

'''

Kulinarische Herbst Symphonie in 3 Gängen

Ihr Jörg Steinhardt-Kranefeld

Vorspeise – Lachstartar kreolisch mit Frischkäse auf dem Kiwi-Bett

Einkaufs-Liste

- Frisches Lachsfilet, ca. 600 gr.
- 2 EL Olivenöl
- 1 Limette
- 1 Stck. Ingwer, ca. 5 cm
- 1 TL frischer Thymian, gehackt
- 5 Kiwi
- Frischkäse natur, 200 gr.
- 1 EL Quark

Zubereitung

1. Das Lachsfilet enthaften und möglichst den gräulichen Rückenkern entfernen. Anschließend den Lachs in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Das Olivenöl, den Saft einer halben Limette, den geschälten, geriebenen Ingwer, gehackten Thymian, sowie Salz und schwarzen Pfeffer aus der Mühle hinzufügen und alles gut miteinander vermengen.
3. In einer weiteren Schüssel den Frischkäse zusammen mit dem Quark, etwas Olivenöl und dem Saft der anderen Limettenhälfte gut vermischen.

4. Die Kiwis schälen und in kleine, feine Würfel schneiden. Auf jeweils einem Teller nun in der Rundform zunächst einen ca. 2 cm hohen Boden aus Kiwi-Scheiben legen, um dann eine ebenfalls ca. 2 cm hohe Schicht von der Frisch-käsecreme zu setzen.
5. Abschließend füllt man nun die restliche Rundform gut mit dem Tartar auf. Nun die Teller mit dem Tartar in der Rundform ca. 2 Stunden gut kühlen.

Weinempfehlung: Ein frischer, fruchtiger Sauvignon mit ca. 8 – 10g Restsüße, z.B. Sauvignon Blanc Jahrgang 2024.

Hauptgang – Medaillons mit Kräuterpesto auf Tagliatelle Romana

Einkaufs-Liste

- 4 Rindermedaillons a. ca. 180 gr.
- 4 TL Olivenöl, Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 TL Pesto alla Genovese
- 300 gr. Tagliatelle
- 2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, klein
- 150 gr. Cocktailltomaten, süß
- 1 EL Balsamico di Modena
- 150 ml Rinderfond
- 200 ml Rotwein
- Salz

Zubereitung

1. Erhitzen Sie 1 TL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne und braten Sie die Medaillons von beiden Seiten jeweils 1 bis 1 ½ Minuten an, bis sie goldbraun sind.
2. Würzen Sie die Medaillons mit Pfeffer und lassen Sie sie bei 120 Grad im Ofen für 40 Minuten ziehen, bis die Kerntemperatur 60 Grad erreicht.

3. Bestreichen Sie die Medaillons mit 2 TL Pesto alla Genovese und lassen Sie sie ruhen.
4. Kochen Sie die Tagliatelle nach Packungsanweisung bissfest und stellen Sie sie beiseite.
5. In der zuvor verwendeten Pfanne 1 TL Olivenöl erhitzen, Schalotten und Knoblauch anschwitzen, dann Pesto und Tomaten hinzufügen.
6. Mit Balsamico, Rinderfond und Rotwein ablöschen, gut verrühren, eindicken und abschmecken. Servieren Sie die Medaillons mit den Tagliatelle und der Romana-Soße.

Weinempfehlung: Trockener Barbera – Barbera d’Asti Superiore Luna e i Falo 2021 oder ein klassischer Barolo aus dem Piemont. Aber auch ein trockener Negroamaro aus Apulien passt gut zu diesem Gericht.

Dessert – Weintrauben-Dessert mit Cookies

Einkaufs-Liste

- 1000 gr. Weintrauben ohne Kern
- 200 gr. Cookies
- 250 gr. Magerquark
- 250 gr. Mascarpone
- 80 gr. Zucker
- 250 gr. Sahne
- 1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung

1. Die Weintrauben waschen und halbieren. Magerquark, Mascarpone und Zucker glatt verrühren.
2. Die Sahne zusammen mit dem Vanillezucker steif schlagen und dann vorsichtig unter die Quark-Mascarpone-Masse heben. Die Hälfte der Cookies zerbröseln. Die andere Hälfte für die Dekoration nutzen.

3. Den Glasboden zunächst mit der Creme belegen, dann Cookie-Brösel darauf verteilen und halbe Weintrauben darüber geben, wieder Creme auftragen, zusammen mit Cookie-Bröseln und mit Weintrauben toppen.
4. Die gefüllten Gläser dann für 1 – 2 Stunden im Kühlschrank kühlen.

Weinempfehlung: Wer es gerne süß mag, sollte zu einer Beerenauslese greifen. Auch ein lieblicher Moscatel aus Frankreich oder Spanien passt hier sehr gut. ""