

Menu

- Vorspeise:* **Minestrone di fagioli (Veneto FVG)**
Herbstsalat mit Eierschwämmli und Trauben
- Hauptgang:* **Entenbrust an Balsamicojus auf Apfelbett**
- Desert:* **Mascarpone-Crème al Caffè**

Minestrone di fagioli

Zutaten:

für 4 Pers.

400g	Kartoffeln f. Suppe
1	Zwiebel
2	Rüebli
1	Lauch
1	Stangensellerie (2 Stiele je nach Grösse)
1/2	Knollensellerie ca. 150g)
150g	Wirz
1	Knoblauchzehe
2	Lorbeerblätter
30g	Butter
2el	Olivenöl extra V.
400g	Borlotti Bohnen (gekocht in Dose)
2L	Wasser oder leichte Gemüsebouillon
200g	Pastina
100g	geräucherten Guanciale oder Speck
	Salz Pfeffer
40g	Grana (Parmesan)

Zubereitung:

Gemüse (bis auf die Bohnen) waschen und ca. 1-2cm grosse Würfel schneiden. Den Stangensellerie von den Fäden befreien und in ca. 1cm grosse Scheiben schneiden.

In einer mittelgrossen Pfanne (ca. 4L) Butter und Öl erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und die Lorbeerblätter andünsten. Das geschnittene Gemüse (ohne Bohnen) dazugeben und ca. 5-10 Min. mitdünsten, bis es leicht Farbe annimmt.

Mit dem Wasser resp. Gemüsebouillon ablöschen und auf mittlerer Hitze für ca. 1-1.5 Stunden köcheln lassen. Ab und zu umrühren und den sich bildenden Schaum abschöpfen.

Die Borlotti Bohnen abgiessen und dazugeben und 5 Minuten weiterköcheln lassen.

Ca. 2 Suppenkellen in einen Messbecher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren und wieder zur Minestrone zurückgiessen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pastina und den Guanciale/Speck dazugeben und weiter kochen bis die Pasta „al Dente“ ist.

Anrichten und nach Belieben mit Parmesan bestreuen.

Herbstsalat mit Eierschwämmli und Trauben

Zutaten:

für 4 Pers.

- 1 Schalotte
- 2EL Apfelessig
- 4EL Öl (Traubenkernöl)
- 1 EL Zitronensaft
- 120g Eierschwämmli
- 2 EL Butter
- 200g rote Trauben
- 200g Blattsalat
zB Nüsslisalat

Zubereitung:

Schalotte hacken. Mit Essig, Öl und Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pilze rüsten und je nach Grösse halbieren. Butter in einer Bratpfanne erhitzen. Pilze dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Trauben halbieren. Salat mit Pilzen und Trauben anrichten. Mit Dressing beträufeln.

Entenbrust an Balsamicojus auf Apfelbett

Zutaten: für 4 Pers.

2	Entenbrüste (ca. 1kg)
2	Knoblauchzehen
4	Thymianzweige
3	Rosmarinzweige
2	Zwiebeln (mittelgr.)
60ml	Aceto Balsamico
20g	Honig
20g	Bratbutter
50g	Butter
200ml	Geflügelbouillon
	Salz / Pfeffer

Zubereitung Entenbrust:

Die Entenbrust säubern und ggf. Restliche Federn und überschüssiges Fett entfernen. Mit einem scharfen Messer die Haut diagonal von beiden Seiten alle 1-2cm einschneiden. Mit Salz und Pfeffer beidseitig gut würzen. Zwiebeln in ca. 2cm grosse Stücke schneiden und den Knoblauch schälen.

Ofen auf ca. 180°C vorheizen. Eine Bratpfanne auf den Herd stellen und heiss werden lassen. Mit wenig Bratbutter Entenbrüste mit der Hautseite kräftig anbraten bis diese goldgelb sind. Fleisch wenden und weitere 2 Minuten weiterbraten. Herausnehmen, die Hautseite mit wenig Honig bestreichen und im Ofen ca. 10-12 Minuten zartgaren (je nach Dicke).

Mit der Hälfte der Butter den entstandenen Bratensatz etwas ablösen. Die Zwiebeln und den Knoblauch begeben. Thymian und Rosmarin begeben und kurz mitdünsten. Mit dem Balsamico ablöschen. Ca. 2 Minuten köcheln lassen und die Bouillon begeben. Gut zur 1/2 einreduzieren lassen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Alufolie beiseitestellen und ruhen lassen. Den Jus in eine kleine Pfanne absieben und den Honig dazugeben. Für ca. 3-4 Minuten weiter köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jus mit restlicher Butter abbinden.

Die Entenbrust in ca. 1cm dicke Streifen schneiden und auf dem Apfelbett anrichten. Mit dem Jus beträufeln resp. auf dem Teller.

Zutaten: für 4 Pers.

2	Äpfel leicht säuerlich
2	Schalotten
1	Gläschen Brandy
2	Salbeiblätter
20g	Honig
20g	Butter

Zubereitung Apfelbett:

Äpfel schälen und in ca. 1.5cm grosse Würfel schneiden und im Wasserbad beiseitestellen. Die Schalotten fein würfeln und die Salbeiblätter in feine Streifen schneiden. Schalotten und Salbei in Butter kurz andünsten. Die gewürfelten absieben Äpfel dazugeben umrühren und weiter dünsten, bis die Äpfel etwas Farbe angenommen haben. Mit einem kräftigen Schuss Brandy ablöschen, resp. kurz flambieren.

Mit einer runden Pressform Äpfel auf dem vorgewärmten Teller drapieren.

Mascarpone-Crème al Caffè

Zutaten:

für 4 Pers.

250gr Mascarpone

125g Vollrahm

1/2 Vanillestange
oder Pulver

80g Puderzucker

2 Tassen espresso

1EL Kaffepulver

12 Amaretti

Zubereitung:

Kaffee zubereiten und auskühlen lassen.

Mascarpone, 60g des Puderzuckers, Vanillepulver, Kaffepulver und 2/3 des frischen Kaffees begeben und mit dem Handrührgerät solange rühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Den Rahm mit dem restlichen Puderzucker Steiff schlagen und langsam unter die Mascarpone Masse heben.

Amaretti auf den Boden der Gläser legen und mit dem restlichen Espresso benetzen. Die Mascarpone-Crème auf die Gläser verteilen und kühl stellen.

Vor dem servieren mit Kakaopulver oder dunkle Schokosplitter dekorieren und servieren.