterheben.
1	Eigelb	
wenig	Muskatnuss, frisch gerieben	Mit einem Hauch Muskatnuss und Zitronenpfeffer, abschmecken
etwas	Zitronenpfeffer	

## Ravioli zubereiten:

Ravioliteig in einen ca. **10 cm** breiten, langen Streifen ausrollen und die Ravioli unter Verwendung eines Spritzsacks oder Teelöffel im Abstand von ca. **5 cm** füllen. Den Teigstreifen zwischen den Füllungen und an der Längskante mit einem Pinsel und Wasser leicht anfeuchten. Den Teig entlang der Mitte der Längsachse überschlagen, den Teig zwischen den Füllungen und am Rand gut andrücken. Mit einem Teig-Rädli die Ravioli ausschneiden. **Bis zum Kochen im Kühlschrank beiseitelegen**

Ravioli in **Salzwasser** ca. **3- 5 Minuten gerade unterhalb des Siedepunktes** garen. Abtropfen lassen und warm halten.

### **Nuss-Rahmkäsesauce:**

80 g	Baumnüsse	Die Baumnüsse & Pinienkerne kurz in einer Bratpfanne rösten.
50 g	Pinienkerne,	$\frac{1}{3}$ der Menge für die <b>Garnitur</b> beiseite stellen. Den Rest ( $\frac{2}{3}$ der Menge ) hacken.
200 g	Zürcher Rahmkäse	Den Rahmkäse ohne Rinde grob reiben. <b>Beiseite stellen</b>
30 g	Butter	Für die <b>Béchamel-Sauce</b> , die Butter schmelzen und
2 EL	Mehl	das Mehl unter ständigem Rühren auf kleiner Stufe dünsten.
4 dl	Milch	Mit der Milch ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen.
2 EL	Weisswein	Weisswein zugeben und auf kleiner Stufe kochen. Die Soße etwa <b>10 Minuten</b> eindicken lassen, bis eine sämige Creme entsteht.
$\frac{1}{4}$ Stück	abgeriebene Zitronenschale	Zitronenschale, sowie den geriebenen Zürcher Rahmkäse zugeben und mit einem Schwingbesen gut umrühren.
ein wenig	rosa Pfeffer aus der Mühle	
ein wenig	Salz zum Abschmecken	Mit rosa Pfeffer, ein wenig Salz und Zitronensaft abschmecken.
1-2 Spritzer	Zitronensaft	
		$\frac{2}{3}$ der gerösteten und gehackten Baumnüsse & Pinienkerne kurz mitkochen. *

### **Anrichten:**

Die Ravioli auf die Teller verteilen.

Die Sauce über die Ravioli geben und das **beiseite gestellte Drittel** der Nüsse darüber streuen, sofort servieren.

**Tipp:** wenn man Käse nicht so mag hat oder wenn man es lieber etwas „mediterran“ möchte, dann empfehle ich  
alternativ zur **Nuss-Rahmkäsesauce** eine **Salbeibutter**

### **Salbeibutter:**

6 Blatt	schönster Salbei	die Salbeiblätter in grobe Streifen zerschneiden. Der Trick beim Salbei ist:, man darf ihn nicht zu fein hacken, sonst wird der Geschmack zu streng !
50 g	Butter	In einer Kasserolle zerlassen Salbei hinein geben
ein wenig	Salz	
ein wenig	gelben Pfeffer	Mit Salz, gebe Pfeffer aus der Mühle und zwei Tropfen Zitronensaft
2 Tropfen	Zitronensaft	abschmecken. *

# Schweins-Filet im Heumantel mit Kartoffel-Pastinaken-Krönchen und Gemüse in Kräuterrahm

**Heu hat ein Imageproblem.** Als staubtrockenes Viehfutter gilt es meist – und dabei wird schmählich übersehen, welche verborgenen Kräfte gerade im Gras ungedüngter Alpenwiesen stecken. Wer im Heu schläft, bekommt weniger Muskelkater; als warme Packung lindert es Bauchgrimmen, Nieren- und Kreuzleiden; im Badewasser wirkt es entspannend. Was bei genauerem Hinsehen nicht weiter verwundert: Auf mancher Almwiese gedeihen rund 70 verschiedene Pflanzenarten, die bis zu 1'000 Wirkstoffe entfalten können.

Das Beste daran: Heu heilt nicht nur, es schmeckt auch. Jedenfalls der Sud, den man aus einer Kombination von Weideochs und Almheu köcheln kann. Eine moderne Idee verrückter Jungköche? Keineswegs, nur leicht in Vergessenheit geraten. Seit Generationen wickelt man in den Bergen Schinken in Heu, setzt Heulikör auf oder rührt Heusuppe. Wonach die Wiese auf dem Teller schmeckt, lässt sich ganz einfach auf den Punkt bringen: nach Sommer in den Alpen.

vorbereiten: 30 Min.; Kochen: ca. 45 Min.

Backofen auf **200°C** vorheizen

→ Filet ca. **15 Min** früher in den Ofen schieben als die Kartoffel-Pastinaken-Krönchen

Die nachfolgenden Rezepte sind als **Hauptgang** für 6 Personen gerechnet

→ Als Teil eines 4-Gängers, passen die angegebenen Mengen gerade für 8 Personen

## Filet im Heu:

1,5 kg etwas	Schweinefilet Salz, Pfeffer	Das Schweinefilet anbraten und nach dem Braten mit Salz und Pfeffer würzen.
8	Eiweiss Heu	Eiweiss steif schlagen und Heu mit einer Schere etwas zerkleinern und mit dem steif geschlagenen Eiweiss vermengen. Dann das Schweinefilet in den Heu-Eiweiss-Mantel einschlagen und gut durchziehen lassen.
*		Je nach Größe des Filets im vorgeheizten Backofen bei <b>200°C 20- 30 Minuten</b> backen → Kerntemperatur <b>60 – 65°C</b> . Das Filet herausnehmen und ca. <b>5 Min.</b> ruhen lassen Den Heumantel dann vorsichtig aufschneiden und das Filet in Scheiben (Medaillons) schneiden.

## Kartoffel-Pastinaken-Krönchen:

1 kg 2-3	Kartoffeln Pastinaken	Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel scheiden, wie für Püree. Die Pastinaken auch schälen und in kleine Stücke schneiden. Dabei darauf achten, dass die Stücke nicht zu groß sind, sonst lassen sie sich nicht so gut pürieren.
	Salz	Kartoffeln und Pastinaken in Salzwasser kochen. Wenn alles gar ist, das Wasser abgießen.
4 3 Ei 2 Ei 2 Ei	Eier Butter Milch Rahm	Eier, Butter, Rahm und Milch in die Kartoffel-Pastinaken-Masse geben. Das Ganze gut vermengen und mit einem Stabmixer sehr gründlich pürieren.
*		Die Masse etwas <b>auskühlen lassen</b> und mit einem Spritzsack kleine Krönchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Im vorheizten Backofen bei ca. <b>200°C 15- 20 Minuten</b> goldgelb backen. Die Backzeit richtet sich nach der Größe der Krönchen, am Besten häufig kontrollieren, dass sie nicht zu braun werden!

### **Gemüse in Kräuterrahm:**

1 300 g 300 g	Zwiebeln, mittelgross kleine Rüebli kleine Zucchini	Die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Die Rüebli und die Zucchini in Stäbchen schneiden (ca. 5 cm lange und ca. 6 mm im Quadrat).
2 El	Butter	Butter in eine ausreichend großen Topf geben und die Zwiebel darin glasig dünsten. Die <b>Rüebli</b> dazu geben und mitdünsten.
2 dl 0,6 dl 1,5 dl	Gemüsebrühe Weisswein Rahm	Gemüsebrühe, Weisswein und Rahm dazu giessen und bei geringer Hitze ca. <b>10 Min.</b> leicht köcheln lassen.
1 Prise 1 Prise 1 Prise	Pfeffer Cayennepfeffer Muskat	Mit Pfeffer, Cayennepfeffer und Muskat würzen.  Die <b>Zucchini</b> dazugeben und einmal aufkochen lassen.
1 Prise	Kräuter der Provence	Die Kräuter dazugeben und nochmals aufkochen.
etwas	Maizena Salz	Die Sosse mit etwas Stärke leicht binden. Und mit Salz abschmecken
24	Cherry-Tomaten Butter	Die Cherrytomaten kurz in der Butter anbraten/ dünsten. Die Tomaten sollen weich aber nicht verkocht sein.
*		Am Schluss, die gedünsteten Tomaten auf das Gemüse im Teller geben. *

### **Anrichten:**

Die Filet-Medaillons am Rand des grossen Tellers drapieren

Ebenso die Kartoffel-Pastinaken-Krönchen anrichten

Gemüse in Kräuterrahm dazuschöpfen,

→ darauf achten, dass die Sauce nicht zu fest in den Bereich des Fleisches und der Krönchen läuft !

Die gedünsteten Cherry-Tomaten auf das Gemüse legen

# Zwetschgencreme mit Zimtrahm

Zubereiten: ca. 40 Min.; + auskühlen lassen.

*Zutaten für 4 Personen*

## **Crème:**

500 g reife Zwetschgen Zwetschgen entsteinen und in Schnitze schneiden,  
pro Person zwei geviertelte Stücke für die **Garnitur** beiseite stellen.

1,5 dl  
6 EL  
wenig  
wenig

Rotwein  
Zucker  
Zimtpulver  
Nelkenpulver

Den Wein mit Zucker, Zimt-, und Nelkenpulver aufkochen.  
Zwetschgen begeben und zugedeckt weich garen.  
Die Hitze erhöhen und die Flüssigkeit bis auf einen kleinen Rest  
einkochen.  
Dann das Ganze pürieren und auskühlen lassen.

250 g  
2.5 dl  
\*

Mascarpone  
Rahm, geschlagen

Mascarpone und Rahm unter das Zwetschgenpüree ziehen.

In einer Schale oder in Gläsern anrichten und kühl stellen.  
\*

## **Zimtrahm:**

3 dl  
3 EL  
1½ TL  
\*

Rahm, geschlagen  
Puderzucker  
Zimtpulver