

# «Himmel und Erde»

(Bezeichnung aus dem Rheinischen für ein Gericht mit Erdäpfel und Äpfel)



## Vorspeise

- Herbstlich: Romanesco auf Radicchio cremoso** 2  
Zubereiten: 50 Minuten

## Hauptspeise «Himmel & Erde»

- Herzhaft: Schweinekoteletts mit Apfelscheiben aus dem Ofen** 3  
Zubereiten: 10 Minuten / 20 Minuten im Backofen
- Himmlisch: Gnocchi alla piemontese** 4  
Vorbereiten: 45 Minuten / Kochen & Fertigstellen: 15 Minuten
- Herbstlich: Eierschwämme gebraten** 5  
Vorbereiten: 20 Minuten / Zubereiten: 20 Minuten

## Dessert

- Himmlisch: Wiener Eiskafee** 6  
Vorbereiten: 5 Minuten & mind. 60 Minuten kühl stellen. 60 Minuten / Zubereiten: 15 Minuten

## Vorspeise

### Hebstlich: Romanesco auf Radicchio cremoso

Raffiniert, etwas aufwändig

(Inspiration aus <https://www.kuechengoetter.de/rezepte/romanesco-auf-radicchio-in-pfefferrahm-93738>)

Zubereiten: 50 Minuten

#### Rezept für 4 Personen

480 g	Romanesco
480 g	Radicchio rosso (kleine Köpfe)
12	Trauben halbiert
40 g	Pinienkerne
1 TL	Butter
2 EL	Rapsöl oder Olivenöl
1 Zweig	Rosmarin
1 TL	Honig oder Rohrzucker
0,5 dl	Weisswein
120 g	Crème fraîche
	Rosa Pfeffer aus der Mühle
	Balsamico-Creme



**Radicchio** vierteln, von den harten Strünken in der Mitte befreien und ca. **20 Minuten in lauwarmes Wasser einlegen**.

**Trauben** halbieren und entkernen.

Die **Pinienkerne** in einer **tiefen Pfanne** bei mittlerer Hitze ohne Fett und unter ständigem Wenden hellbraun rösten. Aus der Pfanne auf einen Teller schütten und beiseitestellen.

Den **Romanesco** waschen und in Röschen teilen.

Einen Fingerbreit Wasser in einen Topf füllen. Einen passenden **Dampfeinsatz** in den Topf stellen und das Wasser erhitzen. Den Romanesco in den Dämpfeinsatz geben und **10 Min. zugedeckt bei grosser Hitze** dämpfen. Den Romanesco im Topf leicht salzen, mit Butterflöckchen belegen und warmhalten.

**Radicchio** trocken tupfen und je nach Grösse nochmals teilen.

Das Öl und den Rosmarinzweig in eine **Bratpfanne** geben und (nicht zu stark) erhitzen. Radicchio dazugeben und **ca. 5 Min. auf beiden Seiten braten**. Dabei mit etwas **Honig/Zucker** karamellisieren und den Radicchio darin schwenken bis er leicht zusammenfällt.

Nun mit dem Weisswein ablöschen. Rosmarinzweig entfernen.

Dann die **Crème fraîche** unterrühren und das Radicchio-Gemüse mit Salz abschmecken.

Radicchio auf Teller verteilen, grosszügig **Rosa Pfeffer** bis zum Tellerrand verteilen, die Romanescoröschen daraufsetzen und mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen.

Zum Schluss mit Trauben garnieren und mit ein paar Tropfen Balsamico-Creme / Olivenöl vollenden.

## Hauptspeise «Himmel und Erde»

### Herzhaft: Schweinekoteletts mit Apfelscheiben aus dem Ofen

Schnell & Einfach

(Rezept aus <https://emmikochteinfach.de/schnelle-schweinekoteletts-mit-afelscheiben/>)

Zubereiten: 10 Minuten / 20 Minuten im Backofen

#### Rezept für 4 Personen

4		Schweinekoteletten
2	EL	Thymian
6	EL	Preiselbeeren
2		Äpfel (z.B. Boskop)
1	EL	Olivenöl
20	g	Butter geschmolzen
		Salz, Pfeffer weiss



Ofen auf 220 Grad vorheizen (Umluft 200) und Backblech mit Backpapier vorbereiten.

Butter schmelzen.

Fett Rand der **Koteletts** einritzen, auf das Blech legen, würzen, mit Öl bepinseln und beidseitig **Thymian** darauf verteilen.

Nun die Oberseite jedes Koteletts mit **2/3 der Preiselbeeren bestreichen**.

**Äpfel** waschen. Kerngehäuse mit **Apfelentkerner** ausstechen. Äpfel mit der Schale in dünne Scheiben hobeln.

Je 3 Apfelscheiben auf die Koteletten bzw. Preiselbeeren legen mit der geschmolzenen **Butter** bepinseln.

Die Koteletts werden im vorgeheizten Ofen auf der mittlere Schiene **20 Minuten gegart** bis das Fleisch und die Äpfel goldbraun sind.

*(Nach 20 Minuten prüfen und allenfalls weiter im Ofen garen)*

Kurz vor dem Servieren den **Rest der Preiselbeeren** auf die Äpfel klecksen.

## Himmlisch: Gnocchi alla Piemontese

Anspruchsvoll

Vorbereiten: 45 Minuten / Kochen & Fertigstellen: 15 Minuten

### Rezept für 4 Personen

8	(800 g)	Kartoffeln (Mehligkochend)
1		Ei
20	g	Parmesan gerieben
120	g	Weizenmehl
		Salz
2	EL	Olivenöl
40	g	Butter
		Salbei
		Salz grob / Fleur de Sel



Die **Kartoffeln** mit der Schale in Salzwasser **nicht zu weichkochen (ca. 20 Minuten)**.

Noch **heiss weiterverarbeiten!** Kartoffeln schälen und durch das *Passévite* (grober Einsatz) geben.

**Ei** verquirlen, zusammen mit geriebenem **Parmesan** und der **Hälfte vom Mehl** zu den noch warmen Kartoffeln geben. Mit einer Gabel einarbeiten und **sehr schnell** mit den Händen zu einem homogenen, luftigen Teig verarbeiten. *In die Hand nehmen und durch die Finger gehen lassen, aber NICHT kneten!*

Mehl auf eine Arbeitsfläche verteilen und den Teig darauf stürzen.

Faustgrosse Teile abstehen und diese mit bemehlten Händen auf dem Mehl locker hin und her rollen bis fingerdicke Rollen entstehen.

Sollte der Teig zu flüssig sein: Mehr Mehl darüber streuen und weiter rollen. *Auch hier gilt: NICHT kneten oder zusammendrücken! Nur so gelingen fluffige Gnocchi-Wolken.*

Die Teigrollen in ca. 2 cm dicke Stücke schneiden. Wer will drückt alle Teigstücke leicht auf eine Gabel, um ihnen die typisch gekrümmte Gnocchi-Form mit der unebenen Oberfläche zu verleihen.

Da die Gnocchi nicht gesalzen sind: **stark gesalzenes Wasser** in einem **grossen Topf** zum Kochen bringen, **Temperatur zurückstellen**, so dass das Wasser nicht mehr sprudelt. Die erste Portion Gnocchi hineingeben.

Wenn die Gnocchi **an die Oberfläche kommen: sofort PROBIEREN** und höchstens noch 2 Minuten im Wasser lassen. Gnocchi mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen und in eine Schüssel geben.

Nach jeder Portion ein wenig Olivenöl über die Gnocchi giessen, damit sie nicht zusammenkleben. Im Backofen warmhalten.

Vor dem Servieren die **Butter** erhitzen, grobes Salz einstreuen, die **Salbeiblättchen** darin anrösten und über die Gnocchi giessen.



**Herbstlich:**      **Eierschwämme gebraten**  
**Herzhaft:**        **mit Speck**

Einfach / Klassiker

Vorbereiten: 20 Minuten / Zubereiten: 20 Minuten

Rezept für 4 Personen

- 400 g      **Eierschwämme**
- 1 kleine    Schalotte oder Zwiebel
- 4-6        **Specktranchen**
- 2 EL        Rapsöl oder Bratbutter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Glatte Petersilie



Eierschwämme gut putzen und grosse Schwämme längs teilen.

*(Tipp bei stark stark verschmutzten Schwämmen: Spülbecken mit kaltem Wasser füllen, eine Handvoll Mehl mit dem Schwingbesen einrühren, Eierschwämme kurz darin schwenken, herausnehmen, abspülen und auf Küchenpapier sehr gut trocknen)*

**Zwiebeln** schälen und in dünne Streifen oder Scheiben schneiden.

Öl in einer grossen Bratpfanne leicht erhitzen und Zwiebeln **bei mittlerer Hitze 10 Minuten dünsten**. Dann auf die höchste Stufe stellen, **Eierschwämme zufügen** und **5-10 Minuten krossbraten**.

*(Falls Wasser austritt, dieses laufend abschütten)*

Mit Salz und Pfeffer würzen

In einer zweiten Bratpfanne die **halbierten Speckstreifen** anbraten. Über die Eierschwämme verteilen und zum Schluss **Peterli** darüberstreuen.

## Dessert

### Himmlisch: Wiener Eiskaffee

Einfach / Klassiker

Vorbereiten: 5 Minuten & mind. 60 Minuten kühl stellen / Zubereiten: 15 Minuten

#### Rezept für 4 Personen

4 dl	Starker Kafi
1 EL	Amaretto Likör (oder Maraschino, Kalua, Cognac, Whiskey, ...)
20 g	Zucker
1 Liter	Vanilleglace
1 dl	Rahm Kakaopulver / Kakaobohnen



**Kafi** kochen und für **mind. 1 Stunde in den Kühlschrank** stellen.

Likör zum Kafi geben und ev. mit Zucker süßen.

**Rahm** steif schlagen (in einen **Spritzsack** füllen) und bis zur Verwendung kaltstellen.

**2/3 des Vanilleglace mit der Hälfte des Kafi** (mit einer Gabel oder ganz kurz mit dem Mixer) verrühren und in **Eisbecher** verteilen.

Aus dem restlichen Glace Kugeln ausstechen und ebenfalls in den Eisbecher geben.

**Kafi-Amaretto** darüber giessen.

Zum Schluss den Rahm draufsetzen und mit Kakaopulver oder Kakaobohnen leicht bestreuen.