



Rösti von Roter Bete und Süßkartoffeln mit Ziegenkäse und Birnen

Zutaten für vier Personen

Rösti:

200 g Raspeln von geschälter Roter Bete
200 g Raspeln von geschälter Süßkartoffel
2 EL Kartoffelmehl
2 Msp. Kreuzkümmel
2 Msp. gemahlener Ingwer
1 EL Sesam
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Käse:

4 kleine runde Ziegenkäse
Saft einer halben Zitrone
1 EL Ahornsirup
etwas Abrieb einer unbehandelten Zitrone und Orange
2 Stängel gerebelten Thymian

Birnen:

Spalten von 2 Birnen mit Schale
1 EL Butter
2 EL Orangensaft
2 Msp. Kardamom
2 Salbeiblätter in Streifen

Zubereitung (circa 40 Minuten)

Alle Zutaten für die Rösti gut miteinander vermengen, mit Salz und Pfeffer dezent abschmecken. Öl erhitzen (ca. 170° C), Häufchen von der Masse in die Pfanne geben, gut flachdrücken und so beidseitig ausbraten. Ziegenkäse in ein Pfännchen geben, mit der Mischung aus Zitronensaft, Zitronen- und Orangenabrieb, Ahornsirup und Thymian beträufeln und im Backofen, oberste Schiene, bei Grillfunktion ca. 200° C, kurz abflämmen bzw. gratinieren.

Birnenspalten in aufgeschäumter Butter dezent Farbe nehmen lassen, mit Orangensaft, Kardamom und feinen Streifen von Salbeiblättern aromatisieren. Ziegenkäse auf Rösti anrichten, Birnenspalten anlegen, auf Wunsch mit frischen oder getrockneten Blüten ausgarnieren.

Dieses Gericht ist lacto-vegetarisch.

Stampf von Herbstkürbis und Pastinake an Rinderfilet und Jakobsmuscheln

Zutaten für vier Personen

Stampf:

300 g Kürbis (Hokkaido oder Butternut)
3 mehlig kochende Kartoffeln geschält
2 kleine Pastinaken geschält
150 ml Gemüsebrühe
2 EL Schmand
80 ml Buttermilch

Salz, Pfeffer
1 Msp. Zimt

Surf and Turf:

4 Scheiben Rinderfilet (ca. à 120 g)
4 Jakobsmuscheln oder Black Tiger Garnelen
2 EL Olivenöl
1 TL Butter
Saft von einer Limette
Spitzen von einem Dillzweig
Pfeffer, Knoblauchsatz

Zubereitung (circa 40 Minuten)

Kürbis, Kartoffeln und Pastinaken in Würfel schneiden und in Gemüsebrühe gut weichkochen, mit dem Kartoffelstampfer zusammen mit der Buttermilch und Schmand kräftig verstampfen, mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken.

Rinderfilet dezent mit Salz und Pfeffer würzen, in heißem Öl beidseitig kurz anbraten, und bei schwacher Hitze auf den rosa Punkt garen. Butter aufschäumen und die mit Knoblauchsatz dezent gewürzten Jakobsmuscheln einlegen, blond kurz angehen lassen, so dass sie innen noch glasig bleiben.

Stampf auf Tellern anrichten, Filet ansetzen, Muscheln obenauf geben und mit Chiliflocken oder Chilifäden verfeinern und die Muscheln mit Dillspitzen aromatisieren.

Rote Bete-Schokomuffins mit Chiliüberzug

Zutaten für neun Stück

75 ml Olivenöl
75 ml Ahornsirup
50 g Block-/Zartbitterschokolade
2 Eier (M)
125 g rote Bete-Raspel
1 EL Öl
1 gehäufte TL Backpulver
2 EL Kakao
1 gehäufte EL gehackte Walnuskerne
100 g Dinkelmehl
1 gehäufte EL Weizenstärke
1 EL Kokosflocken

Glasur/Überzug:

60 g Zartbitter-Kuvertüre
1/2 TL Chiliflocken

Zubereitung (circa 20 Minuten ohne Backzeit)

Ahornsirup und Olivenöl erwärmen, Block- oder Zartbitterschokolade darin auflösen. Die Rote Bete-Raspel in Öl gut glasig werden lassen, zur Öl-Sirup-Masse geben und auskühlen lassen.

Mehl, Kakao, Stärke und Backpulver gut versieben und die Kokosflocken und Walnüsse darunter mengen. In die Schokoladen-Rote-Bete-Masse die Eier geben, gut verrühren, die Mehlmischung dazugeben und alles gut vermengen. Die Masse in die vorbereitete Muffinform mit Manschette geben, Manschette zu drei Vierteln auffüllen und im vorgeheizten Backofen bei 170° C (Umluft) ca. 25 Minuten backen.

Kuvertüre im Wasserbad erwärmen, Chiliflocken unterrühren und die Muffins damit bestreichen.