

Culiomania Herbstmenu

27. Oktober 2018

Gin-Cocktail mit Brombeeren

Herbstsalat

Kürbis-Granatapfel-Suppe mit Ziegenkäse

**Wildschweinröllchen an Sherrysauce
Steinpilzrisotto**

Prosecco-Birnen mit Vanilleglace

Weisswein

ARNEIS

Rotwein

QUINTA DO JAVALI



Gin-Cocktail mit Brombeeren

Diese fruchtige Gin-Variation mit Brombeeren erfrischt und bringt Farbe ins Glas.

 Vegetarisch

ZUTATEN

 Für 1 Portion

- 6–8 Brombeeren
- 1 cl Himbeersirup oder anderer Beerensirup
- 2–3 Esslöffel Crushed Ice
- 5 cl Gin
- 1 cl Zitronensaft
- 1 Brombeeren zum Garnieren

Erschienen in
9 | 2016, S. 65

ZUBEREITUNG
Brombeeren und Sirup in ein Glas geben und mit einem Löffel leicht zerdrücken. Crushed Ice in das Glas füllen. Gin und Zitronensaft beifügen und alles leicht umrühren. Den Drink mit der Brombeere garnieren und servieren.



Kürbis-Granatapfel- Suppe mit Ziegenkäse

Eine ganz besonderes Geschmackserlebnis bietet diese Suppe mit Granatapfel, Kürbis und Ziegenkäse.

Vorbereitungszeit: 20 Min.

Koch-/Backzeit: 25 Min.



Leichte Küche



Vegetarisch



Glutenfrei



Purinarm

ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Apfel
- 300 g Kürbis gerüstet gewogen
- 2 Granatapfel
- 1 gehäufter Esslöffel Butter
- 1 Teelöffel Currypulver scharf
- 1 dl Weisswein
- 6 dl Gemüsebouillon
- 1/4 Bund Thymian
- 1 dl Rahm
- 2 Ziegenfrischkäse klein, je ca. 80 g
- 1 Esslöffel Zucker braun

NÄHRWERT

Pro Portion

- 356 kKalorien
- 1489 kJoule
- 11g Eiweiss
- 25g Fett
- 19g Kohlenhydrate

Erschienen in
11 | 2017, S. 46

ZUBEREITUNG

- 1 Die Schalotte und den Knoblauch schälen und hacken. Den Apfel schälen. Den gerüsteten Kürbis und den Apfel an einer Röstiraffel reiben.
- 2 Die Granatäpfel halbieren. Von 1½ Granatäpfeln den Saft auspressen. Vom restlichen halben die Kerne auslösen.
- 3 In einer Pfanne die Butter erhitzen. Die Schalotte, den Knoblauch, den Kürbis und den Apfel darin andünsten. Das Currypulver dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Weisswein, Granatapfelsaft und Bouillon ablöschen. Die Suppe zugedeckt etwa 20 Minuten kochen lassen, bis alle Zutaten sehr weich sind.
- 4 Inzwischen den Thymian abzupfen und fein hacken.
- 5 Den Rahm zur Suppe geben und alles sehr fein pürieren. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6 Den Ziegenkäse waagrecht halbieren und auf einen Teller geben. Zuerst mit dem Thymian, dann mit dem braunen Zucker bestreuen. Mit einem Bunsenbrenner den Zucker caramellisieren – siehe auch Tipp.
- 7 Die Kürbissuppe in vorgewärmten Tellern anrichten. In die Mitte je 1 caramellisierter Ziegenkäse geben und die beiseitegestellten Granatapfelkerne darüber verteilen. Die Suppe sofort servieren.

TIPP: Wer keinen Bunsenbrenner zum Caramellisieren des Käses hat, kann den Käse auch einfach so in Stücke schneiden und über die Suppe verteilen.



Wildschweinröllchen an Sherrysauce

Bitte nicht verwechseln mit Speckröllchen. Denn diese hier bringen keinen Frust, sondern geschmacklichen Hochgenuss.

ZUTATEN

 Für 4 Personen

1/2 Bund Salbei
100 g Zwiebeln
1 Teelöffel Butter
80 g Dörraprikosen
1 Schweinsbratwurst ca. 120 g
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Esslöffel Rapsöl
1 Teelöffel Mehl
2 dl Sherry
3 dl Hühnerbouillon
1 dl Rahm
2 Esslöffel Aprikosenschnaps
8 Wildschweinschnitzel je 80 g schwer

Dazu passt

Spätzli.

NÄHRWERT

Pro Portion

544 kKalorien
2276 kJoule
17g Kohlenhydrate
38g Eiweiss
32g Fett

Erschienen in
10 | 2014, S. 22

ZUBEREITUNG

- 1** Die Salbei in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. In einer Pfanne die Butter schmelzen und darin die Zwiebeln und die Salbei glasig andünsten. Abkühlen lassen.
- 2** Die Dörraprikosen fein hacken.
- 3** Die Bratwurstmasse aus der Haut in eine Schüssel drücken. Die Salbei-Zwiebeln und die Dörraprikosen beifügen und alles gut mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4** Die Wildschweinsplätzchen wenn nötig zwischen Klarsichtfolie noch etwas dünner klopfen. Die Wurstmasse darauf verstreichen, dabei am einen Ende 3 cm Rand freilassen. Nun die Plätzchen zum freigelassenen Ende hin aufrollen und mit einem Holzstäbchen fixieren.
- 5** Einen Bräter oder eine grosse Pfanne leer erhitzen. Die Schweinsröllchen mit Salz und Pfeffer würzen. Das Rapsöl in die Pfanne geben und die Schweinsröllchen portionenweise rundum 3–4 Minuten anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen. Im Bratensatz das Mehl andünsten. Unter Rühren mit Sherry ablöschen. Die Bouillon dazugiessen und das Fleisch wieder beifügen. Die Röllchen zugedeckt auf kleiner Stufe etwa 40 Minuten schmoren lassen.
- 6** Die Wildschweinröllchen aus der Sauce nehmen, die Zahnstocher entfernen und die Röllchen zugedeckt warm stellen. Den Rahm beifügen und die Sauce etwa 5 Minuten kräftig kochen lassen. Zuletzt den Aprikosenbrand beifügen und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Die Röllchen wieder beifügen und nochmals gut heiss werden lassen.

Wer kein Wildschweinfleisch bekommt, kann auch Schweins- oder Kalbsschnitzel verwenden. Auch Schnitzel von der Poulet- oder Truthahnbrust eignen sich, haben jedoch eine wesentlich kürzere Garzeit (etwa 20 Minuten).

Prosecco-Birnen

200 ml	Prosecco
4 EL	Zucker
1	unbehandelte Zitrone Zesten und Saft
4	Birnen z. b. Williams Christ
1 Beutel	dunkle Schokoladenglasur, geschmolzen



1.

Prosecco mit ca. 200 ml Wasser, Zucker, Zitronenzesten und Zitronensaft aufkochen lassen.

2.

Die Birnen schälen, das Kerngehäuse mit Hilfe eines Kugelausstechers von unten aus der Birne entfernen und die Birnen in den Sud legen, sodass alle Birnen bedeckt sind.

3.

Aufkochen lassen und vom Feuer nehmen (je nach Festigkeit der Birne evtl. noch etwas köcheln lassen). Zugedeckt auskühlen lassen.

4.

Birnen mit der flüssige Schokolade verzieren, auf Teller anrichten und mit den Zitronenzesten garniert servieren.