

Die Themen in dieser Ausgabe:



BUNTE HERBSTGERICHTE



MANDEL-SCHOKO-BIRNEN-TORTE

NEWSLETTER



Schlemmen im Herbst

Mit diesen Gerichten holen Sie sich bunte Herbststimmung auf den Tisch



Spätestens wenn der „goldene Oktober“ vorbei ist, und sich der hiesige Herbst vor allem von seiner kühlen, windigen und nassen Seite zeigt, bleiben wir lieber zu Hause. Wir machen es uns gemütlich, entdecken die Lust am Kochen wieder und erfreuen uns an heißen Suppen und leckeren Gerichten aus dem Ofen. Das Auge isst natürlich mit, und da der Herbst immer auch bunt ist, zeigen wir hier einige farbenfrohe, delikate Gerichte zur Jahreszeit.

Die **Kürbiscremesuppe** (Abb. links) ist sicher eine der beliebtesten Suppen der Deutschen. Es gibt viele Variationen, die einen lieben sie mit Ingwer und Apfel, andere mit Kokoscreme und mildem Curry. Auf jeden Fall passt dazu ein Bordeaux Rosé. Seine fruchtige Frische ergänzt den Kürbisgeschmack ideal.

Gesund, vegan und schnell gemacht ist ein feines **Ratatouille** (Abb. rechts). In unserem Beispiel nicht im Topf gekocht, sondern in Scheiben angerichtet und im Ofen gebacken. Wir empfehlen dazu einen Bordeaux Clairet, etwas kraftvoller als ein Rosé, dennoch herrlich frisch und fruchtig.

Süßkartoffeln, gefüllt mit gebratenem Hack und Kidneybohnen sowie einem Klecks Crème Fraiche (Abb. andere Seite oben links) erlauben Ihnen, sich als Begleiter einen kräftigen Médoc-Rotwein aus dem Keller zu holen.

Fleischklöße in einer aromatischen, mit italienischen Gewürzen abgeschmeckten Tomatensauce (großes Bild, andere Seite), dazu vielleicht ein solider Kartoffelstampf, taugen zur Stärkung nach einem ausgedehnten Herbstspaziergang. Vom leichten Rosé bis zu einem gehaltvollen Bordeaux-Rotwein, etwa ein Blaye Côtes de Bordeaux, hier passt, wonach Ihnen der Sinne steht.

Pizza geht immer (Abb. unten), entweder mit Rucola, Kirschtomaten und frisch gehobeltem Parmesan

belegt, oder auch konventionell mit einer edlen Salami oder gutem Schinken. Vielleicht auch je nach Geschmack der Gäste jedes Viertel unterschiedlich belegt, eine Pizza ist schnell fertig und immer ein guter Grund, einen exzellenten Wein dazu zu servieren. Wir empfehlen gerade zur einfachen Pizza einen eleganten Saint-Émilion Grand Cru. Sie sind Weißweinfan? Dann empfehlen wir ein **Steinpilzrisotto** (Abb.

rechts). Macht etwas mehr Arbeit, aber es ist halt Pilzsaison im Herbst. Ein frischer Entre-Deux-Mers passt hervorragend in das

Risotto und auf dem Tisch als Begleiter zu diesem Herbstklassiker. – *Wir wünschen guten Appetit!*



Mandel-Schoko-Birnen-Torte

Vier Eiweiß steif schlagen, gut zuckern und dann unter im Wasserbad geschmolzene Schokolade mit vier Eigelben, Kakaopulver, gemahlenden Mandeln, einer Prise Salz und Mandelaroma heben; den Teig in eine Springform geben; einige an der Außenseite längs eingeschnittene Birnenhälften auf den Teig legen und bei 180° rund 40 Minuten backen. Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestreuen. – Fertig. Dazu genießen wir einen trockenen, eleganten und frisch-fruchtigen Crémant.

Mag's auch draußen regnen und stürmen ...

