HERBSTMENÜ · FINE DINING

Fünf Gänge im Zeichen des Herbstes

Tatar · Kürbis · Jakobsmuschel · Spitzkohl · Birne

I Beef Tatar mit Röstzwiebelsud und Gruyère-Chip
II Kürbis-Ravioli, braune Butter, Salbei, Amaretti-Krokant
III Jakobsmuschel, Pastinake, Apfel, Sauerampfer
IV Spitzkohl-Pappardelle mit geschmorter Schweinebacke
V Pochierte Birne, Kastanie, Joghurt-Sorbet

Für 4 Personen · ca. 700 g pro Person · Ambitioniertes Amateur-Niveau

GANG I · AUFTAKT

Beef Tatar mit Röstzwiebelsud und Gruyère-Chip

Kalt-warmer Kontrast – der heiße, sojagewürzte Wurzelgemüsesud wird am Tisch angegossen

Portion: ca. 100 g p. P. · Vorbereitung: 45 Min. · Zusätzlich: Sud ca. 1 Std. köcheln

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für das Tatar

320 g Rinderfilet, sehr frisch
2 EL Cornichons, fein gewürfelt
2 EL Zwiebelwürfel, fein
2 TL Senf
2 TL Ketchup
2 EL Olivenöl
n. B. Schnittlauch, Salz, Pfeffer

Für den Zwiebelsud

1 Paket Wurzelgemüse (Sellerie, Lauch, Karotte)
3 Stk. ganze Zwiebeln, mit Schale
n. B. Lorbeer und Pfefferkörner
30 ml Sojasoße
200 ml Weißwein
400 ml Rinderfond

Für die Gruyère-Chips

50 g Gruyère, fein gehobelt

Für die Röstzwiebeln

1 Stk. Zwiebel, dünn gehobelt
n. B. Salz, Mehl zum Wenden, Fett zum Ausbacken

Zum Anrichten

n. B. einige Scheiben Käse, dünn gehobelt
n. B. Schnittlauchhalme

ZUBEREITUNG

1. Zwiebelsud (am besten am Vortag beginnen): Das Wurzelgemüse grob schneiden und zusammen mit den ganzen, ungeschälten Zwiebeln, Lorbeer und Pfefferkörnern trocken in einem Topf bei starker Hitze kräftig anrösten, bis alles Farbe angenommen hat – das gibt dem Sud später seine dunkle Farbe und die Röstaromen.

2. Mit Weißwein ablöschen und vollständig einkochen lassen. Mit Rinderfond auffüllen, Sojasoße zugeben und bei kleiner Hitze 45–60 Minuten leise köcheln lassen.

3. Durch ein feines Sieb passieren, dabei das Gemüse gut ausdrücken. Abschmecken und bei Bedarf noch leicht einkochen, bis der Sud kräftig genug ist. Bis zum Service warmhalten.

4. Gruyère-Chips: Den Käse fein hobeln und in lockeren, unregelmäßigen Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Bei 180 °C ca. 8 Minuten goldbraun und knusprig ausbacken, auskühlen lassen – sie werden beim Abkühlen richtig kross.

5. Röstzwiebeln: Zwiebeln in sehr feine Ringe oder Streifen hobeln, salzen und kurz ziehen lassen. In Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln und portionsweise in heißem Fett knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

6. Tatar: Rinderfilet mit einem sehr scharfen Messer von Hand fein würfeln. Mit Cornichons, Zwiebelwürfeln, Senf, Ketchup und Olivenöl vorsichtig vermengen, mit Schnittlauch, Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Anrichten: Tatar mit einem Ring mittig auf vorgewärmte, tiefe Teller setzen, Ring vorsichtig abziehen. Mit Gruyère-Chips, Röstzwiebeln, ein paar gehobelten Käsescheiben und aufrecht stehenden Schnittlauchhalmen garnieren. Den heißen Sud getrennt an den Tisch bringen und dort langsam am Rand angießen.

> **CHEF-TIPP**
> Der Sud lässt sich hervorragend am Vortag kochen und gewinnt über Nacht sogar noch an Tiefe. Die ganzen Zwiebeln unbedingt mit Schale mitrösten – die Schale sorgt für die dunkle, kräftige Farbe des Suds.

GANG II · PASTA I

Kürbis-Ravioli, braune Butter, Salbei, Amaretti-Krokant

Der elegante, gefüllte Pastagang – süß-nussig, mit karamellisierter Butter

Portion: ca. 140 g p. P. · Vorbereitung: 90 Min. · Für 24 Ravioli (6 p. P.)

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für den Pastateig

300 g Mehl Tipo 00 (ersatzweise Weizenmehl 405)
3 Stk. Eier (Größe M)
2 Stk. Eigelb
1 EL Olivenöl
1 Prise Salz

Für die Füllung

500 g Hokkaido-Kürbis, entkernt, in Spalten
2 EL Olivenöl
40 g Amaretti-Kekse, zerbröselt
40 g Parmesan, gerieben
1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben
n. B. Salz, Pfeffer

Für die Sauce

120 g Butter
16 Blätter Salbei
30 g Amaretti, grob gehackt (Krokant-Topping)
40 g Parmesan, gehobelt, zum Servieren

ZUBEREITUNG

1. Pastateig: Mehl auf die Arbeitsfläche häufen, in der Mitte eine Mulde formen. Eier, Eigelb, Olivenöl und Salz hineingeben und mit einer Gabel vom Rand her einarbeiten. Zu einem glatten, festen Teig kneten (ca. 10 Minuten von Hand). In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

2. Füllung: Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kürbisspalten mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren und ca. 30–35 Minuten rösten, bis sie weich und leicht karamellisiert sind. Auskühlen lassen, Fruchtfleisch mit einem Löffel auslösen.

3. Kürbisfleisch fein pürieren oder durch ein Sieb streichen (wichtig: die Masse sollte nicht zu feucht sein, sonst weicht der Teig auf – bei Bedarf in einem Topf kurz überschüssige Flüssigkeit einkochen). Amaretti-Brösel, Parmesan und Muskat unterrühren, abschmecken. Kalt stellen.

4. Ravioli formen: Pastateig portionsweise auf Stufe 1 bis Stufe 6–7 der Nudelmaschine (oder von Hand mit dem Nudelholz) hauchdünn ausrollen. Auf einer Teigbahn im Abstand von ca. 5 cm kleine Häufchen Füllung (ca. 1 TL) setzen.

5. Eine zweite Teigbahn darüberlegen, die Luft um jede Füllung vorsichtig herausdrücken und fest andrücken. Mit einem Ravioli-Ausstecher oder Glas (ca. 6 cm Durchmesser) ausstechen, Ränder nochmals fest verschließen. Auf einem bemehlten Tuch bis zum Kochen beiseitelegen.

6. Sauce & Finish: Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, Ravioli darin 2–3 Minuten sanft köcheln (nicht sprudelnd kochen, sonst reißen sie). Parallel Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen, bis sie nussbraun wird und zu duften beginnt (Butter beobachten, sie darf nicht verbrennen). Salbeiblätter zugeben, kurz knusprig braten.

7. Ravioli mit einer Schaumkelle direkt aus dem Kochwasser in die braune Butter heben, vorsichtig schwenken. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Amaretti-Krokant und gehobeltem Parmesan bestreuen.

> **CHEF-TIPP**
> Ravioli lassen sich am Vortag formen und auf einem bemehlten Blech im Kühlschrank (oder eingefroren) lagern – so bleibt am Servicetag nur noch das Kochen und die Sauce.

GANG III · ZWISCHENGANG

Jakobsmuschel, Pastinake, Apfel, Sauerampfer

Leicht und säurebetont – der Reset zwischen den beiden Pastagängen

Portion: ca. 130 g p. P. · Vorbereitung: 45 Min. · 3 Muscheln p. P.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Hauptkomponente

12 Stk. Jakobsmuscheln, ausgelöst, ohne Rogen (frisch oder sorgfältig aufgetaut, sehr trocken tupfen)
2 EL Butterschmalz oder neutrales Öl zum Anbraten
n. B. Salz, Pfeffer

Pastinakenpüree

350 g Pastinaken, geschält, in Stücken
100 ml Sahne
30 g Butter
n. B. Salz, Muskatnuss

Apfel & Sauce

1 Stk. säuerlicher Apfel (z. B. Boskoop), fein gewürfelt
1 EL Butter
100 ml Apfelwein/Cidre
50 ml Geflügel- oder Gemüsefond
40 g kalte Butter, gewürfelt (für die Beurre-blanc-Bindung)
1 Handvoll Sauerampfer, feine Streifen (ersatzweise junger Rucola)

ZUBEREITUNG

1. Pastinakenpüree: Pastinakenstücke in Salzwasser weich kochen (ca. 15–18 Minuten). Abgießen, mit Sahne und Butter fein pürieren (am besten im Standmixer für eine seidige Textur). Mit Salz und Muskat abschmecken, warmhalten.

2. Apfel-Cidre-Sauce: Apfelwürfel in 1 EL Butter kurz andünsten, mit Cidre ablöschen und zur Hälfte einkochen. Fond zugeben, nochmals leicht reduzieren. Vom Herd nehmen, kalte Butterwürfel nach und nach einrühren (montieren), bis die Sauce leicht sämig bindet. Nicht mehr kochen lassen, sonst trennt sie sich.

3. Jakobsmuscheln: Muscheln sehr gründlich mit Küchenpapier trocken tupfen – das ist entscheidend für eine schöne Kruste. Erst kurz vor dem Anrichten salzen.

4. Butterschmalz in einer schweren Pfanne stark erhitzen, bis es fast raucht. Muscheln vorsichtig einlegen, nicht bewegen, und 1,5–2 Minuten pro Seite scharf anbraten, bis eine goldene Kruste entsteht und der Kern noch glasig-saftig ist. Sofort aus der Pfanne nehmen.

5. Anrichten: Pastinakenpüree als Basis auf den Tellern verstreichen, Jakobsmuscheln daraufsetzen. Apfel-Cidre-Sauce darüber löffeln, mit Sauerampfer-Streifen und wenig frisch gemahlenem Pfeffer abschließen.

> **CHEF-TIPP**
> Die Sauce kann parallel zum Anbraten der Muscheln fertiggestellt werden – timen Sie beides so, dass die Muscheln maximal 2–3 Minuten nach dem Anbraten auf dem Teller liegen, bevor sie serviert werden.

GANG IV · PASTA II · HAUPTGANG

Spitzkohl-Pappardelle mit geschmorter Schweinebacke

Herzhaft und bodenständig – das Herzstück des Menüs

Portion: ca. 210 g p. P. · Schweinebacke: 3 Std. + Vortag empfohlen · Pasta: 60 Min.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für die Schweinebacke (am Vortag zubereiten)

4 Stk. Schweinebäckchen (ca. 150 g pro Stück, pariert)
2 EL Butterschmalz zum Anbraten
1 Stk. Zwiebel, grob gewürfelt
1 Stk. Karotte, grob gewürfelt
1 Stange Staudensellerie, grob gewürfelt
2 Zehen Knoblauch, angedrückt
2 EL Tomatenmark
200 ml Rotwein, kräftig
500 ml Kalbs- oder Geflügelfond
2 Zweige Thymian, 1 Lorbeerblatt
n. B. Salz, Pfeffer

Für die Pappardelle

320 g Mehl Tipo 00
3 Stk. Eier
2 Stk. Eigelb
1 EL Olivenöl, 1 Prise Salz

Für den Spitzkohl

1 Kopf Spitzkohl (ca. 600 g), Strunk entfernt
2 EL Butter
1 Stk. Schalotte, fein gewürfelt
n. B. Salz, Pfeffer, Muskat
40 g Parmesan, gerieben, zum Finish

ZUBEREITUNG

1. Schweinebacke (idealerweise am Vortag): Bäckchen kräftig salzen und pfeffern. Butterschmalz in einem Schmortopf stark erhitzen, Bäckchen rundum scharf anbraten und herausnehmen.

2. Zwiebel, Karotte und Sellerie im selben Topf anrösten, Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen, vollständig einkochen lassen. Fond, Thymian, Lorbeer und Knoblauch zugeben, Bäckchen wieder einlegen.

3. Aufkochen, dann zugedeckt bei 150 °C im Ofen (oder auf kleinster Stufe auf dem Herd) 2,5–3 Stunden schmoren, bis die Bäckchen butterzart sind und sich fast auseinanderziehen lassen.

4. Bäckchen aus dem Fond heben, warmstellen. Schmorfond durch ein Sieb passieren, das Gemüse gut ausdrücken, und bei mittlerer Hitze auf ca. 200 ml sämige Konsistenz einkochen. Abschmecken. Bäckchen in kräftige Scheiben oder grobe Stücke schneiden, kurz im Fond ziehen lassen.

5. Pasta: Teig wie bei Gang II herstellen und mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend dünn ausrollen und in ca. 1,5 cm breite Bänder (Pappardelle) schneiden. Auf einem bemehlten Tuch bis zum Kochen ausbreiten.

6. Spitzkohl: Ein Viertel des Spitzkohls in sehr feine Streifen hobeln, roh beiseitelegen (für Frische/Biss). Den Rest grob schneiden. Schalotte in Butter andünsten, restlichen Spitzkohl zugeben und bei mittlerer Hitze 8–10 Minuten weich-glasig schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

7. Finish: Pappardelle in reichlich Salzwasser 2–3 Minuten kochen (frische Pasta ist schnell gar), abgießen und etwas Nudelwasser auffangen. Nudeln mit dem geschmorten Spitzkohl und etwas Schmorfond der Bäckchen in der Pfanne schwenken, bei Bedarf mit Nudelwasser lockern.

8. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, die Schweinebacken-Stücke darauf verteilen, mit dem restlichen Fond beträufeln. Mit dem rohen, fein gehobelten Spitzkohl und Parmesan abschließen für Frische und Textur.

> **CHEF-TIPP**
> Die Schweinebacken unbedingt am Vortag schmoren – über Nacht im Fond durchgezogen werden sie noch aromatischer, und am Servicetag müssen Sie nur noch erwärmen und die Pasta kochen.

GANG V · DESSERT

Pochierte Birne, Kastanie, Joghurt-Sorbet

Frisch und herbstlich zum Abschluss – Säure trifft auf nussige Wärme

Portion: ca. 120 g p. P. · Sorbet: Vortag (Gefrierzeit) · Birnen: 40 Min.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Joghurt-Sorbet (am Vortag zubereiten)

400 g griechisches Joghurt (10 % Fett)
80 g Zucker
40 g Glukosesirup (ersatzweise weitere 20 g Zucker, Textur wird etwas fester)
1 Stk. Zitrone, Saft

Pochierte Birnen

4 Stk. kleine, feste Birnen (z. B. Conference oder Abate), geschält, Stiel dran
400 ml Rotwein, kräftig
150 g Zucker
1 Stk. Zimtstange
2 Stk. Sternanis
2 Stk. Gewürznelken
1 Stk. Orange, Schale in Streifen

Kastanienkomponente

120 g vorgegarte Kastanien (vakuumiert, aus dem Glas)
20 g Butter
20 g brauner Zucker
n. B. Prise Salz, Spritzer Rum optional

ZUBEREITUNG

1. Sorbet (unbedingt am Vortag): Joghurt, Zucker, Glukosesirup und Zitronensaft glatt verrühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. In der Eismaschine nach Herstellerangabe gefrieren lassen (ca. 25–30 Minuten), anschließend im Gefrierfach fest werden lassen. Ohne Eismaschine: Masse alle 45 Minuten mehrfach durchrühren, bis eine cremige, kristallfreie Konsistenz entsteht.

2. Birnen: Rotwein, Zucker, Zimt, Sternanis, Nelken und Orangenschale aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Birnen (ganz, mit Stiel) hineinlegen, sodass sie möglichst bedeckt sind. Bei kleiner Hitze 20–25 Minuten sanft pochieren, bis sie mit einem Messer leicht durchstochen werden können, aber noch Biss haben.

3. Birnen aus dem Sud heben, den Sud auf die Hälfte einkochen, bis er leicht sirupartig ist. Birnen vor dem Servieren kurz im Sud erwärmen und mit dem Sirup glasieren.

4. Kastanien: Kastanien grob hacken. Butter in einer Pfanne schmelzen, braunen Zucker und eine Prise Salz zugeben, karamellisieren lassen. Kastanien zugeben und kurz mitschwenken, bis sie glänzend-knusprig ummantelt sind. Optional mit einem Spritzer Rum ablöschen.

5. Anrichten: Eine pochierte Birne mittig auf den Teller stellen oder leicht anschneiden und aufgefächert auflegen. Mit dem eingekochten Rotweinsirup umgießen, warme Kastanien darüber verteilen. Eine Kugel Joghurt-Sorbet daneben setzen und sofort servieren.

> **CHEF-TIPP**
> Das Sorbet unbedingt am Vortag ansetzen – Joghurtbasis braucht durch den geringen Fettanteil etwas mehr Zeit, um cremig statt kristallin zu werden. Der Rotweinsud lässt sich ebenfalls vorab kochen und die Birnen darin im Kühlschrank ziehen lassen.

ÜBERSICHT

Portionsgewichte & Zeitplan

Gesamtmenge pro Person: ca. 700 g

GANG	GERICHT	PORTION P. P.	GESAMT (4 P.)
I	Beef Tatar mit Zwiebelsud	100 g	400 g
II	Kürbis-Ravioli, braune Butter, Salbei	140 g	560 g
III	Jakobsmuschel, Pastinake, Apfel	130 g	520 g
IV	Spitzkohl-Pappardelle mit Schweinebacke	210 g	840 g
V	Pochierte Birne, Kastanie, Joghurt-Sorbet	120 g	480 g
	Gesamt pro Person	**700 g**	**2.800 g**

EMPFOHLENER ZEITPLAN

1. 2 Tage vorher: Rinderfond für den Zwiebelsud besorgen/ziehen (falls selbst gemacht).

2. 1 Tag vorher: Zwiebelsud kochen · Schweinebäckchen schmoren · Joghurt-Sorbet ansetzen · Rotwein-Sud für die Birnen kochen und Birnen darin pochieren · Pastateig für beide Pastagänge kann bereits am Vortag geknetet und im Kühlschrank ruhen (dann 30 Min. vor Verarbeitung temperieren).

3. Am Servicetag, vormittags: Kürbis-Ravioli formen und kühl/gefroren lagern · Pappardelle schneiden und auf bemehltem Tuch bereitlegen · Pastinakenpüree vorbereiten und warmhalten · Kastanien-Topping vorbereiten.

4. Kurz vor dem Service: Tatar erst unmittelbar vor dem Anrichten mischen · Jakobsmuscheln erst à la minute anbraten · Beide Pastagänge frisch kochen und unmittelbar servieren.

Einkaufsliste

Für alle 5 Gänge, 4 Personen

FLEISCH & FISCH

- 320 g Rinderfilet (Tatar-Qualität)
- 4 Schweinebäckchen (à ca. 150 g)
- 12 Jakobsmuscheln

FONDS & ALKOHOL

- 700 ml Rinderfond
- 500 ml Kalbs-/Geflügelfond
- 50 ml Gemüse-/Geflügelfond
- 100 ml Sherry oder Portwein
- 200 ml + 400 ml Rotwein
- 100 ml Apfelwein/Cidre
- Rum (optional, kleine Menge)

MILCHPRODUKTE & EIER

- ca. 12 Eier + 4 Eigelb (Pasta, Tatar)
- 400 g griechisches Joghurt
- Sahne (100 ml)
- Butter (ca. 250 g gesamt)
- Parmesan (ca. 120 g gesamt)
- Butterschmalz

GEMÜSE & OBST

- 4 Zwiebeln + 1 Schalotte (Tatar/Sauce) + 1 Schalotte (Spitzkohl)
- 1 Hokkaido-Kürbis (ca. 500 g)
- 350 g Pastinaken
- 1 Kopf Spitzkohl (ca. 600 g)
- 1 Karotte, 1 Stange Staudensellerie
- 2 Knoblauchzehen
- 2 säuerliche Äpfel (Boskoop)
- 4 kleine Birnen (Conference/Abate)
- 1 Orange
- 1 Zitrone
- Sauerampfer (oder junger Rucola)
- Schnittlauch, Thymian, Salbei, Lorbeer

SONSTIGES

- Mehl Tipo 00 (ca. 650 g für beide Pastagänge)
- Amaretti-Kekse (ca. 70 g)
- 120 g vorgegarte Kastanien
- Zucker, brauner Zucker, Glukosesirup
- Zimtstange, Sternanis, Gewürznelken
- Kapern, Cornichons, Dijon-Senf, Worcestersauce, Tabasco
- Sherryessig, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Muskat
- Baguette/Sauerteigbrot