

Schütterbad`s Herbstmenü:

Vorspeise: rote Beete Carpaccio mit Nüssen

Suppe: Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen

Hauptgericht: Eierschwammerl-Rahmragout mit Semmelknödel

Dessert: Topfenknödel auf Zwetschenröster

Nachstehende Rezepte sind für ca. 4 Personen

Rote Beete Carpaccio mit Nüssen

500 g gekochte rote Beete in feine Streifen schneiden, geröstete Walnüsse daraufstreuen und mit nachfolgender Vinaigrette beträufeln.

1 EL Olivenöl

3 EL Balsamico bianco

2 TL Honig

1 TL Senf

Salz und Pfeffer

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

1 Zwiebel

1 EL Olivenöl

600 g Hokkaido-Kürbis (bei diesem Kürbis kann man auch die Schale verwenden)

4 cl Weisswein

1 l Gemüsesuppe

Salz/Pfeffer/Muskatnuss

Feingeschnittene Zwiebel in Olivenöl anrösten, grob würfelig geschnittene Kürbisstücke dazu – mit Weisswein ablöschen und mit Suppe aufgiessen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen – ca. ½ Stunde kochen lassen – mit einem Stabmixer pürieren.

In Suppenteller anrichten und mit gerösteten Kürbiskernen bestreuen.

Eierschwammerlragout mit Semmelknödel und frischer Petersilie

Eierschwammerlragout:

500 g frische Eierschwammerl

1 Zwiebel

1 EL Olivenöl

4 cl trockener Weisswein (Optional)

¼ l Gemüsesuppe

200 ml Sahne

1 EL. Dinkelmehl zum Binden

Salz, Pfeffer, frische Petersilie

Die Eierschwammerl gründlich putzen. Zwiebel fein schneiden und in einem Topf mit Olivenöl anbraten. Die Eierschwammerl dazugeben und so lange mitrösten, bis die austretende Flüssigkeit komplett verdunstet ist und die Schwammerl weiter leicht

anrösten. Das intensiviert das Aroma. Mit einem Schuss Weisswein ablöschen und kurz einkochen lassen. Mit klarer Suppe aufgiessen. Das Mehl mit der Sahne in einem kleinen Schüsserl glatt rühren, in die Sauce einrühren und einmal kurz aufkochen lassen, bis es cremig ist. Mit Salz, Pfeffer, frisch gehackter Petersilie abschmecken.

Semmelknödel

250 g Weissbrotwürfel

2 Eier

150 ml Milch

2 EL Butter

Salz, Pfeffer, frische Petersilie fein gehackt

Die Zwiebel schälen, fein hacken und in einem kleinen Topf mit der Butter anschwitzen. Die Milch erwärmen (nicht kochen).

Petersilie, Zwiebel, Milch zu den Weissbrotwürfel, Salz, Pfeffer geben – alles vermengen und ca. 15 Minuten rasten lassen.

Die Masse zu Knödel formen, nochmals kurz ziehen lassen und dann in heissem Wasser ca. 20 Minuten kochen lassen

Topfenknödel mit Zwetschenröster

Zwetschenröster

1 kg Zwetschken

4 Gewürznelken

1 Zimtstange

abgeriebene Schale und Saft einer unbehandelten Zitrone

200 g Rohrzucker

200 ml Wasser

2 EL Butter

Salz, frische Petersilie fein gehackt

Zwetschken waschen, gut abtropfen lassen, halbieren und entkernen.

Wasser mit Rohrzucker und den Gewürzen einmal aufkochen, Zwetschken hineingeben und mit der abgeriebenen Schale der Zitrone sowie dem Zitronensaft bei schwacher Hitze so lange kochen, bis die Früchte zerfallen und sich die Schalen einzurollen beginnen. Zwetschenröster abkühlen lassen.

Topfenknödel

500 g Topfen

140 g Weizengriess

2 Eier

1 Prise Salz

Alle obigen Zutaten (ausser Salz) vermengen – daraus Knödel formen und in kochendes Salzwasser legen. Ca .15 Minuten ziehen lassen.

Staubzucker/Semmel-Brösel/Butter zum Wälzen der Knödel :
Butter schmelzen und mit Brösel vermengen und die Knödel darin wälzen. Mit
Staubzucker bestreuen und mit dem Zwetschkenröster anrichten.