Menüplan

„Herbstzeit“

Kochabend 23. Oktober 2026
Löffel: Markus Wenisch

Rheingau
Chuchi
Kiedrich

Seid gegrüßt liebe Kochbrüder!



Menüfolge / Wer macht was?

Vorspeise	Wildlachskaviar auf Rührei-Creme	Michael /Bruder
Suppe	Hokkaido-Kürbissuppe mit Creme Frâiche	Ralph / Harald
Krebse aus dem Fluss	Birnen-Carpaccio mit Flusskrebsen in Tomaten Estragon Vinaigrette	Claus-Peter / Edgar
Jetzt wird’s WILD	Rehrücken mit Rosenkohlblättern & Schupfnudeln	Lars / Frank
Süßes zum Schluss	Crêpes gefüllt mit Grand-Marnier-Schaum und Orangenfilets	Gerd / Roland

Spülküche: Melanie

Weine/Getränke

Aperitiv:	Flamingo Gin Tonic
Vorspeise:	Benissimo Cuvee Extra Brut Weingut Abel
Suppe:	2025er Chardonnay EISZEIT trocken Weingut Kruppenbacher
Flussfrüchte:	2022er Riesling trocken Weingut Josef Spreitzer
Wild:	2020er Spätburgunder „S“ Weingut Abel
Dessert:	2012er Gewürztraminer Beerenauslese Weingut Julius Wasem
Mineralwasser:	Elisabethenquelle Medium

Vorspeise

Wildlachskaviar auf Rührei-Creme



Zutaten für 11 Personen:

11 Eier Größe M
180 g flüssige Sahne
2 EL Butter
350 g Wildlachs (geräuchert)
275 g Lachskaviar
Schnittlauch
Pfeffer und Salz
Toastbrot

Zubereitung

Die Eier mit der Sahne verquirlen mit Pfeffer und Salz würzen. Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen und die Eimasse bei geringer Hitze unter ständigem Rühren stocken lassen.
Den Wildlachs in feine Streifen (ca. 5 mm) scheiden und gleichmäßig in die Gläser schichten.
Das Rührei etwas abkühlen lassen und gleichmäßig in die Gläser füllen.
Den Kaviar als Krönung oben aufsetzen und mit Schnittlauchröllchen garnieren.
Als Beilagen3-4 scheiben in Butter geröstetes Toastbrot.

Suppe

Hokkaido Kürbissuppe mit Creme Fraîche



Zutaten für 11 Personen:

1 Hokkaidokürbis – ca. 2 kg
3 Zwiebeln
3 mehlig kochende Kartoffeln
180 g Butter
3 große Karotten
8 Fäden Safran
ca. 1 ¾ l Hühnerbrühe
180 g frische Sahne
130 g Mandelblätter, geröstet
180 g Creme Fraîche
Steirisches Kürbiskernöl
Salz und Pfeffer(weiß)

Zubereitung:

Kürbis waschen, aufschneiden, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln schälen und in Stücke bzw. Würfel schneiden. Ein wenig heißes Wasser auf die Safranfäden geben und 10 Minuten ziehen lassen.
Butter im Topf schmelzen und die Zwiebeln drei bis fünf Minuten goldgelb anschwitzen. Kartoffeln und Kürbisstücke dazugeben und nochmals weiterschwitzen lassen. Kartoffelstücke und Safran hinzugeben und mit der Hühnerbrühe aufgießen, so dass alles gut bedeckt wird, etwa 20-25 min. köcheln lassen. Mit Stabmixer pürieren, Sahne hinzugeben und kurz aufkochen lassen.
Mir Salz und Pfeffer abschmecken, den gerösteten Mandeln, einem Klecks Creme Fraîche und dem Kürbiskernöl servieren.

Krebse aus dem Fluss

Birnen-Carpaccio mit Flusskrebsen in Tomaten-Estragon-Vinaigrette



Zutaten für 11 Personen:

Für die Birnen:

2 Zitronen unbehandelt
4 Sternanis
2 TL Krianderkörner
4 Kapseln Kardamom
2 Rote Chili Schoten
100 g Zucker
150 ml Balsamico weiß
6 Birnen

Für die Flusskrebse:

800 g sautierte Flusskrebsschwänze
6 Tomaten
10 Zweige Estragon
40 ml Geflügelfond
40 ml Balsamico weiß
80 ml Olivenöl
300g Feldsalat
Salz, Zucker, Pfeffer

Zubereitung Birnen:

Die Schale der Zitronen abreiben, Sternanis, Korianderkörner, Kardamom, Chili und den Abrieb der Zitronenschale mit dem Zucker in einen Topf geben, leicht karamellisieren und mit Balsamico und Weißwein ablöschen. Die Birnen schälen in den Sud geben, fünf bis acht Minuten darin garen und anschließend abkühlen lassen.

Zubereitung Tomaten-Estragon-Vinaigrette:

Die Schale der Tomaten einritzen, den Blütenansatz entfernen, mit kochendem Wasser überbrühen und in eiskaltem Wasser abschrecken. Die Haut abziehen, vierteln, entkernen und die Filets in kleine Würfel schneiden. Estragon abbrausen, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Balsamico, Geflügelfond und Estragon in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Olivenöl unterrühren.

Die Flusskrebse und Tomatenwürfel in die Vinaigrette geben und vorsichtig vermischen. Die Birnen aus dem Sud nehmen und bis auf das Kerngehäuse in hauchdünne Scheiben schneiden. Dafür eignet sich am besten eine Aufschnittmaschine oder eine Violino. Die Birnenscheiben auf Teller legen, die marinierten Flusskrebse darauf anrichten und mit einigen Salatblättern garnieren.

Jetzt wird’s WILD

Rehrücken mit Rosenkohlblättern & Schupfnudeln



Zutaten für 11 Personen:

Für den Rehrücken:

1,8 kg Rehrücken
120 g gehackte Haselnüsse
40 g gemahlener langer Pfeffer
100 ml Haselnussöl
200 g Butter
Salz
Thymianblätter
Rosmarinnadeln

Zubereitung Rehrücken:

Den Rehrücken mit Salz würzen und mit Öl benetzen.
Mit Salz würzen und mit Öl benetzen. Nüsse und Pfeffer mischen und den Rehrücken darin wenden. Danach in Klarsichtfolie und dann in Alufolie einschlagen. Im ca. 80 bis 85 °C warmen Wasser für ca. 10-12 Minuten garen und danach für 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend aus den Folien nehmen und in schäumender Butter kurz anbraten, damit sich Röstaromen entwickeln (nicht zu lange nachbraten, um die Bildung eines grauen Randes zu vermeiden !!!).
REHRÜCKENÖL NICHT ENTSORGEN-wird für die Schupfnudeln noch benötigt!!!

Für die Schupfnudeln:

950 g mehlig kochende Kartoffeln
300 g Kartoffelmehl
7 Eigelb
75 g flüssige Butter
Salz, Pfeffer, Muskat
Grobes Salz
Maisstärke

Zubereitung Schupfnudeln:

Die Kartoffeln auf grobem Salz je nach Größe etwa 30-40 Minuten bei 140 Grad im vorgeheizten Ofen garen. Anschließend etwas auskühlen lassen.
Schälen, pressen und mit Kartoffelmehl, Eigelb und Butter zügig verkneten. Die Masse zu einer Rolle formen, in Scheiben schneiden und diese zu kugeln formen, die Kugeln auf einem Brett zu Schupfnudeln rollen. Diese dann direkt in etwas Maisstärke abgebundenem Salzwasser garen, bis diese an der Oberfläche schwimmen. Das Abbinden erhöht den Glanz und die Stabilität der Schupfnudeln.

Die Schupfnudeln vor dem Anrichten im Rehrückenöl goldig braun anbraten und zügig servieren.

Für die Rosenkohlblätter:

ca. 44 Rosenkohlköpfe
90 g Butter
Salz und Pfeffer

Zubereitung Rosenkohlblätter:

Die äußeren Blätter entfernen, den überstehenden Strunk abschneiden und die schöneren Blätter vorsichtig trennen. Diese dann in schäumender Butter anschwenken direkt mit Salz und Pfeffer würzen (dadurch garen die Blätter schneller).

Für die Pfeffersoße:

7 Zwiebeln
120 g Butter
2,5 EL gestoßener Pfeffer
400 ml Weißwein
300 ml Noilly Prat
1200 ml Geflügelfond
490 ml Sahne
Salz und Pfeffer

Zubereitung weiße Pfeffersoße:

Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Zwiebeln und den gestoßenen Pfeffer in Butter anschwitzen, mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen und um die Hälfte einreduzieren.
Den Geflügelfond angießen, um zwei Drittel reduzieren lassen, danach mit Sahne auffüllen und noch etwas vorsichtig einkochen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren und ggfls. abschmecken.
Vor dem Anrichten mit dem Pürierstab schaumig aufmontieren.

ANRICHTEN:

Die Schupfnudeln auf vorgewärmten Tellern platzieren, mit den Rosenkohlblättern dekorativ versehen.
Den Rehrücken aufschneiden, eventuell mit Salz etwas nachwürzen und auf die Kohlblätter setzen. Mit der Soße garnieren.

Dessert

Crêpes gefüllt mit Grand Marnier-Schaum und Orangenfilets



Zutaten für 11 Personen:

CrêpeTeig:

145 g Mehl
4 Eier
35 g Zucker
180 ml Milch
180 ml Sahne
3 Prisen Salz
35 g Butter
abgeriebene Schale von 3 Orangen

Füllung:

350 g Creme Frâiche
145 g Zucker
10 EL Grand Marnier
5 ½ Blatt Gelantine
6 Eiweiß
Abgeriebene Schale von 2 Orangen

Orangensauce:

110 g Butter
165 g Zucker
abgeriebene Schale von 2 Zitronen
2 Eigelb
abgeriebene Schale von 2 Orangen
6 EL Orangenlikör
Filets von 3 Orangen
4 EL Orangenlikör
Orangensaft

Garnitur:

Puderzucker, Minze

Zubereitung:

Crêpeteig: Mehl, Eier, Salz, Zucker und Sahne zu einem glatten Teig verrühren. Die Butter in einer Pfanne bräunen und mit dem Orangenschalenabrieb zum Teig geben. Aus dem Teig dünne Crêpes backen.
Das Geheimnis gute Crêpes ist, dass sie ganz zart und weich sein müssen, d.h. die Crêpes so dünn wie möglich backen und übereinanderstapeln bis alle gebacken sind, so bleiben sie weich und warm.

Füllung: Die Creme Frâiche mit dem Orangenabrieb leicht anschlagen. Das Eiweiß mit dem Zucker cremig schlagen. Den Grand Marnier erwärmen und die im kalten Wasser eingeweichten Gelatineblätter darin auflösen. Dann zur aufgeschlagenen Creme Frâiche geben und das Eiweiß unterheben.

Orangensauce: In einer Sauteuse die Butter mit dem Zucker unter ständigem Rühren zu einem mittelbraunen Karamell kochen. Löffelweise die Hälfte des Orangensaftes unterrühren. Die noch heiße Flüssigkeit im Mixer aufschlagen. Dann den restlichen Orangensaft zusammen mit den abgeriebenen Schalen vermischen und zum Schluss 5 El Orangenlikör einrühren. Die Orangenfilets in dem restlichen Likör kurz erhitzen.

Anrichten: Die Crêpes füllen und zusammenrollen, dann mit dem Messer halbieren und etwas versetzt auf leicht angewärmte Teller legen. Die Orangenfilets mit etwas warmer Sauce seitlich davon arrangieren und alles mit etwas Puderzucker bestäuben. Vorher mit Brombeersirup verziehren.