

# Herbstfest- bunt und lecker für Gäste 2017

Williams Tonic

Kräuterseitling-Linsen-Salat  
Fladen mit roten Zwiebeln und Trauben

Steckrübersüppchen mit  
knusprigem Bacon  
Bruschette mit Pfifferlingen

Herbstliche Hackbällchen  
auf Kürbis mit Spitzkohlsalat  
Potthucke-Küchlein

Apple-Pie mit Vanillesahne

## Williams Tonic

Für 1 großes oder 2 kleine Gläser

Eiswürfel  
200 ml Birnensaft (kalt)  
3-4 cl Williams Obstbrand  
100 ml Tonic Water (kalt)  
3-5 Tropfen Grenadine

Lavendelstiele

in Gläser füllen.  
und  
zugeben, gut verrühren. Mit  
auffüllen,  
tropfenweise in den Drink geben, damit ein schöner  
Verlauf entsteht.  
vorsichtig in den Drink geben und servieren.

## Kräuterseitling-Linsen-Salat

Für 6 Portionen

120 g	Puy-Linsen	in kochendes Wasser geben und nach Packungsanweisung ca. 25 Minuten bissfest kochen.
200 g	Rosenkohl	Inzwischen putzen und vierteln.
40 g	durchwachsenen Speck	klein würfeln und in einer Pfanne ohne Fett knusprig Braten, danach auf Küchentuch abtropfen lassen.
1 EL	Olivenöl	zum Speckfett geben, erhitzen und Rosenkohl darin unter gelegentlichem Rühren 3 Minuten kräftig anbraten. Hitze reduzieren,
1 EL	Zucker	zugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit
200 ml	Gemüsebrühe	und
40 ml	Sojasaße	ablöschen. Kurz aufkochen und etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit beinahe ganz eingekocht ist.
	Salz	Rosenkohl in ein Sieb geben, gut abtropfen und auskühlen lassen, in eine Schüssel geben und mit würzen.
½	Kopf roter Eichblattsalat	putzen, waschen, Blätter grob zerzupfen.
1	Schalotte	pellieren, fein würfeln, mit
20 ml	Gemüsebrühe	und
2 EL	Senf, mittelscharf	und
2 EL	Rotweinessig	und
½ EL	Zucker	und
2 EL	Walnussöl	zu einer Vinaigrette verquirlen. In einer Schüssel mit dem Rosenkohl, Speck und Linsen mischen, mit
	Salz	und
	Cayennepfeffer	würzen.
200 g	Kräuterseitlinge	putzen, große Pilze in mundgerechte Stücke schneiden.
1-2	Knoblauchzehen	fein hacken.
2 EL	Olivenöl	Pilze in einer Pfanne ohne Fett heiß anbraten, und Knoblauch zugeben und ca. 3 Minuten braten. Pilze zu den Linsen geben.
	Olivenöl	Blattsalat entweder auf einer Platte oder Teller verteilen
	Meersalz	und die Linsenmischung darauf anrichten oder den Blattsalat vorsichtig unterheben, nach Wunsch mit beträufeln und mit
40 g	Gemüsechips	und bestreuen und servieren.

## Fladen mit roten Zwiebeln und Trauben

Für ca. 8 Stück

20 g frische Hefe  
100 ml lauwarmen Wasser  
1 TL Mehl  
½ TL Zucker

mit  
in einer großen Tasse mit  
und  
zu einem Vorteig verrühren und 15 Minuten  
gehen lassen.

400 g Weizenmehl (Typ 550)  
¾ TL Meersalz  
3 EL Olivenöl  
140 ml lauwarmes Wasser

in eine Schüssel geben, Hefe zugeben,  
und  
und  
zugeben, gut zu einem glatten, elastischen Teig  
verkneten.

Frischhaltefolie  
Olivenöl

mit  
bepinseln, Teig als Rolle darin fest einwickeln.  
An einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen  
lassen.

3 große rote Zwiebeln  
2 EL Olivenöl

Für den Belag  
pellen, halbieren und in feine Streifen schneiden.  
in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin ca.  
5 Minuten dünsten.

150 g blaue Weintrauben

von den Rispen zupfen, halbieren, nach Bedarf  
entkernen.

75 g Walnüsse  
350 g Schmand  
Salz  
Pfeffer

grob hacken.  
mit

kräftig würzen.

Mehl

Backofen auf 200°C Umluft / 220°Ober-  
/Unterhitze vorheizen.  
Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.  
Teig in 8 Portionen teilen, jede Portion mit wenig  
zu einer Kugel formen und zu einem 1 cm dicken  
Teigfladen ausrollen, dabei einen etwas dickeren  
Rand formen. Auf die Backbleche legen und mit der  
Schmandcreme bestreichen. Mit Zwiebelstreifen,  
Weintrauben und Walnüssen belegen. Mit  
oder  
bestreuen, mit  
beträufeln.

Thymianblättchen  
Kümmelsamen  
2 EL Olivenöl

Bei Umluft beide Bleche gleichzeitig in den Ofen  
geben und ca. 25 Minuten goldgelb backen,  
eventuell nach der Hälfte der Backzeit tauschen.  
Bei Ober-/Unterhitze nacheinander backen.

Tipp: Nach Wunsch vor dem Backen mit Ziegenfrischkäse betreuen.

## Steckrübensüppchen mit knusprigem Bacon

Für 6-8 Portionen

700 g	Steckrüben	schälen, 100 g davon sehr fein würfeln, beiseite stellen. Rest grob würfeln.
200 g	Kartoffeln	schälen, grob würfeln.
150 g	Zwiebeln	
1	Knoblauchzehe	schälen, würfeln. Mit den Kartoffeln und den groben Steckrüben in
2 EL	Butter	andünsten. Mit
1-2 EL	mildem Curry	bestäuben, mit
1 l	Gemüsebrühe	ablöschen. Ca. 20 Minuten geschlossen weich kochen. Suppe pürieren, mit
100ml	Schlagsahne	aufkochen, mit
	Salz	
	Pfeffer	
	Zucker	
	Limettensaft od. Balsamicoessig	würzen.
100 g	Frühlingszwiebeln	in feine Röllchen schneiden und zur Suppe geben.
6-8	Baconscheiben	in
1 EL	ÖL	knusprig braten, herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Steckrübenwürfel im Öl ca. 5 Minuten braten, mit
	Salz	würzen.
		Suppe mit Steckrübenwürfeln und Bacon anrichten, nach Geschmack mit
	Koriandergrün oder Petersilien	und
	Chiliflocken	garnieren.

## Bruschetta mit Pfifferlingen

Für 1 Baguette

500 g	Pfifferlinge	putzen, eventuell klein schneiden.
2	Knoblauchzehen	pellen, davon eine fein hacken, die andere halbieren.
1	Zwiebel	pellen, fein würfeln.
2 EL	Butter	in einer Pfanne zerlassen, die Zwiebeln und den gehackten Knoblauch darin anbraten, aus der Pfanne nehmen. Die Pfifferlinge erstmal ohne Fett rundherum anbraten, dann Butter mit Zwiebeln, Knoblauch und zusätzlich zugeben und kurz weiterbraten. Mit
3 EL	Butter Salz Cayennepfeffer Zitronenschale	
3 EL	gehackte Petersilie	würzen.
1	Baguette	In der Zwischenzeit in 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein Backblech geben. Jede Scheibe mit
	Olivenöl	beträufeln. Unter dem Backofengrill goldbraun rösten. Dann mit der Schnittfläche der halbierten Knoblauchzehe einreiben. Pfifferlinge auf dem Brot verteilen, mit
	Salz	bestreuen und servieren.

Tipp: Speckwürfel mitbraten und mit Parmesanspänen garnieren.

## Herbstliche Hackbällchen auf Kürbis mit Spitzkohlsalat

Für 4-6 Portionen

### Hackbällchen

40 g	altbackenes Weißbrot	für 10 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen, gut ausdrücken.
30 g	Rosinen	für 5 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen, mit
30 g	Kapern	in einem Sieb abtropfen lassen, beides fein hacken.
60 g	Schalotten	und
1	Knoblauchzehe	pressen und fein würfeln. Von
5	Majoranzweigen	die Blättchen abzupfen und fein schneiden.
10 g	Butter	in einer Pfanne schmelzen, Schalotten 2 Minuten dünsten, Majoran zugeben, abkühlen lassen.
500 g	Hackfleisch (gemischt)	in eine Schüssel geben, mit
2	Eier (Klasse M)	Rosinen, Kapern, Brot, Schalottenmischung und
30 g	Joghurt	vermengen, mit
	Salz	würzen. Aus der Masse mit feuchten oder
	Pfeffer	geölten Händen 8-10 Hackbällchen formen. Abdecken und kalt stellen.

### Spitzkohlsalat

500 g	Spitzkohl	die äußeren Blätter entfernen, Kohl vierteln und bis zum Strunk in feine Streifen schneiden.
½ TL	Cumin	in einer Pfanne ohne Öl kurz anrösten, grob hacken.
1	Schalotte	pressen und fein würfeln.
1	Knoblauchzehe	pressen und pressen.
30 g	Rosinen	grob hacken. Spitzkohl mit Rosinen, Cumin, Schalotten, Knoblauch und
3 EL	Olivenöl	und
2 TL	Limettensaft	und
1 TL	Limettenschale	mischen und kurz mit den Händen kneten. Mit

Salz  
Pfeffer  
Agavendicksaft  
1 EL gehackte Petersilie

und  
würzen.  
zugeben.

### Kürbis

800 g Hokkaido-Kürbis  
20 g Butter  
1 Zimtstange (7 cm)  
Salz  
Pfeffer  
100 ml Orangensaft  
80 ml Wermut (z.B. Noilly Prat)  
50 ml Gemüsebrühe  
1-2 Zweigen Rosmarin  
50 g schwarzen Oliven (entsteint)  
10 g Kapern  
1-2 TL Limettensaft

waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden.  
in einem breiten ofenfesten Topf oder Bräter schmelzen lassen. Kürbis und darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten dünsten. Mit würzen, mit und ablöschen, mit auffüllen und offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten garen. Von die Nadeln abzupfen und mit und zugeben.

10 g Butter  
4 EL Sonnenblumenöl  
40 g Bergkäse (gehobelt)

In der Zwischenzeit und in einer breiten Pfanne erhitzen, bei mittlerer bis starker Hitze Frikadellen darin ca. 30 Sekunden pro Seite braten. Frikadellen auf den Kürbis geben, darauf verteilen. Im heißen Backofen bei 160 °C ca. 10 Minuten garen. Hackbällchen mit Kürbis und Spitzkohlsalat servieren.



## Potthucke

Für 4 Portionen

250 g	Kartoffeln	schälen, kochen, abkühlen lassen und reiben.
750 g	Kartoffeln	und
1	Zwiebel	schälen, reiben, die entstehende Flüssigkeit abschöpfen. Die Kartoffeln mit
1/8 l	Milch	
1/8 l	saure Sahne	
4	Eier	
	Salz	
	Pfeffer	zu einem Teig verarbeiten. Eine Auflaufform mit Backpapier auslegen, die Kopfseiten aussparen oder mit Fett auspinseln. Nach Wunsch mit
10	Scheiben durchwach. Speck	auslegen, den Teig einfüllen.
80 g	Butter	in Flöckchen daraufsetzen und den Auflauf bei Gasstufe 3-4 / 180 °C, ca. 45 Minuten knusprig braun backen. Erkalten lassen, aus der Form nehmen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne in
20 g	Butter	von beiden Seiten knusprig braun braten.

Der Potthucke ist eine bergische Spezialität und vom Namen Topfhocker abgeleitet, da der Teig ganz fest in der Form oder Topf sitzt. Man ißt ihn mit Schinken, Schwarzbrot und Kaffee. Wem das einfache Rezept noch nicht herzhaft genug ist, kleidet die Form mit Speck aus oder legt in die Mitte der Form eine Mettwurst, gart sie mit und serviert es beispielsweise mit Salat.

## Apple Pie mit Vanillesahne

Für eine Tarteform

125 g Mehl  
1 P. Vanillezucker  
125 g Magerquark  
125 g Butter

mit  
und  
und  
zu einem Teig verkneten. In eine Tarteform geben und kalt stellen. Im heißen Backofen bei 180 °C ca. 10 Minuten auf der unteren Schiene vorbacken.

1 kg Äpfel

schälen, ausstechen und in Ringe schneiden, nach der Vorbackzeit auf dem Teig verteilen und nochmals 10 Minuten auf mittlerer Stufe backen.

1/8 Sahne  
30 g Mehl  
150 g Zucker  
Cognac

mit  
und  
und  
verrühren. Guss über die Äpfel geben und weitere 20 Minuten goldgelb backen.

½ Glas Aprikosenmarmelade erwärmen und den Kuchen damit bestreichen.

1 B. Schlagsahne  
1 P. Vanillezucker  
½ TL Vanillemark  
1-2 EL Quark

mit  
und  
halbsteif schlagen,  
unterheben und zu dem Pie servieren.