

Rezepte für: November 2025

Amuse Bouche:
Avocado-Chili-Taler mit Rote-Bete-Chips

Blattsalat mit Hokkaido Kürbis

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Käse

Gewürzente mit Linsen-Kürbis-Gemüse
und Selleriepüree

Bread-and-Butter-Pudding mit Feigen

Rezeptideen: Essen und Trinken
Bushcook

Servierzeit: 18:45

Amuse-Bouche:

Avocado-Chili-Taler mit Rote-Bete-Chips



Zutaten: für 20

1 Stk Limette
1 Stk Chilischote (grün)
2 Stk Avocado (reif)
50 g Frischkäse
40 Pumpnickeltaler
6 Stk Rote Bete-Chips
Salz
Pfeffer

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 30min

So wirds gemacht:

1. Limette waschen, trockenreiben, die Schale fein abreiben und 1-2 El Saft auspressen. Chili mit Kernen fein hacken.
2. Avocados längs halbieren, den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen und mit Frischkäse, Chili, Limettenschale und -saft im Blitzhacker zu einer glatten Creme mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Avocado-Chili-Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Jeweils einen großen Tupfen auf einen Pumpnickeltaler spritzen. 5 Rote-Bete-Chips grob zerbrechen und die Avocado-Creme damit garnieren. Restlichen Rote-Bete-Chip zerkrümeln und auf die Creme streuen.

Rezept Julia Hörsch

Servierzeit: 19:15

1. Vorspeise:

Blattsalat mit Hokkaido Kürbis



Zutaten: 8

4 Port. gemischter Blattsalat
1 Hokkaido Kürbis (klein)
6 EL Apfelessig
4 EL Olivenöl
2 EL Kürbiskernöl
Balsamico (Crema di Balsamico)
4 EL Mais / Knuspermais gesalzen
Butterschmalz zum Braten
2 TL Chili-Zimt-Zucker-Mischung
1 Prise Fleur de Sel
Salz und Pfeffer

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 20 min.

So wirds gemacht:

Die Salate putzen, waschen und schleudern. Aus Apfelessig, Oliven- und Kürbiskernöl, Salz und Pfeffer ein Dressing rühren.

Den Hokkaido-Kürbis vierteln, aushöhlen und in dünne Spalten schneiden; er braucht nicht geschält zu werden.

In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Kürbisspalten darin rundum goldbraun braten. Kurz vor Ende der Bratzeit den Chili-Zimt-Zucker über die Kürbisspalten streuen und alles kurz karamellisieren lassen. Dazu sollte die Pfanne nicht zu heiß sein, damit der Zucker nicht verbrennt. Den Salat auf großen Tellern anrichten und mit dem Dressing beträufeln.

Die Kürbisspalten noch mit einem Hauch Fleur de Sel würzen, auf den Salat geben und alles mit dem Knuspermais bestreuen. Zum Schluss dekorativ mit der Crema di Balsamico beträufeln

Servierzeit: 19:45

2. Vorspeise:

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Käse



Zutaten:4

4 Stk grosse festkochende Kartoffeln, geschält und gewürfelt
2 Stangen Lauch, gewaschen und in Ringe geschnitten
1 kleine weisse Zwiebel, geschält und gewürfelt
800 ml Gemüsebrühe
2 EL (gross) Frischkäse
100 g Cheddar-Käse, gerieben
Salz und Pfeffer
Prise Muskatnuss
Prise Chayennepfeffer
1 Lorbeerblatt
4 EL Olivenöl

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 30 min.

So wirds gemacht:

Zwiebel und Lorbeerblatt in 2 EL des Olivenöls anschwitzen. Lauchringe hinzugeben und andünsten. Kartoffelwürfel dazugeben und mit der Gemüsebrühe aufgiessen. Etwa 15-20 Minuten zugedeckt köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.

Lorbeerblatt herausnehmen und mit dem Mixstab pürieren. Den Frischkäse sowie den geriebenen Cheddar unterheben und die Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskat und Chayenne-Pfeffer abschmecken.

In Suppenschalen servieren und mit Käse, etwas frisch gemahlenen Pfeffer und dem restlichen Olivenöl garnieren.

Servierzeit: 20:30

Hauptgang:

Gewürzente mit Linsen-Kürbis-Gemüse



Zutaten:6

2 Stk Entenbrüste
Meersalz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Zucker
Rapsöl
1 Stk. Ingwer (daumengross)
3 Stk Nelken
3 Stk. Wacholderbeeren
¼ Stange Zimt
Muskat frisch gerieben
1 TL Pimentkörner
1 EL Honig
300 ml Rotwein
Butter
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 Knoblauchzehe

Für das Gemüse:

200 g Kürbis (Hokkaido)
Zucker
Butter
1 Knoblauchzehe
150 g Belugalinsen
25 g Speck
1 Zwiebel
Olivenöl
Salz und Pfeffer
Essig

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 45 min.

So wirds gemacht:

Den Backofen auf 100 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Gewürzente:

Die Entenbrüste parieren und das überstehende Fett abschneiden. Die Fettseite diagonal einritzen, darauf achten, dass das darunterliegende Fleisch nicht verletzt wird. Die Fettseite mit Salz, die Fleischseite mit Salz und Zucker würzen. Die Entenbrüste auf der Fettseite in die kalte Pfanne legen. So lange braten, bis die Kruste goldbraun ist, dann auf die Fleischseite wenden und kurz anbraten.

Die Entenbrüste herausnehmen und im Ofen auf ein Gitter legen und für 20 Minuten bei 100 °C braten. Danach auf 80 °C herunterschalten und weitere 10 Minuten braten. Dann kann das Fleisch bei 60 °C im Ofen verbleiben.

In der Zwischenzeit die Pimentkörner in Rapsöl anbraten, salzen, zuckern und pfeffern. Den Ingwer in kleine Würfel schneiden und zugeben. Die Gewürze andrücken und ebenfalls kurz mitrösten. Den Honig zugeben, kurz karamellisieren lassen und alles mit dem Rotwein ablöschen. Etwas einkochen lassen und dann abseihen.

Die Sauce weiter reduzieren lassen und mit den Gewürzen abschmecken. Mit kalter Butter mit einem Pürierstab binden.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Rosmarin, Thymian und eine angeschlagene Knoblauchzehe zugeben. Die Entenbrüste darin kurz auf der Fettseite braten und die Fleischseite mit flüssiger Butter übergießen. Vor dem Anschneiden kurz rasten lassen.

Für das Linsen-Kürbis-Gemüse:

Den Kürbis in sehr kleine Würfel schneiden. Sie sollten so klein sein wie die Linsen. Die Würfelchen salzen, zuckern und Wasser ziehen lassen.

Eine Knoblauchzehe anschlagen und mit etwas Butter zu den Kürbiswürfeln geben. Den Kürbis bei geringer Hitze bissfest garen.

Die Belugalinsen in ungesalzenem Wasser bissfest kochen und dann sofort abseihen.

In der Zwischenzeit den Speck und die Zwiebel ebenfalls sehr fein würfeln und in etwas Olivenöl anschwitzen. Die gegarten Linsen dazu geben und mit Salz, Zucker, schwarzem Pfeffer und einem milden Essig abschmecken. Zum Schluss die Kürbiswürfel untermischen.

Wenn man das Gemüse vorbereiten möchte, lässt man die Linsen und den Kürbis einfach getrennt. Die Linsen erhitzen und die Kürbiswürfel am Schluss kurz dazu geben. Nochmals abschmecken.

.

Servierzeit: 20:30

Beilagen:

Selleriepüree



Zutaten: 6

4.5 dl Milch
1 TL Salz
800 g mehlig kochende Kartoffeln in Würfeln
400 g Sellerie in Würfeln
50 g Butter
wenig Muskat
wenig Pfeffer
Rosmarin zum Garnieren

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 35 min.

So wirds gemacht:

Die Milch aufkochen, salzen. Kartoffeln und Sellerie offen bei kleiner Hitze ca. 20 Min. weich köcheln. Pfanne von der Platte nehmen. Kartoffeln und Sellerie mit dem Kartoffelstampfer gut zerdrücken oder durchs Passe-vite direkt in die Pfanne zurücktreiben. Butter daruntermischen, würzen.

Servierzeit: 21:30

Dessert:

Bread-and-Butter-Pudding mit Feigen



Zutaten:4

40 g Rosinen
50 ml Rum
100 g Butter
320 g Brioche-Brot
1 Vanilleschote
1 Zitrone
240 ml Milch
100 ml Schlagsahne
Zimt
6 Eier (Kl. M)
180 g Zucker
40 g Walnusskerne
Puderzucker nach Belieben
Feigen
50 g Zucker
120 ml Cranberry-Saft
2 EL Orangensaft
2 Frische Feigen

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 90 min

So wirds gemacht:

1. Rosinen in Rum einweichen und mindestens 5 Stunden ziehen lassen.
2. Auflaufförmchen mit je 10 g Butter fetten. Brioche-Scheiben halbieren. Restliche Butter (60 g) in einem kleinen Topf zerlassen und die Scheiben gleichmäßig damit beträufeln. Scheiben gleichmäßig in die Formen schichten.

3. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Milch, Sahne, Zimt, Vanillemark und Zitronenschale in einen Topf geben und erhitzen.
4. Eier und Zucker mit dem Schneebesen der Küchenmaschine (oder den Quirlen des Handrührers) weiß-cremig aufschlagen. Heiße Milch-Sahne-Mischung vorsichtig zugießen und unterrühren. Eingelegte Rosinen unterheben, Mischung gleichmäßig über die Brioche in den Förmchen gießen und 30 Minuten quellen lassen. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, grob hacken, beiseitestellen.
5. Für die Feigen Zucker bei mittlerer Hitze in einem kleinen Topf karamellisieren lassen. Cranberrysaft zugeben und dicklich einkochen lassen. Orangensaft unterrühren. Feigen waschen, achteln, in eine kleine Schüssel geben und mit dem Cranberrysirup übergießen.
6. Bread-and-Butter-Pudding im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 30 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Mit Walnüssen bestreuen, nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und mit den Feigen servieren.