

Kochstudio 04.10.2018

„Raffinierte Herbstrezepte“

Unsere Rezeptideen für Sie:

Pilz-Focaccia

Vier-Zwiebel-Tarte

Pfifferlings-Risotto

Ofenkartoffel mit Avocado-Dip

Pflaumen-Pie mit Pekannüssen

Weitere Rezeptideen finden Sie auch im Internet unter www.swk.de/kochstudio



Pilz-Focaccia

Zutaten (für 8-10 Portionen)	Zubereitung
375 g mehlig-kochende Kartoffeln	mit Schale in kochendem Salzwasser ca. 25 Minuten garen, abgießen und abkühlen lassen. Dann Kartoffeln pellen und fein reiben. Geriebene Kartoffeln zusammen mit
600 g Mehl 1,5 TL Salz 5 EL Olivenöl	in eine Schüssel geben.
1 Würfel frische Hefe 1,5 TL Zucker 225 ml lauwarmes Wasser	verrühren und zu der Mehl-Kartoffelmischung geben. Mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten.
	Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt an einem warmen Ort 1h gehen lassen. In der Zwischenzeit...
375 g rote Zwiebeln	schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.
600 g braune Champignons	putzen und je nach Größe halbieren oder in dickere Scheiben schneiden. Von
3 Zweige Rosmarin	die Nadeln von den Zweigen streifen.
4 EL Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln, Pilze und Rosmarin 2-3 Minuten scharf anbraten. Mit
Salz Pfeffer	würzen und beiseite stellen.
300 g Taleggio (ersatzweise Stilfser Käse)	entrinden und in ½ cm dicke Scheiben schneiden.
	Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze (200 Grad Umluft) vorheizen.
	Den Teig mit leicht geölten Händen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und gleichmäßig „auseinanderdrücken“. Ggf. den Teig auch auf zwei Bleche aufteilen. Nochmals 20 Minuten gehen lassen.
	Anschließend den Teig mit der Pilzmischung und dem Taleggio belegen.
	Im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen.

Vier-Zwiebel-Tarte

Zutaten (für 8 Portionen)	Zubereitung
400 g Salz-Cracker	in einem Gefrierbeutel mit Hilfe eines Nudelholzes fein zerkleinern, in eine Schüssel geben.
200 g Süßrahmbutter (zimmerwarm) 2 Eier	zu den Cracker-Bröseln geben und zu einem Teig verkneten.
1 EL Süßrahmbutter	Eine Tarteform mit ausstreichen und den Teig darin gleichmäßig verteilen. Auch einen Rand hochziehen. Den Teig gut andrücken und die Form 30 Minuten kühl stellen.
2 rote Zwiebeln 2 gelbe Zwiebeln	In der Zwischenzeit schälen und in ½ - 1 cm breite Scheiben schneiden, dabei darauf achten, dass sie nicht auseinander fallen.
2 Stangen Lauch	putzen, waschen und in 1-2 cm breite Stücke schneiden, auch hier darauf achten, dass sie nicht auseinander fallen.
2 EL Öl	in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebel- und Lauchscheiben bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun anbraten. Wieder darauf achten, dass nichts auseinander fällt.
8 Lauchzwiebeln	Beiseite stellen und etwas abkühlen lassen. putzen und waschen. In kochendem Wasser 2 Minuten blanchieren, dann abgießen und abschrecken.
500 g Mascarpone 2 Eier Abrieb von 1 Zitrone	in einer Schüssel verrühren.
Salz Pfeffer Muskatnuss	Mit würzig abschmecken.
	Den Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
	Tarteform aus dem Kühlschrank nehmen und Mascarponecreme auf dem Boden verstreichen.
	Lauchzwiebeln, Zwiebel- und Lauchscheiben
	sowie
einige Thymianzweige	darauf verteilen und auf der unteren Schiene im Backofen ca. 45 Minuten backen.

Pfifferlings-Risotto

Zutaten (für 6 Portionen)	Zubereitung
	In einem Topf
ca. 1,2 l Gemüsebrühe	aufsetzen und bei kleiner Flamme heiß halten.
1 Zwiebel	schälen und in feine Würfel schneiden.
1-2 Knoblauchzehen	schälen und fein hacken.
2 EL Olivenöl	in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel und den Knoblauch darin andünsten.
450 g Risottoreis	zu dem Zwiebel-Knoblauch-Gemisch in den Topf geben und mit andünsten.
	Mit
175 ml trockenem Weißwein	ablöschen und Rühren, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist.
	Dann gerade so viel von der heißen Gemüsebrühe zugeben, dass der Reis knapp bedeckt ist und unter Rühren weiterkochen.
	Immer wieder kellenweise heiße Gemüsebrühe zugeben und so verfahren, bis der Reis gar ist.
	In der Zwischenzeit
75 g Parmesan	fein reiben.
1 Bund Schnittlauch	waschen, trockenschütteln und in Ringe schneiden.
500 g Pfifferlinge	putzen.
300 g Kirschtomaten	waschen und halbieren.
1,5 EL Butter	in einer Pfanne erhitzen und die Pfifferlinge ca. 5 Minuten anbraten.
	Die halbierten Kirschtomaten mit in die Pfanne geben und kurz durchschwenken.
	Mit
Salz Pfeffer Prise Zucker	abschmecken.
	Wenn der Reis fertig gegart ist, das Risotto vom Herd nehmen und die Pfifferling-Tomatenmischung, den geriebenen Parmesan und die Schnittlauchröllchen unterrühren. Nach Bedarf noch einmal abschmecken und am besten sofort servieren.

Ofenkartoffel mit Avocado-Dip

Zutaten (für 8 Portionen)	Zubereitung
	Den Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
4 große Backkartoffeln (à ca. 300 g)	schrubben und der Länge nach halbieren.
4 EL Olivenöl grobem Meersalz	Kartoffelhälften rundherum mit einreiben.
	Kartoffelhälften mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und insgesamt ca. 50 Minuten garen.
	In der Zwischenzeit...
1 kleinen Hokkaido-Kürbis (ca. 1 kg)	waschen, entkernen und in 2 cm breite Spalten schneiden.
	Spalten in einer Schüssel mit
3 EL Olivenöl ½-1 TL gemahlenem Kreuzkümmel ½-1 TL Cayennepfeffer etwas Salz	mischen.
	Die gewürzten Kürbisspalten nach 25 Minuten Backzeit mit zu den Kartoffeln auf das Backblech geben und gemeinsam zu Ende garen.
	Für die Toppings...
2 Schalotten 2 Knoblauchzehen	abziehen und grob würfeln.
	Zusammen mit
1 geh. EL Koriander (TK) 1 TL Salz 1 Prise Cayennepfeffer	in einem Blitzhacker zu einer groben Paste pürieren.
1 Limette	auspressen.
2 Avocados	halbieren, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch herauslöfeln. Avocado-Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken, Schalotten-Koriander-Paste und
2 EL Limettensaft	gut unterrühren und ggf. nochmals nachwürzen.
2 rote Paprika	waschen, putzen und fein würfeln.
2 EL Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen und darin
400 g gemischtes Hackfleisch	krümelig anbraten.
	Mit
Salz Cayennepfeffer	würzen und die Paprikawürfel kurz mitbraten.
	Zum Anrichten: Kartoffelhälften mit der Schnittfläche nach oben auf einen Teller geben, längs einschneiden und etwas auseinander drücken. Einige Kürbisspalten darum verteilen. Die Kartoffelhälfte mit der Hack-Mischung und dem Avocado-Dip belegen und jeweils
pro Kartoffelhälfte 1 EL Schmand	darauf geben.

Pflaumen-Pie mit Pekannüssen

Zutaten (für 1 Pie)	Zubereitung
300 g Weizenmehl 1 Ei 1 TL Zucker 1 Prise Salz 250 g Butter	zuerst mit den Knethaken des Rührgerätes und anschließend mit den Händen zu einem Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
900 g Pflaumen	waschen, halbieren und entsteinen.
3 EL Honig 2 EL Speisestärke 1 TL Zimt	in einer Schüssel mit den Pflaumenhälften vermischen.
150 g Pekannüsse	grob hacken und beiseite stellen.
	Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
	Eine Pie- oder Tarteform (29 cm Durchmesser) mit
1 EL Butter	einfetten.
	Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und die Hälfte des Teiges rund ausrollen. Die Form damit auskleiden.
	Die Pflaumenmischung auf dem Teig verteilen und die gehackten Pekannüsse aufstreuen.
	Die zweite Teighälfte dünn ausrollen, in Streifen schneiden und den Pie damit gitterförmig belegen.
1 Ei	verquirlen und den Kuchen damit bestreichen.
	Mit
1 TL Zucker	bestreuen.
	Im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen.