



Die Herbstzeitlosen

VORSPEISE

Pasta mit Eierschwämmen

Vorbereiten: 30 Minuten | Zubereiten: 10 Minuten



2

2

2

HAUPTSPEISE

Tessiner Braten

Zubereiten: 20 Minuten | 2 Stunden im Backofen

3

3

Herbstgemüse aus dem Ofen

Vorbereiten: 40 Minuten | 35 Minuten im Backofen

4

4

DESSERT

Vermicelles Torte

Vorbereiten: 20-50 Minuten | 60 Minuten Backen | 20 Minuten Fertigstellen

5

5



VORSPEISE

Pasta mit Eierschwämmen

Einfach und lecker

Vorbereiten: 30 Minuten | Zubereiten: 10 Minuten

Rezept für 10 Personen

750 g	Pastateig
1,2 kg	Eierschwämme
2	Zwiebeln
75 g	Butter
4 dl	Weisswein
4 dl	Rahm

Salz, Pfeffer
Rosa Pfeffer

10 Stengel **Peterli glatt**



Pastateig dünn auswallen und in Nudeln schneiden.

Eierschwämme gründlich putzen und allenfalls halbieren.

Zwiebeln fein hacken.

Peterli waschen und **die Hälfte davon fein hacken**.

Grosser Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

In einer Bratpfanne die Butter zum Schmelzen bringen.

Zwiebeln bei mittlerer Hitze anbraten und die **Eierschwämme** dazu geben. Pilze bei höchster Hitze mitbraten bis die Pilzflüssigkeit verdampft ist.

Gehackte Peterli daruntermischen und die Pilze mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Wein dazu giessen und etwas einkochen lassen. Hitze zurückstellen.

Rahm unterrühren und ca. **7 Minuten fertig garen**.

Nudel im Salzwasser bissfest kochen.

ACHTUNG: Hitze reduzieren. Frische Nudeln **bloss 5-7 Minuten ziehen lassen!**

Nudeln absieben, auf vorgewärmten Tellern verteilen. Pilzrahmsauce darüber verteilen.

Ganze Peterli Blätter und **Rosa Pfeffer** bis zum Tellerrand darüber verteilen.

HAUPTSPEISE

Tessiner Braten

Einfach und lecker

Zubereiten: 20 Minuten | 2 Stunden im Backofen

Rezept für 10 Personen

3,5 kg	Schweinsbraten vom Hals
10	Knoblauchzehen
	Salz (grob), Pfeffer
750 g	Speckscheiben
5 Stangen	Lauch
5	Rüebli
2	Sellerieknollen
1 Liter	Fleischbrühe/Bouillon
7 dl	Rotwein
4 dl	Crème fraîche



Fleisch kalt abwaschen und trocken tupfen.

Mit Salz, Pfeffer und **zerdrücktem Knoblauch** gut einreiben.

Dann mit den **Speckscheiben** umwickeln und Braten mit einer **Küchenschnur** fixieren.

Braten in den **Bräter** legen.

Rüebli und Lauch waschen (Lauch aufschneiden und abspülen). **Sellerie** waschen und äussere Schicht wegschneiden. Alles in kleine Stücke zerteilen und neben das Fleisch in den Bräter legen.



Bräter mit Deckel in den **kalten Backofen** schieben und auf **190 Grad** einstellen. Garzeit ca. **2 Stunden**.

Zwischendurch das Fleisch mit der Bratensauce, **Bouillon und Rotwein** übergiessen. Letzte halbe Stunde ohne Deckel braten.

Fleisch herausnehmen und warmhalten.

Sauce aus dem Bräter absieben, mit **Crème fraîche** verfeinern und bei mittlerer Hitze aufkochen. Sauce würzen.

Braten in Scheiben schneiden und anrichten.

Herbstgemüse aus dem Ofen

Einfach und lecker

Vorbereiten: 40 Minuten | 35 Minuten im Backofen

Rezept für 10 Personen

2,5 kg **Verschieden farbiges Wintergemüse z.B.**

Kürbis (Muscat),
Rüebli, Pastinaken,
Süsskartoffel, Topinambur,
Schwarzwurzel

500 g **Rosenkohl**
4 Stengel **Frühlingszwiebeln**
5 **Knoblauchzehen**

3 **Randen Knollen**
1 **Orange**

1 Bund **Thymian**
5 Zweige **Rosmarin**
5 EL **Olivenöl**
Salz (grob), Pfeffer



Wintergemüse rüsten, waschen und längs in grobe Stücke schneiden.

Falls Schwarzwurzeln gekauft werden:

Handschuhe anziehen und die Wurzel gründlich unter fliessendem Wasser schrubben. Gesäuberte Schwarzwurzel weiter unter fliessendem Wasser schälen (damit die Milchsäure weggeschwemmt wird und kleine Flecken entstehen). Damit das Gemüsefleisch appetitlich weiss bleibt, legt man die geschälten und gerüsteten Stücke in ein Essigwasserbad.

Vom **Rosenkohl** die äusseren Blätter entfernen, halbieren und Strunk rausschneiden. Rosenkohl kurz blanchieren und eiskalt abschrecken, damit er die Farbe behält.

Frühlingszwiebeln längs halbieren.

Knoblauch in Scheiben schneiden.

Gesamtes Gemüse mit dem Knoblauch kunterbunt auf ein **Backblech mit Backpapier** legen.

Randen mit **Handschuhen** rüsten und in Scheiben oder Sektoren und separat auf das Backblech legen. Orange heiss abwaschen und von der Schale Zesten über die Randen verteilen. Randen mit Saft der Orange überträufeln.

Olivenöl, Salz, Pfeffer und **Kräuter** unter alles mischen, was auf dem Backblech liegt.

Gemüse **35 Minuten** bei mittlerer Hitze im Backofen rösten.

DESSERT

Vermicelles Torte

Anspruchsvoll, dafür wahnsinnig lecker

Vorbereiten: 20-50 Minuten | 60 Minuten Backen | 20 Minuten Fertigstellen

Torte für 10-12 Personen

200 g	Haselnüsse ganz
200 g	Zucker
150 g	Butter
100 g	Dunkle Schoggi 82%
300 g	Vermicelles
6	Eier
1 dl	Milch
130 g	Mehl
20 g	Maizena
1 Päckli	Backpulver
3 dl	Kirsch
100 g	Meringues
8 dl	Rahm (kaltstellen!)
400 g	Vermicelles



Bisquit

1. *Einfache Variante:* gehackte Haselnüsse mit Zucker vermischen.
2. *Aufwändigere Variante benötigt ca. 30 Minuten mehr Zeit.*

Ganze Haselnüsse ohne Fett in einer flachen Pfanne ca. **7 Minuten rösten**. Die Haut der Nüsse springt teilweise auf. Nüsse in ein grobmaschiges Sieb geben und die Hautstücke wegschütteln. Nüsse zurück in die Pfanne legen, Zucker begeben und Nüsse karamellisieren. Zuckernüsse flach auf ein Backpapier ausgiessen und bei Zimmertemperatur ca. **20 Minuten auskühlen**. (Nie in den Kühlschrank - Karamell schmilzt bei Kälte). Die ausgekühlten Zuckernüsse mit dem Mixer sehr fein hacken.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Springform mit Backpapier auslegen und Rand einfetten.

Zucker, gehackte Nüsse, geriebene Schoggi, Butter und Vermicelles in einer grossen Schüssel mit dem elektrischen Schwingbesen aufschlagen.

Die Hälfte der Eier trennen. Eiweisse steif schlagen.

Eigelbe und übrige Eier nach und nach in den Teig mixen. **Milch** dazu giessen.

Mehl, Maizena und Backpulver zum Teig sieben. Vorsichtig mit dem Teigschaber untermischen – nicht mehr rühren! Zum Schluss das geschlagene Eiweiss sachte unterziehen.

Bei 180 Grad 60 Minuten backen. (mit dem Holzstab prüfen). Bisquit vollständig auskühlen lassen.

Füllung

Meringues mit einem Messer in ca. 1 cm grosse Stücke zerkleinern.

Rahm sehr steif schlagen.

(Rahm, Schüssel und Schwingbesen sollen eiskalt sein. Allenfalls Rahm für 10 Minuten ins Gefrierfach legen und/oder Sahnesteif nach Anleitung verwenden)

Löffelweise Rahm zu den zerkleinerten Meringues mischen. **¼ des Rahms übriglassen!**

Torte schichten

Das Bisquit begradigen – d.h. Den Deckel abschneiden.

Bisquit quer durchschneiden: drei oder zwei Schichten, je nachdem, wie hoch der Bisquitteig ist.

Bisquit-Schichten gut **mit Kirsch beschwippen**.

Die oberste Bisquit-Schicht wird nun als Boden verwendet.

Boden mit Füllung bestreichen, nächste Lage draufsetzen, nochmals mit Füllung bestreichen, etc.

Vermicelles in Presse füllen und Torte in luftigen, geraden Linien oder Kurven über die Meringues Masseverteilen.

Tortenrand mit dem übrigen Rahm einpacken und Torte dekorieren.

KÜHL stellen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker verschönern.

