

# Culiomania Herbstmenu

29. Oktober 2016

**Crevetten-Cocktail**

**Birnen-Senf Suppe mit Knusperstangen**

**Hirschmedaillons mit Quitten an Senfsauce mit Knöpfli**

**Schokolade-Marroni Töpfli**

---

Rueda Verdejo 2015

Juan Gil

# Zubereitung

## Crevetten-Cocktail mit Mango



### Nährwert pro Person:

300 kcal

F 17 g

Kh 19 g

E 16 g



ca. 20Min



4 Personen

### Marinade

- 2 EL **Limettensaft**
- 0.5 TL **frischer Ingwer**, fein gerieben
- 0.5 EL **Zucker**
- 300 g **gekochte Crevetten**

### Sauce

- 1 EL **Limettensaft**
- 180 g **Crème fraîche**
- 0.5 TL **frischer Ingwer**, fein gerieben
- 1 Msp. **Cayennepfeffer**
- 0.25 TL **Salz**
- 1 **Mango** (ca. 450 g), 4 feine Schnitze für die Garnitur beiseite gelegt, Rest in Würfeli
- 150 g **Eisbergsalat**, in feinen Streifen

### Und so wirds gemacht:

1. Limettensaft, Ingwer und Zucker gut verrühren.
2. Crevetten begeben, mischen, ca. 1 Std. zugedeckt im Kühlschrank marinieren.

### Und so wirds gemacht:

1. Limettensaft, Crème fraîche und Ingwer gut verrühren, Sauce würzen.
2. Crevetten und Mango begeben, mischen, mit Salat anrichten, mit Mangoschnitzen garnieren.

### Lässt sich vorbereiten:

Crevetten 1 Tag im Voraus marinieren und Sauce zubereiten. Beides separat zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

## Zubereitung

### Birnen-Senf-Suppe mit Knusperspiessli



#### Nährwert pro Person:

366 kcal  
F 21 g  
Kh 39 g  
E 6 g



ca. 35Min

4 Personen

#### Birnen-Senf-Suppe

- 1 EL **Butter**
- 3 **Birnen**, geschält, entkernt, in Stücken
- 2 mehlig kochende **Kartoffeln**, in Stücken
- 2.5 EL **Senf** mit Aceto balsamico und Honig (von Fine Food)
- 5 dl **Gemüsebouillon**
- 1 dl **Rahm**
- Salz**, nach Bedarf
- Pfeffer**, nach Bedarf

#### Und so wirds gemacht:

Butter in einer grossen Pfanne warm werden lassen. Birnen, Kartoffeln und Senf andämpfen, Bouillon dazugliessen, ca. 25 Min. weich köcheln. Suppe pürieren, Rahm darunterühren, würzen.

#### Knusperspiessli

- 0.5 ausgewallter **Blätterteig** (ca. 25 x 21 cm)
- 2 EL **Senf** mit Aceto balsamico und Honig (von Fine Food)
- 8 **Holzspiesschen**

#### Und so wirds gemacht:

Blätterteig mit Senf bestreichen, längs in ca. 8 Streifen schneiden. Je einen Streifen mit der Senfseite nach innen um ein Holzspiesschen wickeln, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

#### Backen:

ca. 15 Min. in der Mitte des auf 210 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

#### Lässt sich vorbereiten:

Birnen-Senf-Suppe und Knusperspiessli 1 Tag im Voraus zubereiten. Spiessli in einer Dose gut verschlossen aufbewahren. Suppe zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren, vor dem Servieren nur noch heiss werden lassen.

# Zubereitung

## Hirschmedaillons mit Quitten an Senfsauce



### Nährwert pro Person:

312 kcal  
F 11 g  
Kh 15 g  
E 38 g

 einfache Zubereitung  
 ca. 30Min  
 4 Personen

12 Hirschmedaillons (je ca. 60 g)

Bratbutter zum Braten

3 kleine Quitten (ca. 500 g),  
geschält, längs in ca. 3 mm  
dicke Scheiben gehobelt

1 TL Salz

wenig Pfeffer

Bratbutter zum Braten

1 TL Salz

wenig Pfeffer

2 dl naturtrüber Apfelsaft

2 EL grobkörniger Senf

2 TL Maizena

### Und so wirds gemacht:

1. Bratbutter in einer weiten Bratpfanne heiss werden lassen. Quitten portionenweise ca. 4 Min. braten, herausnehmen, würzen, zugedeckt warm stellen.
2. Pfanne mit Haushaltspapier reinigen. Evtl. wenig Bratbutter heiss werden lassen. Fleisch beidseitig je ca. 2,5 Min. braten, würzen, warm stellen.
3. Apfelsaft mit Senf und Maizena verrühren, in derselben Pfanne kurz aufkochen, Quitten und Medaillons anrichten, mit Sauce servieren.

### Dazu passen:

Knöpfli, Kartoffelstock oder Nudeln.

## Schokolade-Marroni-Töpfli

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Kühl stellen: ca. 3 Std.

Für 4 Schälchen von je ca. 1 ¼ dl

**220 g tiefgekühltes Marroni-Püree**, aufgetaut

**4 Esslöffel Milch**

evtl. **1 Esslöffel Kirsch**

**100 g dunkle Schokolade**  
(70 % Kakao), zerbröckelt  
**Wasser**, siedend

**2 ½ dl Rahm**

**1 Teelöffel Puderzucker**

wenig **Schokoladepulver** zum  
Verzieren

**1.** Marroni-Püree mit Milch und Kirsch glatt rühren. In einen Einweg-Spritzsack ohne Tülle geben, Spitze wegschneiden, Masse in die Schälchen spritzen, kühl stellen.

**2.** Schokolade in eine Schüssel geben, mit dem siedenden Wasser übergiessen, ca. 3 Min. stehen lassen. Das Wasser bis auf ca. 1 Esslöffel abgiessen, 3 Esslöffel Rahm begeben, Schokolade glatt rühren. Die Hälfte davon auf die Marroni-Masse verteilen, restliche Schokolade auskühlen.

**3.** Restlichen Rahm steif schlagen, mit dem Puderzucker unter die Schokolade mischen, in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (11 mm Ø) geben, auf die Schokolade spritzen. Zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

**Servieren:** ca. 10 Min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, mit Schokoladepulver und evtl. mit einem Schokoladestern (siehe Tipp «Deko aus Schokoladeglasur», rechts) verzieren.

**Pro Person:** 34 g Fett, 5 g Eiweiss,  
31 g Kohlenhydrate, 1887 kJ (451 kcal)



## Deko aus Schokoladeglasur

Mit Kuchenglasur lassen sich rasch originelle Dessert-Dekorationen auf Vorrat zubereiten. Die Kuchenglasur im Beutel im heissen Wasserbad schmelzen. **Mit der Schere eine sehr kleine Spitze abschneiden und Sterne oder beliebige Figuren auf ein Backpapier spritzen.** Kinder können einfach kleckern und es entstehen originelle Formen. Fest werden lassen, sorgfältig ablösen und durch Backpapier getrennt in einer Dose kühl und trocken aufbewahren. Haltbarkeit: ca. 2 Wochen. Tipp: Kuchenglasurresten im Beutel auskühlen. Den Beutel gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahren. Haltbarkeit ca. 1 Monat.

