

## Ein festliches Menü frisch aus dem Garten

Beschwipste Himbeeren

\*\*\*

Kürbiscremesüppchen mit gerösteten Vollkornbrotwürfeln

\*\*\*

Rote Rüben-Feldsalat mit Nüssen

\*\*\*

Geschmorte Kohlroulade von der Lammschulter

Rosmarinkartoffeln

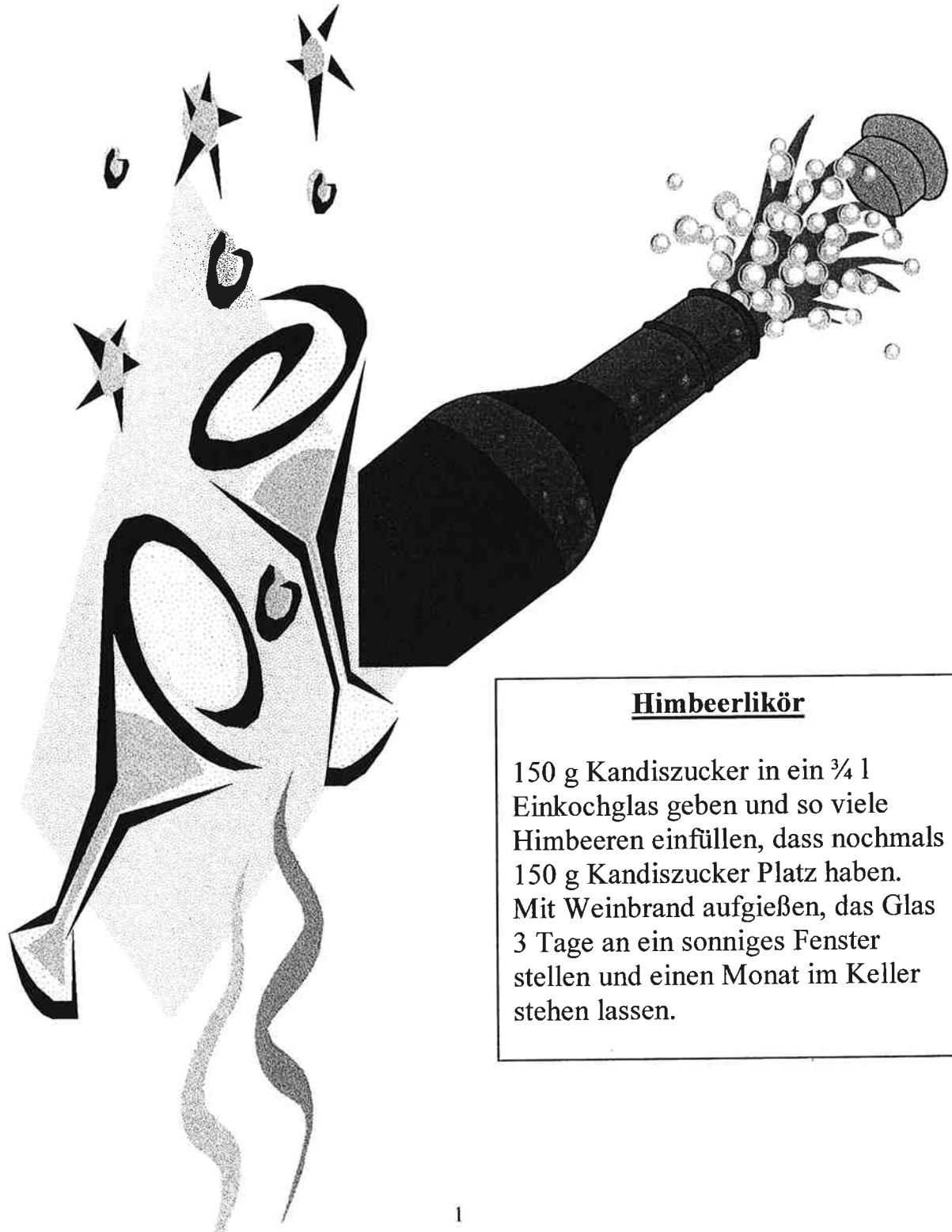
Rüben Gemüse

\*\*\*

Polentaauflauf mit Anis und Zimt auf Zwetschkenauce

## Beschwipste Himbeeren

Himbeerlikör und die eingelegten Früchte mit Sekt aufspritzen



### Himbeerlikör

150 g Kandiszucker in ein  $\frac{3}{4}$  l Einkochglas geben und so viele Himbeeren einfüllen, dass nochmals 150 g Kandiszucker Platz haben. Mit Weinbrand aufgießen, das Glas 3 Tage an ein sonniges Fenster stellen und einen Monat im Keller stehen lassen.

## **Kürbiscremesuppe**

### **Zutaten für 4 Personen**

400 g Kürbis (ungeschält)

3 Eßl. Butter

1/2 l klare Suppe

1/8 l Sahne

2 Eßl. Kürbiskerne

2 Scheiben Vollkornbrot

Salz, Pfeffer und gemahlener Kümmel

### **Zubereitung:**

Kürbis schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Kürbiswürfel in Butter anschwitzen, mit Suppe aufgießen und langsam weich dünsten. Die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und mit Sahne verfeinern.

Brotwürfel und Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Suppe anrichten und mit Brotwürfeln und Kürbiskernen bestreuen.

## **Rote Rüben-Feldsalat mit Nüssen**

### **Zutaten für 4 Personen**

500 g Rote Rüben

100 g Feldsalat

5 Eßl. Apfelessig, 3 Eßl. Maiskeimöl oder Walnussöl

1 Teel. Senf, 1 Teel. Salz, ½ Teel. Pfeffer, Salatkräuter

2 Schalotten

100 g Walnusskerne

### **Zubereitung:**

Rote Rüben, je nach Größe 30-50 Minuten garen, vorsichtig häuten, abkühlen lassen, in zentimetergroße Würfel schneiden.

Den Feldsalat putzen, gründlich waschen, gut abtropfen lassen.

Für die Marinade mit allen Zutaten eine cremige Sauce rühren.

Die Schalotten abziehen, fein würfeln, in die Marinade geben, den Feldsalat darin wenden, als Bett auf vier Teller verteilen, die Roten Rüben mit der restlichen Sauce marinieren und mit den Walnusskernen auf dem Feldsalat verteilen.

## Geschmorte Kohlroulade von der Lammschulter

### **Zutaten für 4 Personen**

500 g Lammschulter faschiert

1 Semmel, 1 Ei, Senf, Salz, Pfeffer, Kräuter d. Prov.

1 kleine Zwiebel, 2 Knoblauchzehen

2 Eßl. Maiskeimöl

8 Kohlblätter blanchiert

1/8 l Rotwein 1/2 l klare Suppe

500 g Rübengemüse (gelbe und weiße Rüben)

300 g Kartoffelwürfel blanchiert

2 Eßl. Olivenöl, Rosmarin, Gewürzsalz

### **Zubereitung:**

Faschiertes kräftig abschmecken, mit allen Zutaten gut vermengen und in die Kohlblätter wickeln.

Gemüse gefällig schneiden und mit der Roulade im Rohr bei 180 Grad schmoren.

Kartoffelwürfel in Olivenöl braten und würzen.

## **Polentaauflauf mit Anis und Zimt auf Zwetschkensauce**

### **Zutaten für 4 Personen**

1/4 l Milch

25 g Zucker

5 g Vanillezucker

25 g Butter

1 Prise Salz, 1 g Zimt gemahlen, 1 g Anis gemahlen (Pfeffermühle)

40 g Polenta

2 Dotter, 2 Eiweiß, 25 g Zucker

250 g Zwetschkenröster, 2 cl Zwetschkenbrand

1/8 l Obers, Staubzucker

### **Zubereitung:**

Milch, Zucker, Butter und Gewürze aufkochen; Polenta begeben und unter ständigem Rühren ca. 5 min kochen; kurz überkühlen, die Dotter einrühren und kaltstellen.

Eiweiß mit Zucker cremig schlagen und unter die kalte Polentamasse heben.

Formen gut fetten und die Polentamasse bis zu 3/4 voll einfüllen und im Wasserbad bei ca. 180 Grad backen.

Zwetschkenröster mixen, passieren und mit dem Zwetschkenbrand abschmecken.

Mit Anis, Zimt, Staubzucker, Obers und Zwetschkenpalten garnieren.