

Apfel und Birnen sind ganz angesagt

- auch in unseren Rezepten.

Wir beginnen mit einer **"Kartoffelsuppe mit Ziegenkäse und Apfel"**. Gewürzt wird diese besondere Kartoffelsuppe mit Macis (Muskatblüte), aber wenn dieses Gewürz nicht vorhanden ist, kann man gut etwas geriebene Muskatnuss nehmen. Die Apfelscheiben, auf der Suppe serviert, werden in Butter angebraten.

Ein sehr leckeres Hauptgericht sind die **"Makkaroni mit Birnen und Ziegenkäse"**. Birnen und Ziegenkäse passt immer, so auch bei diesem Gericht. Der Schinken wird auf dem Gericht serviert.

Etwas Besonderes ist die **"Herbst-Apfel-Konfitüre"**. Neben Äpfeln kommen noch Marzipan Rohmasse, Rosinen und gehackte Mandeln in diese besondere Konfitüre. Wer es nicht ganz so süß möchte, ersetzt die Rosinen durch getrocknete Cranberries.

Kartoffelsuppe mit Ziegenkäse und Apfel



Zutaten für 4 Personen:

400-450 g Kartoffeln, mehlig kochend
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 Stange Lauch, Porree
1 EL Butter
800 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
Salz, Pfeffer
gemahlene Macis (Muskatblüte) ersatzweise etwas Abrieb der Muskatnuss

Topping:

1 Apfel
1 EL Butter
1 Ziegenkäse-Rolle
einige Halme Schnittlauch, ersatzweise Schnittlauchröllchen
wenig Cayennepfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Lauch putzen, der Länge nach aufschneiden, waschen und in feine Ringe schneiden.
Butter in einem Topf erhitzen. Schalotte, Knoblauch, Lauch

und Kartoffeln darin andünsten.

Brühe zugießen und zugedeckt etwa 20 Minuten kochen lassen. Sahne zur Suppe geben und fein mit dem Mixstab pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatblüte würzen.

Für das Topping den Apfel waschen, vierteln, schälen und entkernen. Apfel in Spalten schneiden. Schnittlauch waschen, trockenschütteln. Ein Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen. Apfelscheiben darin goldbraun braten.

Anrichten:

Die Kartoffelsuppe in tiefen Tellern, Tassen oder Bowls anrichten. Gebratene Apfelspalten darauf verteilen und mit zerkrümelten Ziegenkäse garniert servieren. Evtl. ganz wenig Cayennepfeffer darauf verteilen. Schnittlauch in dünnen Halmen auf der Suppe anrichten. Dazu passt Baguette und frisches Zwiebelbrot.

Makkaroni mit Birnen und Ziegenkäse



Zutaten für 4 Personen:

400-500 g kurze Makkaroni
Salz
1 Zwiebel
4-6 Birnenhälften aus Glas oder Dose
1 EL Öl
120 g Ziegenfrischkäse
200 ml Gemüsebrühe
150 g Frischkäse, Doppelrahm
Pfeffer
4-5 EL Birnensaft
2 Stiele Petersilie, ersatzweise Gartenkräuter TK
1 Tomate mittelgroß
80 g lufttrockner Schinken, Serranoschinken

Zubereitung:

Nudeln in kochendem Salzwasser nach Vorgabe bissfest garen.
Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Birnenhälften abtropfen lassen.
Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und die Birnenhälften etwa 1 Minute anbraten. Birnenhälften herausnehmen. Bratfett mit Brühe und Birnensaft ablöschen. Ziegenkäse würfeln und zusammen

mit Frischkäse unterrühren. Käse schmelzen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Tomate entkernen und sehr feine Würfeln, Petersilie abstreifen und fein hacken. Tomaten und Petersilie in die Soße geben und verrühren. Nudeln abgießen und mit der Soße mischen. Birnenhälften als Fächer schneiden, Schinken in grobe Stücke zupfen oder aufrollen.

Anrichten:

Makkaroni mit Käsesoße in tiefen Tellern anrichten. Je eine Fächerbirne darauf dekorieren. Schinken dekorativ auf dem Teller verteilen.

Anmerkung:

Anstelle von eingekochten Birnen kann man auch frische Feigen nehmen. Pro Person rechnet man 1 1/2 Feigen.

Dieses Gericht geht schnell zu kochen, nach 20 Minuten oder noch weniger sollte es fertig sein.

Fortsetzung nächste Seite

Herbst-Apfel-Konfitüre



Zutaten:

950 g Äpfel, vorbereitet gewogen
1 Bio Zitrone
1 kg Gelierzucker 1:1
50 g Marzipan-Rohmasse

50 g Rosinen
50 g gehackte Mandeln
1/2 TL Zimt

Zubereitung:

Äpfel schälen, Kerngehäuse

entfernen und in kleine Würfel schneiden. Zitrone auspressen. Äpfel mit Gelierzucker und Zitronensaft etwa 4 Stunden durchziehen lassen. Marzipan raspeln und Rosinen grob hacken. Gehackte Mandeln in einer trockenen Pfanne kurz rösten.

Rosinen, Mandeln und Zimt zu den Äpfeln geben. Unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Zum Ende der Kochzeit das Marzipan unterrühren.

Konfitüre heiß in Gläser füllen und fest verschließen.

Anmerkung:

Anstelle von Rosinen kann man auch getrocknete Cranberries nehmen.