

Herbstmenu

Rote-Bete-Cremesuppe
Überbackener Fenchel
Pastinakenpüree
Wildgans, gefüllt mit Kastanien
Dinkelkernotto gedünstet

Rote-Bete-Cremesuppe

1 kg Rote Bete
2 Zwiebeln
2. El Butter
2 Apfel
Gemüsebrühe
Gewürze; Salz, Galgant, Garam Marsala, Poleiminze
50 ml Sahne
Weißwein

Rote Bete schälen, grob raspeln. Die gehackten Zwiebeln in Butter andünsten. Äpfel schälen, in Scheiben schneiden und mit den Zwiebeln dünsten. Geraspelte Rote Bete zugeben, mit Gemüsebrühe oder Wasser auffüllen, etwas Salz zugeben, weich kochen. Mit dem Mixer pürieren. Mit den Gewürzen abschmecken und mit Sahne und Weißwein verfeinern.

Überbackener Fenchel

4 Fenchelknollen
500 ml Brühe oder Salzwasser
Gewürze: Salz, Galgant, Muskat
1 Zwiebel
1 El Butter
Saft von 1/2 Zitrone
200 g geriebener Käse
1 El Dinkelmehl
etwas Sahne

Fenchel waschen, putzen und halbieren. Mit kochendem Salzwasser und Zitronensaft 20 min aufkochen, würzen und nochmals 5 min aufkochen, abtropfen lassen. Flacher Topf oder Pfanne wählen, damit alle Fenchelteile nebeneinander passen. Zwiebel würfeln und in Butter andünsten. Fenchel darauflegen. Fenchelbrühe, Käse, Sahne und Mehl verrühren

und über die Fenchelknollen gießen. Bei 200 Grad Celsius 20 min goldgelb überbacken, mit Fenchelgrün garnieren.

Pastinakenpüree

Pastinaken schälen, waschen und in Würfel schneiden. Anschließend das Gemüse mit etwas Salz und Zucker ziemlich weich kochen und danach das Gemüse durch ein Sieb streichen. Man gibt es zurück in die Pfanne, fügt ein Stück Butter oder etwas Sahne hinzu und rührt auf kleinem Feuer mit dem Schwingbesen, bis das Gemüse wieder gut heiß ist.

Wildgans, gefüllt mit Kastanien

1 Wildgans, enthäutet

Salz

Füllung:

500 g Edelkastanien, geschält und halb weich gedünstet

1 kg Äpfel in Scheiben geschnitten

eventuell Beifuß

Die gesäuberte und getrocknete Gans innen salzen und mit der Füllung den Innenraum ausstopfen, eventuell Beifuß zugeben. Im Bräter unter Zugabe von etwas Wasser braten lassen. Nach einer Stunde wenden und die Haut einstechen, damit das Fett entweichen kann. 10 min vor Ende der Garzeit die Gans außen mit Salzwasser oder Bratenfond bestreichen und bei hoher Temperatur knusprig braten. Gans herausnehmen. Bratenfond entfetten und mit Wasser und angerührtem Mehl binden, aufkochen und abschmecken.

Dinkelkernotto gedünstet

1 Tasse Dinkelkernotto

3 El Butter

1 Zwiebel, gewürfelt

Bertram, Galgant, Salz

2 Tassen Gemüse- oder Hühnerbrühe

Zwiebel schälen und würfeln, Butter erhitzen und Zwiebel darin andünsten. Dinkelkernotto zugeben und 5–10 min rösten lassen, mit Bertram und Galgant würzen. Mit Brühe unter Rühren ablöschen, bei geschlossenem Deckel köcheln und 20 min weich dünsten, mit Salz abschmecken. Nach belieben kann man das Kernotto mit Gemüse, z.B. gewürfelte Karotten, Zucchini und Erbsen verfeinern.