

Vorspeise: Rote Beete in Herbstsalat und Ziegenkäseterrine

Zutaten für 6 Personen

Ziegenkäseterrine

750 g Rote Beete, gekocht
6 Blatt Gelatine
2 Orangen
400 g Ziegenfrischkäse
200 g Doppelrahmfrischkäse
3 TL Wasabi-paste

Herbstsalat

200 g Herbstlicher Pflücksalat
1-2 St Avocado
2-3 St Rote Beete, gekocht
50 g Blauschimmelkäse
1 Zitrone
1 Orange
Salz, Pfeffer, Zucker, Oel



Ziegenfrischkäseterrine: Rote Beete in Scheiben hobeln, ca. 3-4 mm. Die Scheiben werden in etwas Orangensaft, Salz, Pfeffer und etwas Orangenschalen-Abrieb eingelegt. 6 Blatt Gelatine in etwas kaltem Wasser anquellen. Saft einer Orange auspressen und mit beiden Frischkäse, Wasabi-Paste und etwas Abrieb von Orangenschale vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gelatine erwärmen und in ca. 10 EL Frischkäsemasse auflösen. Die aufgelöste Gelatine unter die restliche Frischkäsemasse unterziehen. Terrinen-Form mit Frischhaltefolie auskleiden und abwechselnd mit Frischkäsemasse und Rote Beete Scheiben befüllen. Form abgedeckt eine Nacht kühl stellen.

Herbstsalat: Rote Beete mit einem Schneider in Spaghetti Streifen schneiden. Diese in etwas Orangensaft, Salz, Pfeffer und etwas Orangenschalen-Abrieb einlegen. Blauschimmelkäse und Avocado in kleine Würfel schneiden und diese auf dem Pflücksalat anrichten. Vinaigrette aus Zitronensaft, Salz, Zucker, Pfeffer und Oel anrühren und damit beträufeln. Rote Beete Streifen darauf anrichten.

Hauptspeise: Saltim Bocca Involtini mit Steinpilzsosse zu Kürbis-Lauch-Strudel

Zutaten für 6 Personen

Saltim Bocca Involtini

- 6 St Rinderrouladen dünn
- 50 g Butter
- 200 g Gekochter Schinken (Spanferkel)
- 200 g Parmaschinken
- 100 g Pflaumen
- 1 Grosser Bund Salbei
- 100 g Parmesankäse gerieben
- 50 g Steinpilze getrocknet
- 200 g Steinpilze frisch, alternativ Kräutersaibling
- 300 mL Sahne
- 1 Zitrone

Kürbis-Lauch Strudel

- 500 g Kürbis (Hokkaido)
- 125 g Esskastanien gegarte
- 1 St Lauch
- 1 TL Rosmarin
- 4 EL Rapsöl
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 5 Eier
- 40 g Hartkäse gerieben (Parmesan)
- 4 Strudelteigblätter
- 1-2 EL Milch
- Salz, Pfeffer, Zimt, Bratfett, Butter



Saltim Bocca Involtini: Jeweils 3 Rinderrouladen leicht überlappend aneinanderlegen, salzen, mit flüssiger Butter bestreichen und mit Salbeiblätterbelegen. Gekochten Schinken darüberlegen, mit etwas Parmesankäse bestreuen und darüber eine Lage Parmaschinken. Pflaumen in dünne Scheiben schneiden, mit Zimt würzen und auf einer Linie in den oberen Teil der Roulade legen. Roulade über die Pflaumen zusammenrollen und in eine Ofenfeste Form geben. Involtini im Ofen bei 120 °C garen bis eine Kerntemperatur von 80 ° erreicht wurde 30-40 Min. Getrocknete Steinpilze in der Sahne aufquellen (15 min), leicht erwärmen und anschließend mit dem Mixstab pürieren. Aufkochen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Frische Pilze kurz vor dem Anrichten in etwas Olivenöl anbraten.

Kürbis-Lauch Strudel: Backofen auf 160°C (Umluft), Kürbis in 2 cm Würfel schneiden, mit Salz, Pfeffer, Rosmarin, und 3 EL Öl vermengen und ca 20 Minuten auf Backpapier weichgaren. Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden und in 1 EL Öl leicht glasig dünsten. Gegarten Kürbis grob zerstampfen, Zwiebeln und Knoblauch zugeben, 3 Eier und den Hartkäse unterarbeiten bis eine streichfähige Masse entsteht. Strudelteigblätter auf einem Geschirrtuch ausbreiten, mit etwas flüssigem Butter bestreichen. Mehrere Schichten (3-4) übereinanderlegen, sodass eine grosse Teigplatte entsteht. Kürbismasse aufstreichen dabei rundherum einen breiten Rand frei lassen. Esskastanien grob hacken und in etwas flüssiger Butter anrösten und mit Zimt würzen. Lauch in Ringe schneiden und in Bratfett andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Esskastanien und Lauch auf der Kürbismasse verteilen. 2 Eigelb mit 2 EL Milch verquirlen und die Teigländer bestreichen. Teigseiten über die Kürbismasse einklappen und den Strudel einrollen, mit Butter und Eigelbmischung bestreichen. Im Backofen bei 160°C (Umluft) in ca. 35 Minuten goldbraun backen.

Dessert: „Mords“-Törtchen, Quittenpastete und Frozen Joghurt

Zutaten für 6 Personen

Mordstörtchen

75 g	Mehl
1 Msp	Backpulver
3	Eier
250 g	Zucker
1 Pck	Vanillezucker
9 Bl	Gelatine
3 EL	Himbeerkonfitüre
400 mL	Kokosmilch
1 Stk	Limette
50 g	Kokosraspel
400 g	Schlagsahne
300 g	Himbeeren TK
1	Granatapfel

Frozen Joghurt

3 Becher	Griechischer Joghurt (Blutorange-Granatapfel)
1 Becher	Griechischer Joghurt (Natur)
80 g	Puderzucker
80 g	Mehl
1	Eiweiss
100 mL	Milch



Quittenpastete

175 g	Dinkelmehl
1 Prise	Salz
30 g	Zucker
175 g	Magerquark
175 g	kalte Butter
1 kg	Quitten
150 g	Rohrzucker
150 mL	Apfelsaft
100 g	Cranberrys (oder 50 g Trockenfrüchte)
75 g	Walnüsse gehackt
4 EL	Semmelbrösel
1	Eiweiss

Mordstörtchen: Ofen auf 160°C Umluft vorheizen. 18 cm Backform mit Backpapier auslegen. Eier trennen, Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei 100 g Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen, Eigelb unterrühren und Mehl/Backpulver unterheben. Masse in Backform geben und 15-20 Min backen. Nach dem Auskühlen den Boden waagrecht teilen. Mit Servierringen 6 Kreise aus dem Boden ausstechen. 7 Bl Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kokosmilch, Limettensaft, 100 g Zucker und gemahlene Kokosraspel verrühren. Gelatine ausdrücken und in 2 EL Kokoscreme bei schwacher Hitze auflösen und unter die restliche Creme rühren. 200 g Sahne steif schlagen und unterheben. Jeweils einen unteren Boden in die Servierringe geben, mit Himbeerkonfitüre bestreichen, Kokoscreme zugeben (ca 3 cm) und mit einem Deckel zudecken. 3 Std. kaltstellen. Himbeeren, Granatapfel, 50 g Zucker aufkochen und durch ein Sieb streichen. 2 Blatt Gelatine einweichen und in der warmen Masse auflösen. Törtchen aus den Ringen lösen. 200 g Sahne aufschlagen und Törtchen rundherum einstreichen. Erkalte Himbeermasse über die Törtchen geben.

Quittenpastete: Mehl, Zucker und Prise Salz mischen. Quark und Butter (in Flocken) zu einem Teig verkneten. Teig flach drücken, in Folie wickeln und 6 Std kühl stellen. Direkt vor dem Verarbeiten 30 Min. tiefkühlen. Kerngehäuse der Quitten entfernen, schälen, in Stücke schneiden, mit Rohrzucker und Apfelsaft mischen und zugedeckt 20 Min weichdünsten. Quitten pürieren. Cranberrys und Walnüsse untermischen. Backofen auf 170 °C vorheizen. Teig auf ca. 40 x 24 cm auswählen, in gefettete Tart-Form 34 x 11 cm einlegen, etwa 1 cm Teig überlappen lassen. 4 EL Semmelbrösel auf dem Teigboden verteilen und Quittenmasse einfüllen. Teigländer nach innen klappen und mit Eiweiss bestreichen. Restlichen Teil in 1 cm Streifen schnitten und auf der Tart belegen und mit Eiweiß bestreichen. Tart bei Unterhitze auf unterer Schiene 30 Min backen. Danach mit Backpapier abdecken und 10-15 Min fertig backen.

Frozen Joghurt: Eiweiss, Milch, und Zucker schaumig aufschlagen und langsam Mehl klumpenfrei zugeben. 30 Min Kühlschrank gehen lassen. Hippenteig im Backofen auf einer Silikonmatte bei 180 °C bei 4-5 Min ausbacken. Joghurt mischen und in der Eismaschine während 15- 20 Min rühren.



Gesamt

Menü-Wertung

8-Oct-16

Vorspeise

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Bemerkungen

Geschmack 9

★	★	★	★	★	★	★	★	★	
---	---	---	---	---	---	---	---	---	--

Aussehen 8

★	★	★	★	★	★	★	★		
---	---	---	---	---	---	---	---	--	--

Pfiffigkeit 8

★	★	★	★	★	★	★	★		
---	---	---	---	---	---	---	---	--	--

Gesamt 8

★	★	★	★	★	★	★	★		
---	---	---	---	---	---	---	---	--	--

--

Hauptspeise

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Bemerkungen

Geschmack 10

★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Aussehen 10

★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Pfiffigkeit 10

★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Gesamt 10

★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

--

Dessert

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Bemerkungen

Geschmack 8

★	★	★	★	★	★	★	★		
---	---	---	---	---	---	---	---	--	--

Aussehen 9

★	★	★	★	★	★	★	★	★	
---	---	---	---	---	---	---	---	---	--

Pfiffigkeit 9

★	★	★	★	★	★	★	★	★	
---	---	---	---	---	---	---	---	---	--

Gesamt 9

★	★	★	★	★	★	★	★	★	
---	---	---	---	---	---	---	---	---	--

--



Jemima

Menü-Wertung

8-Oct-16

Vorspeise

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack	9
Aussehen	9
Pfiffigkeit	9
Gesamt	9

★	★	★	★	★	★	★	★	★	
★	★	★	★	★	★	★	★	★	
★	★	★	★	★	★	★	★	★	
★	★	★	★	★	★	★	★	★	

Bemerkungen

Hauptspeise

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack	10
Aussehen	9
Pfiffigkeit	10
Gesamt	10

★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
★	★	★	★	★	★	★	★	★	
★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
★	★	★	★	★	★	★	★	★	★

Bemerkungen

Sensationell!

Dessert

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack	8
Aussehen	9
Pfiffigkeit	9
Gesamt	9

★	★	★	★	★	★	★	★		
★	★	★	★	★	★	★	★	★	
★	★	★	★	★	★	★	★	★	
★	★	★	★	★	★	★	★	★	

Bemerkungen



Angelika

Menü-Wertung

8-Oct-16

Vorspeise

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack	10
Aussehen	9
Pfiffigkeit	10
Gesamt	10

★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
★	★	★	★	★	★	★	★	★	
★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
★	★	★	★	★	★	★	★	★	★

Bemerkungen

Hauptspeise

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack	10
Aussehen	10
Pfiffigkeit	10
Gesamt	10

★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
★	★	★	★	★	★	★	★	★	★

Bemerkungen

Dessert

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack	9
Aussehen	9
Pfiffigkeit	9
Gesamt	9

★	★	★	★	★	★	★	★	★	
★	★	★	★	★	★	★	★	★	
★	★	★	★	★	★	★	★	★	
★	★	★	★	★	★	★	★	★	

Bemerkungen



Thomas

Menü-Wertung

8-Oct-16

Vorspeise

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Bemerkungen

Geschmack 8

★	★	★	★	★	★	★	★		
---	---	---	---	---	---	---	---	--	--

Aussehen 8

★	★	★	★	★	★	★	★		
---	---	---	---	---	---	---	---	--	--

Pfiffigkeit 8

★	★	★	★	★	★	★	★		
---	---	---	---	---	---	---	---	--	--

Gesamt 8

★	★	★	★	★	★	★	★		
---	---	---	---	---	---	---	---	--	--

Hauptspeise

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Bemerkungen

Geschmack 10

★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Aussehen 9

★	★	★	★	★	★	★	★	★	
---	---	---	---	---	---	---	---	---	--

Pfiffigkeit 9

★	★	★	★	★	★	★	★	★	
---	---	---	---	---	---	---	---	---	--

Gesamt 9

★	★	★	★	★	★	★	★	★	
---	---	---	---	---	---	---	---	---	--

Dessert

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Bemerkungen

Geschmack 8

★	★	★	★	★	★	★	★		
---	---	---	---	---	---	---	---	--	--

Aussehen 9

★	★	★	★	★	★	★	★	★	
---	---	---	---	---	---	---	---	---	--

Pfiffigkeit 9

★	★	★	★	★	★	★	★	★	
---	---	---	---	---	---	---	---	---	--

Gesamt 9

★	★	★	★	★	★	★	★	★	
---	---	---	---	---	---	---	---	---	--



Stephan

Menü-Wertung

8-Oct-16

Vorspeise

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Bemerkungen

Geschmack 9

★	★	★	★	★	★	★	★	★	
---	---	---	---	---	---	---	---	---	--

Aussehen 9

★	★	★	★	★	★	★	★	★	
---	---	---	---	---	---	---	---	---	--

Pfiffigkeit 8

★	★	★	★	★	★	★	★		
---	---	---	---	---	---	---	---	--	--

Gesamt 9

★	★	★	★	★	★	★	★	★	
---	---	---	---	---	---	---	---	---	--

Hauptspeise

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Bemerkungen

Geschmack 9

★	★	★	★	★	★	★	★	★	
---	---	---	---	---	---	---	---	---	--

Aussehen 10

★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Pfiffigkeit 9

★	★	★	★	★	★	★	★	★	
---	---	---	---	---	---	---	---	---	--

Gesamt 9

★	★	★	★	★	★	★	★	★	
---	---	---	---	---	---	---	---	---	--

Dessert

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Bemerkungen

Geschmack 9

★	★	★	★	★	★	★	★	★	
---	---	---	---	---	---	---	---	---	--

Aussehen 9

★	★	★	★	★	★	★	★	★	
---	---	---	---	---	---	---	---	---	--

Pfiffigkeit 9

★	★	★	★	★	★	★	★	★	
---	---	---	---	---	---	---	---	---	--

Gesamt 9

★	★	★	★	★	★	★	★	★	
---	---	---	---	---	---	---	---	---	--



Jutta

Menü-Wertung

8-Oct-16

Vorspeise

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack	7
Aussehen	6
Pfiffigkeit	6
Gesamt	6

★	★	★	★	★	★	★			
★	★	★	★	★	★				
★	★	★	★	★	★				
★	★	★	★	★	★				

Bemerkungen

etwas mehr Schärfe wäre toll gewesen!

Hauptspeise

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack	10
Aussehen	9
Pfiffigkeit	10
Gesamt	10

★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
★	★	★	★	★	★	★	★	★	
★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
★	★	★	★	★	★	★	★	★	★

Bemerkungen

Super

Dessert

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack	8
Aussehen	9
Pfiffigkeit	8
Gesamt	8

★	★	★	★	★	★	★	★		
★	★	★	★	★	★	★	★	★	
★	★	★	★	★	★	★	★		
★	★	★	★	★	★	★	★		

Bemerkungen

Jetzt bin ich satt!



Hana

Menü-Wertung

8-Oct-16

Vorspeise

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack 8
 Aussehen 9
 Pfiffigkeit 9
Gesamt 9

★	★	★	★	★	★	★	★		
★	★	★	★	★	★	★	★	★	
★	★	★	★	★	★	★	★	★	
★	★	★	★	★	★	★	★	★	

Bemerkungen

Hauptspeise

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack 10
 Aussehen 10
 Pfiffigkeit 10
Gesamt 10

★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
★	★	★	★	★	★	★	★	★	★

Bemerkungen

Dessert

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack 7
 Aussehen 9
 Pfiffigkeit 9
Gesamt 8

★	★	★	★	★	★	★			
★	★	★	★	★	★	★	★	★	
★	★	★	★	★	★	★	★	★	
★	★	★	★	★	★	★	★		

Bemerkungen