

Herbstliche Tapas

Oktober 2021

Variation von Blätterteigpralinen
mit roter Zwiebelmarmelade

Apfelsuppe mit Chorizo-Gröstle

Kürbis-Birnen-Küchlein

Hackfleischbällchen in Pflaumensauce

Saftige Schokobrownies
mit Cranberriekompott



AggerEnergie Kochstudio
02261 3003-120
vera.zielberg@aggerenergie.de

Kursleitung: Vera Zielberg

Blätterteigpralinen mit Leberwurstfüllung

(für 16-20 Stück)

		Backofen auf 200°C vorheizen
250 g	Champignons, braun	putzen, abreiben, in feine Scheiben schneiden. abziehen und fein würfeln. abziehen und in Scheiben schneiden.
1	Zwiebel (50 g)	
1	Knoblauchzehe	
25 g	Butter	in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Pilze darin anbraten, bis die Pilze Farbe angenommen haben und die Flüssigkeit verdampft ist.
½ Bd.	glatter Petersilie	Von die Blättchen abzupfen, fein hacken und 1 Min. mitdünsten. Die Pilzmasse in eine Schüssel umfüllen, etwas abkühlen lassen und mit
80 g	grober Leberwurst	und
1	Ei	vermengen. Kräftig mit
	Salz	würzen.
	Pfeffer	
1	Rolle Blätterteig	aufrollen
1	Eigelb	mit
2 EL	Schlagsahne	verrühren.

Auf jede Teigplatte etwa 1 EL Füllung geben. Ränder mit Eigelbmix bestreichen, zusammenklappen. Teig an den Rändern fest andrücken. Täschchen nicht zu eng auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, mit der Eigelbmischung bestreichen. Ca. 13 Min. backen, bis sie goldbraun sind und noch warm servieren.

Bergische Blätterteigpralinen mit Schafskäse

(für ca. 18-20 Stück)

Backofen auf 200° C vorheizen.

50 g	Trockenobst	fein würfeln.
2	Zweige Petersilie	fein hacken.
2 TL	grüne Pfefferkörner	grob zerreiben.
125 g	Schafskäse	mit
50-100 g	Frischkäse	und
1	Eigelb	verrühren. Trockenobst, Petersilie und grünen Pfeffer unterheben.
1 Rolle	Blätterteig	in Quadrate ca. 4 x 4 cm schneiden.
	Kleine Muffinform	mit
Butter		auspinseln, jeweils 1 EL Füllung in die Mitte setzen und Ecken oben überklappen, mit
Sahne		bestreichen. Im heißen Backofen ca. 15 Minuten backen.

Rote Zwiebelmarmelade

500 g	rote Zwiebeln	pellieren, fein würfeln.
3	Pimentkörner	und
2	Nelken	in einer Pfanne ohne Fett anrösten, abkühlen lassen und im Mörser fein zerstoßen.
3 Stiele	Thymian	abzupfen.
3 EL	Olivenöl	in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten.
1	Lorbeerblatt	Nelken, Piment, Thymian zugeben.
1 EL	Salz	
150 g	Zucker	und
2 EL	Honig	zu den Zwiebeln geben, mit
150 ml	Aceto Balsamico	ablöschen und offen 40 Minuten unter gelegentlichem Rühren einkochen. Mit
Pfeffer		würzen, abkühlen lassen und servieren.

Apfelsuppe mit Chorizo-Gröstle

Für 10-12 Kaffee-Tässchen

100 g Zwiebeln	Für die Suppe und fein würfeln. Von jeweils das obere Viertel abschneiden und zur Deko beiseitelegen, restliche Blättchen abzupfen und fein schneiden.	
2 Knoblauchzehen		
6 Majoranstielen		
650 g Äpfel (z.B. Elstar)	schälen, vierteln entkernen, in Würfel schneiden	
100 g Kartoffeln		schälen, in Würfel schneiden.
30 g Butter	in einen Topf geben, Zwiebeln, Knoblauch, Majoran, Apfel- und Kartoffelstücke glasig dünsten.	
50 ml Weißwein	Mit ablöschen, einkochen lassen.	
500ml Gemüsefond	Mit	
150ml Schlagsahne	und	
Salz	auffüllen, mit würzen und ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Suppe pürieren, nochmals aufkochen und mit	
Cayennepfeffer	herzhaft abschmecken.	
Honig od. Zucker		
Zitrone		
1 Kartoffel	Für das Gröstle schälen, fein würfeln, in einer Pfanne in anbraten und garen.	
1 EL Olivenöl	in Würfel schneiden und mitbraten.	
200 g Chorizo	mit Schale in feine Würfel schneiden und zugeben. Nach der Garzeit mit	
1 Apfel	großzügig ablöschen, kurz aufkochen, mit würzen	
rotem Portwein	zugeben.	
Salz, Cayennepeffer		
1 EL Schnittlauchröllchen		
	Heiße Suppe in Kaffee-Tassen geben mit dem Gröstle servieren.	

Kürbis-Birnen-Küchlein

(für 8 Küchlein)

10 g	frische Hefe	und
1 TL	Honig	in
225 ml	Wasser, lauwarm	aflösen.
275 g	Weizenmehl Type 550	
100 g	Dinkelmehl Type 630	
1 TL	Salz	
1 Prise	Muskat	und
1 EL	Olivenöl	mit der Hefe mit einer Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
		Teig in ein Stück Frischhaltefolie als Rolle fest einrollen und ca. 30 Minuten gehen lassen.
4 EL	Kürbiskerne	in einer Pfanne ohne Fett anrösten, abkühlen lassen.
400 g	Butternusskürbis	schälen, längs halbieren, in dünne Scheiben schneiden.
2	kleine Birnen	waschen, vierteln, entkernen und in ca. 5 mm dicke Spalten schneiden. Kürbis und Birne in einer Schüssel mit
2 EL	Olivenöl	
	Zitronensaft	
	Salz und Pfeffer	mischen.
200 g	Taleggio	(ital. Weichkäse mit Rinde, Ersatz: Gorgonzola) in Stücke zupfen. Von
4 Stielen	Thymian	die Blättchen grob abzupfen.
	Backpapier	Teig in 8 Stücke teilen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen von innen nach außen zu kleinen runden Fladen mit einem ca. 0,5 cm breiten Rand formen. Fladen auf ein mit belegtes Backblech geben.
3 EL	Crème fraîche	auf dem Teig verteilen. Nacheinander dachziegelartig mit Kürbis- und Birnenscheiben belegen. Thymianblättchen und Käse darauf verteilen. Küchlein im vorgeheizten Backofen bei 220° Grad auf der unteren Schiene ca. 20 Minuten backen.
60 g	Rauke	Inzwischen
40 g	Radicchio	und waschen, trockenschleudern. Radicchio in kleine Stücke zupfen.

- | | | |
|------|------------------|--|
| 4 EL | Olivenöl | mit |
| | Essig | |
| | Salz und Pfeffer | verrühren. |
| 1 | Schalotte | fein würfeln und zugeben. |
| | | Küchlein aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten abkühlen lassen. |
| | | Rauke und Radicchio mit Dressing mischen. |
| | | Salat und Kürbiskerne auf Küchlein anrichten. |

Hackfleischbällchen in Pflaumensauce

Für 20 Bällchen

2 TL Koriandersaat
 ½ TL Kreuzkümmelsaat
 ½ TL Chiliflocken
 beiseitestellen.

1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 rote Pfefferschote

5 Stiele glatte Petersilie

500 g gem. Hackfleisch
 1 EL Tomatenmark
 1 EL Magerquark
 Salz und Pfeffer

2 TL Koriandersaat
 2 Kardamonkapseln,
 angedrückt
 ½ TL schwarzer Pfeffer
 400 ml Geflügelfond
 200 ml roter Portwein

300 g Pflaumen

mit

Salz, Pfeffer
 Honig
 Essig

Olivenöl

goldbraun

Für die Hackfleischbällchen

und
 im Mörser fein mahlen, Gewürzmischung

und
 in feine Würfel schneiden.
 putzen, waschen, längs halbieren, entkernen
 und in feine Würfel schneiden.
 mit den Stielen fein schneiden.
 Zwiebeln, Knoblauch, Pfefferschote und
 Petersilie in eine Schüssel geben.

und
 zugeben und sorgfältig mischen,
 mit der Gewürzmischung und
 würzen. Mit angefeuchteten Händen
 ca. 20 walnussgroße Hackbällchen formen
 und abgedeckt im Kühlschrank mindestens
 30 Minuten ziehen lassen.

Für die Pflaumensauce

in einer Pfanne mit hohem Rand anrösten. Mit
 auffüllen, offen auf 400 ml einkochen lassen.

putzen, waschen, längs halbieren und entsteinen.
 Einkochten Fond durch ein Sieb in einen Topf
 geben. Pflaumen zugeben und bei mittlerer Hitze
 10 Minuten kochen lassen. Sauce mit dem
 Schneidstab fein pürieren. Aufkochen lassen und

und
 abschmecken.

in einer Pfanne erhitzen, die Hackbällchen darin in
 2 Portionen bei mittlerer Hitze 6-8 Minuten

braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

20 g grüne Pistazienkerne
bestreuen

grob hacken. Sauce erhitzen und mit den
Hackfleischbällchen anrichten, mit Pistazien
und servieren.

Saftige Schokobrownies mit Cranberriekompott und Orangen-Crème Fraîche

Für 10-12 Stücke

auskleiden.

250 g Butter
200 g Bitterschokolade

und

100 g getrocknete Sauerkirschen
150 g gehackte Nüsse

80 g Kakaopulver
65 g Mehl
1 TL Backpulver
300-350 g Zucker

nach

4 Eier (Größe L)

Probe

Puderzucker und Zimt

200ml Rotwein
2 Sternanis
1 Zimtstange
50 g Zucker
1 Chilischote (ganz)
1 EL Speisestärke
4 EL Orangensaft
3 EL Cassis

150 g Cranberries (frisch oder TK)

250 g Crème Fraîche
Orangenschale
Zimt und Zucker

Backofen auf 180 °C vorheizen. Rechteckige
Backform (ca. 30 cm) mit Backpapier

mit
in eine hitzebeständige Schüssel geben, auf
einen Topf mit siedendem Wasser geben

schmelzen lassen. Mischung glattrühren und
nach Belieben

und
untermengen, vom Herd nehmen.

In einer zweiten Schüssel

mit
und
und
mischen. Masse zu der geschmolzenen
Schokolade geben, verrühren. Nach und

unterrühren.

Teig in die Form geben und ca. 30 Minuten
backen, bis die Mitte des Teiges noch leicht
feucht und klebrig ist. (Holzspieß soll bei

noch Teigreste enthalten)
Abkühlen lassen, nach Belieben mit
bestreuen.

mit
und
und
und
aufkochen.
mit
und
glattrühren. In die kochende Flüssigkeit
geben, aufkochen lassen.
zugeben, kochen bis die Beeren leicht
aufplatzen. Gewürze herausnehmen.

mit
und wenig
verrühren.

mit

Roten Pfefferbeeren

Brownies in Stücke schneiden, mit warmen
Cranberries, Crème Fraîche anrichten und

garnieren und servieren.

Tipp: Weihnachtliche Gewürze (Zimt, Nelken, Kardamom, Lebkuchengewürz) in den
Teig geben, dann passt es in den Advent.