



## Herbstliches Menü

Blattsalat  
mit  
karamellisierten Birnenwürfeln

\*\*\*

Krensuppe  
mit  
Roten Rüben

\*\*\*

Gebratenes Lachsforellenfilet  
auf  
Ratatouille

\*\*\*

Soufflierter Apfel



## **Blattsalate mit karamellisierten Birnenwürfeln**

für 4 Personen

1 Stück Blattsalat (verschiedene Blattsalate verwenden)

### **Marinade:**

1/8l Walnussöl

5 Esslöffel Balsamicoessig

Salz

### **Birnenwürfel:**

2 Stück Birnen

½ Stück Zitrone (Saft)

2 Esslöffel Butter

1 Esslöffel Kristallzucker

### **Zubereitung:**

1. Blattsalate waschen und in mundgerechte Stücke reißen
2. Marinade zubereiten
3. Birnen schälen, halbieren, vom Kerngehäuse entfernen und würfelig schneiden
4. Birnenwürfel mit Zitronensaft beträufeln
5. Zucker karamellisieren, Butter dazu geben und mit Zitronensaft ablöschen
6. Birnenwürfel darin glacieren
7. Blattsalate mit Marinade und Birnenwürfeln anrichten



## *Krensuppe mit Roten Rüben*

für 4 Personen

### *Suppe:*

30 dag Kartoffeln

4 dag Butter

½ Stück Zwiebel

3 Esslöffel Weißwein

1 l Suppe

1 Becher Schlagobers

Salz, frisch geriebenen Kren

### *Einlage:*

25 dag Rote Rüben

### *Zubereitung:*

1. Rote Rüben und Kartoffeln waschen und kochen
2. Zwiebeln feinwürfelig schneiden
3. Zwiebeln in Butter anlaufen lassen und mit Wein ablöschen
4. mit Suppe und Schlagobers aufgießen und mit Salz und Kren würzen
5. 10 Minuten kochen lassen
6. Kartoffeln schälen, würfeln und zur Suppe geben
7. Suppe aufmixen
8. Rote Rüben schälen und würfelig schneiden
9. Suppe mit Roten Rüben anrichten



## Gebratenes Forellenfilet auf Ratatouille

für 4 Personen

### Forellenfilet:

4 Stück Forellenfilets

Zitronensaft, Salz, Pfeffer

Olivenöl zum Braten

### Ratatouille:

1 kleine Zwiebel

1 Stück Zucchini

1 Stück Paprika rot

1 Stück Paprika gelb

1 Stück Melanzani

½ Dose gehackte, geschälte Tomaten

2 Esslöffel Tomatenmark

Knoblauch, Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian

### Zubereitung:

1. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken
2. Paprika mit dem Sparschäler schälen
3. Gemüse in ½ cm Würfel schneiden
4. Knoblauch und Zwiebeln in Öl anschwitzen und Gemüse dazu geben
5. 5 Minuten anbraten
6. Tomaten und Tomatenmark dazu geben und würzen
7. Forellenfilet säubern, säuern und würzen
8. Filets auf der Hautseite anbraten und sofort mit Ratatouille servieren



## Soufflierter Apfel

für 4 Personen

### Soufflierter Apfel:

4 Äpfel

5 dag Butter

5 dag Kristallzucker

3 Eier

2 dag Brösel

5 dag Haselnüsse

2 Esslöffel Orangensaft

2 Esslöffel Grand Manier

### Zimtschaum:

2 Stück Eidotter

1 Stück Ei

4 dag Staubzucker

8 Esslöffel Milch

Zimt

### Zubereitung:

1. Äpfel schälen, aushöhlen und mit Zitronensaft bestreichen
2. Eiklar steif schlagen
3. Äpfel mit Eischnee bestreichen und mit Haselnüssen bestreuen
4. Butter, Kristallzucker und Eidotter schaumig rühren
5. Brösel mit restlichen Haselnüssen vermischen und mit dem restlichen Eischnee unter die Dottermasse rühren
6. mit Grand Manier verfeinern
7. Äpfel mit der Masse füllen und im Backrohr bei 160°C 30 Minuten backen
8. Für den Zimtschaum alle Zutaten über Wasserdampf schaumig aufschlagen – sofort anrichten