

# Herbstliches Festessen vom 14. November 2020



Quitten-Chutney  
Pumpkin Bread  
Suppe aus roten Linsen und Mangold  
Orientalischer Saibling  
Dinkel-Nudeln  
Geröstete Süsskartoffeln mit Pekannüssen  
Herzen-Linzertorte

## Quitten-Chutney

### Zutaten für 4 Einmachgläser

500 g Quitten  
3 rote Zwiebeln  
1 dl Apfelessig  
1 dl Wasser  
80 g Rohrzucker  
3 EL flüssiger Honig  
1 cm Ingwer, geraffelt  
1 Zimtstange  
1 TL gemahlener Koriander  
2 Gewürznelken  
2 EL Senfkörner  
1 TL Salz  
Pfeffer

### Zubereitung

Quitten schälen, Kerngehäuse entfernen. Mit den Zwiebeln in Würfel schneiden. Mit restlichen Zutaten bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis das Chutney eine musartige Konsistenz hat. In heiss ausgespülte Gläser füllen und sofort verschliessen. Dazu passt Käse oder Fleisch, z. B. Wild.

Hinweis: wenn die Quitten zu hart sind, um das Kerngehäuse zu entfernen, kann man sie auch geviertelt im Steamer 20' dämpfen und dann das Kerngehäuse entfernen.

Rezept leicht abgeändert von Migusto.

## **Pumpkin Bread**

### **Zutaten für 1 Kastenbrot**

400 g Kürbis, gerüstet gewogen, z. B. Knirps

80 g Kürbiskerne

300 g Urdinkel-Vollkornmehl

3 TL Backpulver

½ TL Zimt

1 Msp. Muskatnuss

1 TL Salz

1,5 dl Olivenöl

2 Eier

100 g Honig

### **Zubereitung**

Kürbis in grobe Würfel schneiden. Mit Wasser bedeckt ca. 15 Minuten weich köcheln. Wasser abgiessen. Kürbis kurz ausdampfen lassen. Mit einem Stabmixer fein pürieren. Abkühlen lassen.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Hälfte der Kürbiskerne in etwas Wasser einweichen. Restliche Kerne mit Mehl, Backpulver und Gewürzen mischen. Kürbispüree mit Olivenöl und Eiern verrühren. Honig dazugeben. Mehlmischung nach und nach unter das Kürbispüree rühren. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Cakeform geben. Glattstreichen. Eingeweichte Kürbiskerne abgiessen und über das Brot streuen. Brot in der Ofenmitte 70–80 Minuten backen. Herausnehmen. In der Form etwas abkühlen lassen. Pumpkin Bread herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Rezept von Migusto

## Suppe aus roten Linsen und Mangold

### Zutaten für 6 Personen

500g rote Linsen  
2 mittelgrosse rote Zwiebeln  
2 EL Olivenöl  
200g Mangold  
50g Koriandergrün  
2 TL gemahlener Kreuzkümmel  
1 TL gemahlener Zimt  
1 EL Koriandersamen  
3 Knoblauchzehen, zerdrückt  
50g Butter  
Abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone  
4 Zitronen, in Spalten geschnitten  
Salz und schwarzer Pfeffer

### Zubereitung

Die Linsen in reichlich kaltem Wasser waschen. Mit 2,5 Liter Wasser in einen grossen Topf füllen, zum Kochen bringen und 35 Minuten garen, bis sie weich sind. Dabei aufsteigenden Schaum gelegentlich abschöpfen.

Mit einem Schaumlöffel etwa die Hälfte der Linsen aus der Garflüssigkeit heben und in eine Schüssel füllen. Die im Topf verbliebenen Linsen grosszügig salzen und mit einem Pürierstab pürieren. Die Linsen aus der Schüssel wieder hinzufügen.

Die roten Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Temperatur das Olivenöl erhitzen. Die Zwiebeln hineingeben und unter gelegentlichem Rühren 4-5 Minuten anschwitzen, bis sie weich und glasig werden. In der Zwischenzeit die dicken Stiele aus dem Mangold ausschneiden und für einen anderen Zweck beiseitelegen. Die Blätter gründlich waschen und abspülen, dann grob hacken. Mit dem Koriandergrün ebenso verfahren, dabei zum späteren Garnieren einige Stängel unzerkleinert lassen.

Die gebratenen Zwiebeln mit den Mangoldblättern und dem gehackten Koriandergrün unter die Linsensuppe rühren und mit dem Kreuzkümmel, dem Zimt sowie etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe erneut erhitzen und 5 Minuten köcheln lassen.

Im Mörser die Koriandersamen und den Knoblauch zusammen zerstoßen. Die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Temperatur zerlassen, Knoblauch und Koriandersamen hinzufügen und 2 Minuten anbraten, bis der Knoblauch leicht gebräunt ist. Unter die Linsensuppe rühren, die Suppe vom Herd nehmen und den Decker auflegen. Die Suppe vor dem Servieren 5 Minuten ziehen lassen.

Mit der abgeriebenen Zitronenschale und den restlichen Korianderblättern bestreuen und mit Brot und Zitronenspalten servieren. Darauf achten, dass alle am Tisch ihre Zitronenspalte über der Suppe ausdrücken 😊

Rezept von Yotam Ottolenghi

## **Orientalischer Saibling**

### **Zutaten für 4 Personen**

1 EL Fenchelsamen  
1 EL Koriandersamen  
1 EL Kreuzkümmel, ganz  
2 Limetten  
8 EL Distelöl  
2 TL Fleur de sel  
4 kleine rote Frühlingszwiebeln  
4 Saiblinge à ca. 300 g  
50g Butter  
200g kleine Cime di rapa

### **Zubereitung**

Backofen auf 170 °C vorheizen. In einem Mörser Fenchelsamen, Koriander und Kreuzkümmel zerstoßen. Limettenschalen fein dazureiben. Mit Öl und Fleur de sel mischen. Frühlingszwiebeln längs halbieren. Saiblinge mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen. Backpapierstücke auf 42 x 33 cm zuschneiden. Saiblinge auf je ein Papier legen. Fische mit Gewürzpaste innen und aussen einstreichen. Limetten in Scheiben schneiden und auf die Fische legen. Butter in Flocken auf die Fische verteilen. Cime di rapa und Frühlingszwiebeln dazulegen. Backpapier über den Fisch legen und das Ganze mit Küchenschnur zusammenbinden. Fische auf ein Blech legen. In der Ofenmitte ca. 25 Minuten garen. Päckchen aus dem Ofen nehmen und öffnen. Fisch direkt im Papier servieren.

Der Fisch schmeckt ausgezeichnet. Das «Beigemüse» kann man essen, Cime di rapa schmeckt eher bitter.

Rezept von Migusto

## **Dinkel-Nudeln**

### **Zutaten**

500 g Dinkelmehl

5 Eier

3 EL Olivenöl

2 TL Salz

### **Zubereitung**

Mehl mit Salz gründlich mischen. In eine grosse, flache Schüssel oder auf eine saubere Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine Mulde machen.

Eier aufschlagen und zusammen mit dem Öl in die Mulde geben. Mehl vom Rand her anfangend mit den Eiern und dem Öl verkneten, bis ein gleichmässiger Teig entsteht, der nicht mehr an den Fingern kleben bleibt. Bei Bedarf etwas mehr Mehl hinzufügen.

Teig 5 Minuten lang kräftig durchkneten und anschliessend in Frischhaltefolie eingewickelt mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Durch die Pastamaschine drehen. In Nudeln schneiden oder mit dem Nudelaufsatz schneiden. Danach schauen, dass die Pasta nicht zusammenklebt. Im kochenden Salzwasser 3-4 Minuten kochen und sofort servieren.

## Geröstete Süsskartoffeln mit Pekannüssen und Ahornsirup

### Zutaten für 4 Personen

2 Süsskartoffeln (850g)  
3 EL Olivenöl  
35g Pekannusskerne  
4 Frühlingszwiebeln, grob gehackt  
4 EL grob gehackte glatte Petersilie  
2 EL grob gehacktes Koriandergrün  
1 Prise Chiliflocken  
35g Sultaninen  
Salz und Pfeffer

### *Für das Dressing:*

4 EL Olivenöl  
2 EL Ahornsirup  
1 EL Sherryessig  
1 EL Zitronensaft  
2 EL Orangensaft  
2 TL frisch geriebener Ingwer  
½ TL gemahlener Zimt

### Zubereitung

Den Backofen auf 190° vorheizen. Die gesäuberten Süsskartoffeln ungeschält in 2 cm grosse Würfel schneiden, in einer grossen ofenfesten Form verteilen und mit dem Olivenöl beträufeln. Mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen, mit den Händen gründlich vermischen und etwa 30 Minuten im Ofen rösten, bis sie gerade eben gar sind. Nach der Hälfte der Garzeit vorsichtig wenden.

In einer zweiten ofenfesten Form die Pekannusskerne 5 Minuten rösten. Aus dem Ofen nehmen und grob hacken.

Für das Dressing alle Zutaten in einer kleinen Schüssel verrühren, salzen und pfeffern.

Wenn sie gar sind, die Süsskartoffeln noch heiss in eine grosse Schüssel füllen. Die Frühlingszwiebeln, die Petersilie, das Koriandergrün, die Chiliflocken, die Sultaninen sowie die Pekannusskerne hinzufügen. Alles mit dem Dressing übergiessen, behutsam vermischen und abschmecken. Sofort oder raumtemperiert servieren.

Rezept von Yotam Ottolenghi

## **Herzen-Linzertorte**

### **Zutaten**

400g Johannisbeer-Gelee  
200g Butter  
200g Puderzucker  
1 Prise Salz  
2 Eier  
1 Bio-Zitrone, nur abgeriebene Schale  
200g gemahlene Mandeln  
200g Mehl  
½ TL Vanillezucker  
1 Ei verklopft zum Bestreichen

### **Zubereitung**

Butter in eine Schüssel geben, Puderzucker und Salz darunterrühren. Eier darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Zitronenschale darunterrühren. Mandeln, Mehl und Vanille mischen, unter die Eimasse rühren. 3/4 des Teigs in die vorbereitete Form verteilen, glatt streichen, sodass ein ca. 2 cm hoher Rand entsteht.

Gelee glatt rühren, auf dem Teigboden verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Restlichen Teig mit dem Mehl mischen, kurz kneten, auf wenig Mehl ca. 4 mm dick auswallen. Mit Formen Herzen ausstechen, auf der Konfitüre verteilen, Teigherzen mit Ei bestreichen.

Ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, Linzertorte auf ein Gitter schieben, auskühlen.

Rezept von Fooby, allerdings nicht mit Konfitüre, sondern hausgemachtem Gelee. 400g Gelee ist eher viel, man könnte auch 300g nehmen, denn bei uns ist der Gelee nach dem Herausnehmen aus der Form ausgelaufen. Wer viel Gelee mag, der nehme 400g!