

Feines Sommerfinale

Am 22. September ist Herbstanfang. Auf den Teller kommt jetzt alles, was die Seele schon mal vorwärmt. Perfekt zur Jahreszeit passen Kürbis, Zwetschgen und Äpfel. BAD AACHEN hat Rezeptideen.

KÜRBISSUPPE MIT PESTO UND BACON

Zutaten für 4 Portionen:

600 g Hokkaidokürbis, 300 g Steckrübe, 200 g Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 8 g Ingwer, 2 Lorbeerblätter, Olivenöl, Meersalz, 200 ml trockener Weißwein, 1 Bund Petersilie, 1 EL Kürbiskernmus, 2 EL Zitronensaft, 3 EL Parmesan, 150 ml naturtrüber Apfelsaft, 1 EL Honig, ½ TL Cayennepfeffer, 4 Scheiben Bacon, 1 EL Kürbiskerne.

Zubereitung:

Hokkaido waschen, trocken reiben, Strunk und Kerne entfernen und grob würfeln. Steckrübe, Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen und ebenfalls grob würfeln. Zwiebeln, Ingwer und die Hälfte des Knoblauchs mit den Lorbeerblättern in einem großen Topf mit 4 EL Olivenöl goldbraun anbraten. Kürbis-, Steckrüben- und Kartoffelwürfel dazugeben und etwa 8 Min. weiter anbraten. 1 TL Salz hinzufügen, mit Weißwein ablöschen und etwa 600 ml Wasser aufgießen. Aufkochen lassen und bei geschlossenem Deckel etwa 25 Min. köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Währenddessen das Kürbiskernpesto zubereiten: Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und mit dem restlichen Knoblauch, 100 ml Olivenöl, Kürbiskernmus, ½ TL Salz, Zitronensaft und Parmesan in einem hohen Gefäß fein pürieren. Lorbeerblätter aus der Suppe nehmen. Suppe mit 150 ml Apfelsaft fein pürieren und mit Salz, Honig, Cayennepfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Bei Bedarf etwas Flüssigkeit nachgießen. Bacon in einer Pfanne ohne Öl knusprig braten. Kürbissuppe auf Suppenschüsseln verteilen und mit Kürbiskernpesto, Kürbiskernen und Bacon genießen.



HERZHAFTE ZWETSCHGEN-PIZZA

Zutaten für 4 Portionen:

Tomatensoße: 1 Schalotte, 1 EL Speiseöl, 240 g stückige Tomaten, 1 EL Zucker, Salz, Pfeffer. Belag: 500 g Zwetschgen, 100 g Walnüsse, 125 g Bacon, 150 g geriebener Mozzarella, 150 g Gorgonzola. Teig: 600 g Weizenmehl, 1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig-Garant, 275 ml Wasser, 6 EL Speiseöl, 2 Eier, 3 TL Salz, 1 Pr. Zucker.

Zubereitung:

Schalotte abziehen, in Würfel schneiden und in Öl anbraten. Tomaten und Zucker hinzufügen und verrühren. Salzen, pfeffern und bei mittlerer Hitze einköcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Etwas abkühlen lassen. Backofen mit dem Backblech vorheizen: Ober-/Unterhitze 250 °C, Heißluft 230 °C.

Zwetschgen waschen, trocken tupfen und in Spalten schneiden. Walnüsse grob hacken. Bacon in Streifen schneiden. Mehl in einer Rührschüssel mit dem Hefeteig-Garant vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche halbieren und in Blechgröße ausrollen. Auf das Backpapier legen. Mit einer Hälfte der Tomatensoße dünn bestreichen und mit dem Mozzarella bestreuen. Pizza mit Zwetschgenspalten, Walnüssen, Baconstreifen und Gorgonzola belegen. Das Blech aus dem Backofen holen, die Pizza mit dem Backpapier darauf ziehen und sofort backen: Einschub: Mitte. Backzeit: etwa 12 Min. In der Zwischenzeit die zweite Pizza vorbereiten. Die fertige Pizza auf ein Brett ziehen und die zweite Pizza backen.



HERBSTLICHER APFEL-KÄSEKUCHEN

Zutaten für etwa 24 Stück:

Hefeteig: 375 g Weizenmehl, 1 Pck. Hefeteig-Garant, 50 g weiche Butter, 50 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 2 Eier, 100 ml Milch. Apfel-Käsekuchenmasse: 1 kg Äpfel, 4 Eiweiß, 150 g Zucker, 4 Eigelb, 750 g Magerquark, 1 Pck. Vanillezucker, 2 TL Zimt, 200 g Schlagsahne, 50 ml Milch, 1 Pck. Käsekuchen-Hilfe. Zum Verzieren: 100 g Erdbeer-Fruchtaufstrich.



Zubereitung:

Mehl mit Hefeteig-Garant vermischen. Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer zu einem Teig verarbeiten, in der Fettpfanne ausrollen. Backofen vorheizen: Ober-/Unterhitze 180 °C, Heißluft 160 °C. Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen. Äpfel mit dem Blütenansatz auf ein Brett stellen, längs etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden. Beliebige Motive ausstechen. Übrige Apfelstücke in kleine Würfel schneiden. Eiweiß mit ½ des Zuckers steif schlagen. Eigelb mit Zucker, Quark, Vanillezucker, Zimt, Sahne, Milch glattrühren. Käsekuchen-Hilfe unterrühren, Eischnee unterheben. Zuletzt die Apfelstückchen unterheben und die Masse auf dem Teig verstreichen. Die Apfelmotive auf dem Belag verteilen und andrücken. Etwa 45 Min. backen. Kuchen erkalten lassen. Fruchtaufstrich aufkochen und mithilfe eines Teelöffels auf den Apfelmotiven verteilen.

WO GIBT'S DIE LECKEREN MUSCHELN?

Seit nun mehr als 33 Jahren bei José und Peter Köhler im
Restaurant „Am Chorusberg“

Eupener Straße 194 • AC • Tel. 0241/6 15 10
Öffnungszeiten/Küche: täglich ab 18.00 Uhr

Alle BAD AACHEN-Topfgucker finden Sie unter www.bad-aachen.net!