

Groß Glienicker Männerkochkreis – 23. Oktober 2019

Herbstlicher Salat mit Knabberecken

<p><u>Zutaten für 4 Personen</u></p> <p><u>Knabberecken:</u> 2 TL Butter 2 EL Zucker 2 EL Honig 100 g Pinienkerne</p> <p><u>Salat:</u> ca. 100 g Feldsalat ca. ½ Lollo Rosso ca. 50 g helle Weintrauben ca. 50 g dunkle Weintrauben ca. 2 Möhren ca. 100 g Rote-Bete-Kugeln</p>	<p><u>Dressing:</u> 2 EL Balsamico Salz 2 EL gehackte Basilikumblätter 2 EL Orangensaft 3 EL Öl 1,5 EL Honig 1 TL mittelscharfer Senf</p>
---	---

Zubereitung Knabberecken:

Butter in einem Topf zerlassen. Zucker, Honig und Pinienkerne hinzufügen. Alles unterrühren und so lange erhitzen, bis die Masse karamelisiert und hellbraun ist.

Die Masse sofort auf ein Stück Backpapier geben und zu einem Taler flach drücken. Dann etwas abkühlen lassen. Das Gebäck in „Tortenstücke“ schneiden oder brechen.

Zubereitung Salat:

Feldsalat verlesen, waschen und abtropfen lassen. Lollo Rosso waschen, abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zupfen. Rote Beete in kleine Streifen schneiden. Möhren schälen und in längliche Streifen schneiden. Weintrauben halbieren.

Zubereitung Dressing:

Essig mit Salz, gehacktem Basilikum, Orangensaft, Öl und Honig aufschlagen.

Servieren:

Blattsalat kurz vor dem Servieren mit der Soße vermengen. Möhrenstreifen darüberlegen, Knabberecken an den Rand setzen.

Butternut-Kürbis mit Hackfüllung und Kartoffelpüree

<p><u>Zutaten für 4 Personen</u></p> <p><u>Kürbisse:</u> 2 Butternut-Kürbisse 500 g Hackfleisch 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe 1 kl. Glas Rotwein 1 EL Tomatenmark 2 EL gehackte Haselnüsse 2 Zweige Thymian Salz, Pfeffer Paprikapulver 4 EL Olivenöl etwas Parmesan</p>	<p><u>Kartoffelpüree:</u> 800 g mehlig kochende Kartoffeln 400 ml Milch 40 g Butter Salz, Pfeffer Muskatnuss</p>
--	--

Zubereitung Kürbisse:

Die Kürbisse längs halbieren, Kerne entfernen. Kürbisse auf zwei Stück Alufolie legen, mit zwei Esslöffel Öl bepinseln, Innenseiten salzen und in die Alufolie einwickeln.

Im Backofen bei 180° C ca. 1 ½ Stunden garen.

Unterdessen Zwiebeln und Knoblauch schälen, hacken und in zwei Esslöffel Öl dünsten. Hackfleisch zugeben, 7 Minuten unter Wenden braten. Tomatenmark einrühren, mit Wein ablöschen, würzen.

Nüsse und Thymianblättchen zugeben, warm halten.

Kürbisse aus dem Ofen nehmen, Fruchtfleisch zur Hälfte auslöffeln, hacken und zum Hackfleisch geben. Hackfleischmix in die Kürbishälften füllen.

Die gefüllten Kürbisse mit Parmesan bestreuen und 10 Minuten bei 150° C überbacken.

Zubereitung Püree:

Kartoffeln schälen und schneiden. Mit Milch und Butter aufsetzen. Ca. 20 Minuten köcheln, bis die Kartoffeln weich sind.

Die Kartoffeln durch ein Sieb abgießen, dabei die Milch auffangen!

Kartoffeln in den Topf zurückgeben, mit etwas Milch stampfen, abschmecken mit Salz und Muskat.