

Ein glustiges Herbstmenue



Apéro

Flammkuchen Hawaii

Vorspeise

Herbstsalat mit Tomatenkruste

Hauptspeise

Schweinsfilet-Steaks mit Äpfeln und
Salbei-Reis

Dessert

Crêpes mit Himbeeren und Schokosauce



Kochabend vom 2. November 2021 mit Noldi

Flammkuchen Hawaii



Flammkuchenteig (rechteckig)
4 Scheiben Ananas, aus der Dose, abgetropft
100 g Schinken (z.B. Beinschinken)
100 g Crème fraîche
0.5 KL Currypulver
40 g Reibkäse
etwas Pfeffer

Zubereitung

Den Ofen auf 230 Grad vorheizen.

Flammkuchenteig mit dem Backpapier auf einem Blech ausrollen.

Die Ananas gut abtropfen und in Stücke schneiden. Den Schinken in Streifen schneiden. Die Crème fraîche mit dem Currypulver mischen. Den Teig mit der Crème bestreichen, dabei rundum einen 1 cm breiten Rand frei lassen. Die vorbereiteten Zutaten darauf verteilen und mit dem Reibkäse bestreuen.

Den Flammkuchen in der untersten Rille des vorgeheizten Ofens einschieben und 12-15 Minuten backen. Nach Belieben mit Pfeffer und Curry abschmecken.

Warm servieren.

Köstlich mit einem kühlen Bierchen

Vorspeise

Herbstsalat mit Tomatenkruste

Zutaten für 5 Personen

Kruste:

Backpapier für das Blech
80 g Brot, ohne Rinde, zerzupft
40 g Butter, flüssig
50 g getrocknete, in Öl eingelegte
Tomaten, gehackt
2 EL Öl von den Tomaten
40 g Sbrinz gerieben
Pfeffer aus der Mühle



Sauce:

1 EL Rotweinessig
3 EL Balsamico-Essig
4-5 EL Rapsöl
1 EL Petersilie, fein gehackt
Salz, Pfeffer, Zucker

Salat: 4 Hand voll Blattsalate, z. B. Eichblatt, Kopfsalat, Brunnenkresse, Nüsslisalat
1 Beutel Mozzarella-Perlen (150 g), abgetropft

Zubereitung: ca. 30 min

1. Für die Kruste alle Zutaten mischen, würzen. Masse locker auf dem mit Backpapier belegten Blech verteilen.
2. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens nur hellbraun (ca.10 Min.) backen.
3. Für die Sauce alle Zutaten verrühren, würzen.
4. Salate mit der Sauce mischen, in flachen Salattellern anrichten. Mozzarella und Tomatenkruste darüber verteilen.

En Guete

Hauptgang

Schweinsfilet-Steaks mit Äpfeln und Salbei- Reis

Zutaten für 5 Personen

Schweinssteaks (je ca. 180 g)
Salz, Pfeffer
Bratbutter oder Bratcrème
1/2 lt Weisswein - Kalbsfond
4 EL Quittengelée



Äpfel:

2 EL Butter
4 Äpfel (säuerliche), Kerngehäuse ausgestochen, in Scheiben oder Schnitzen
4 EL Rohrzucker

Reis:

8-10 Salbeiblätter, in feinen Streifen geschnitten
5 EL Butter
3 dl Milchwasser (halb Milch, halb Wasser)
2 TL Salz
230 g Reis
Pfeffer aus der Mühle, Salbei zum Garnieren

Zubereitung: ca. 30 min

1. Ofen auf 80 °C vorheizen, Platte und Teller darin vorwärmen.
2. **Steaks** würzen, in Bratbutter oder Bratcrème beidseitig à Point (je ca. 2 Minuten) anbraten, herausnehmen.
3. **Sauce:** Bratensatz mit Wein und Fond lösen, Quittengelée zugeben, sirupartig einkochen, nach Belieben nachwürzen.
4. Steaks in der Sauce wenden, mit etwas Sauce auf die vorgewärmte Platte geben und unbedeckt im Ofen warm stellen.
5. Für die Äpfel Butter in derselben Pfanne schmelzen. Äpfel in Rohrzucker wenden, beifügen, beidseitig je 2-3 Minuten dämpfen.
6. Für den **Reis** Salbei in Butter andämpfen, wieder herausnehmen und warmstellen. Milchwasser in derselben Pfanne aufkochen, salzen. Reis einrieseln lassen und fertigkochen.

7. Steaks, Äpfel und Reis auf den vorgewärmten Tellern anrichten, Salbeibutter und Pfeffer über den Reis geben, garnieren.

En Guete

Dessert

Crêpes mit Himbeeren und Schokosauce

Zutaten für 5 Personen

100 g Weissmehl
2 Prisen Salz
1 EL Zucker
1 dl Milch
1 dl Wasser
1 frisches Ei
250 g frische Himbeeren
2 EL Puderzucker
Bratbutter zum Backen
50 g dunkle Schokolade
1/2 dl Kaffeerahm



Zubereitung: ca. 1 h

Teig Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel verrühren, in der Mitte eine Mulde eindrücken.

Milch, Wasser und Eier verrühren, nach und nach unter Rühren mit dem Schwingbesen in die Mulden giessen, weiter rühren, bis der Teig glatt ist. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.

Himbeeren mit dem Puderzucker vermischen, zugedeckt bei Seite stellen.

Crêpes: wenig Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne mässig erhitzen.

1/4 des Teiges in die Bratpfanne geben, Pfanne schwenken, damit sich der Teig gleichmässig dünn verteilt.

Hitze reduzieren, Crêpe beidseitig je ca. 2 Min. backen, herausnehmen, warmstellen. Auf die gleiche Weise 3 weitere Crêpes backen.

Schokolade in Stücke brechen, mit dem Kaffeerahm in kleines Pfännchen geben, unter Rühren bei kleiner Hitze schmelzen.

Beeren in die Mitte der Crêpes geben, falten, mit Schokoladensauce verzieren.

Auf vorgewärmten Tellern servieren

En Guete



Wein Steckbrief

Jahrgang:	2019
Genussreife:	2022-2024
Land:	<u>Italien</u>
Region:	<u>Apulien</u>
Produzent:	Giordano
Rebsorte:	<u>Primitivo</u>
Passt zu:	rotem Fleisch, italienischer Küche
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinktemperatur:	16-18C
Sortenrein:	Nein
Allergiker-Info:	enthält: Sulfite
Ausbauart:	Barrique 225lt.
Originalgebinde:	Karton 6er
Verschlussart:	Naturkork



**weide
farm**
BALLWIL

Cyrell Süess & Kathrin
Tritten
Wissenwegen 4
6275 Ballwil



Luzern

☎ 079 136 28 00 Cyrill
☎ 079 909 63 91 Kathr
✉ info[at]weidefarm.ch
🌐 www.weidefarm.ch