

Vorspeise:

Kürbis-Cappuccino mit Croutons

- ▶ ca. 500 g Hokkaido-Kürbis
- ▶ 1 kleine Schalotte
- ▶ 1 Knoblauchzehe
- ▶ 500 ml Gemüsebrühe, frisch oder Brühwürfel
- ▶ 200 ml Sahne
- ▶ 1 TL Zimt
- ▶ Salz, Pfeffer
- ▶ Muskat nach Geschmack
- ▶ 4 Scheiben Toast
- ▶ 1 EL Butter

Zwischengang:

Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäse und Walnüssen

- ▶ 2 vorgegarte Rote Bete (vakuumiert)
- ▶ 50 g weicher Ziegenkäse
- ▶ 2 EL gehackte Walnüsse
- ▶ 1 EL Honig
- ▶ 2 EL Olivenöl
- ▶ 1 EL Balsamico-Essig
- ▶ Salz, Pfeffer
- ▶ Etwas Thymian

Bitte beachte, dass wir Zutaten wie Salz, Pfeffer, Honig, Zimt, Eier, Mehl, Öl und Gewürze nicht in die Box packen können. Diese Zutaten solltest du zuhause haben.



Hauptgang:

Schweinemedallions mit Apfel-Calvados-Sauce, Herzoginkartoffeln, glasierte Möhrchen

Für die Schweinemedallions:

- ▶ 600 – 700 g Schweine-Filet
- ▶ 2 EL Butterschmalz oder Öl
- ▶ Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

- ▶ 1 Apfel (Boskoop)
- ▶ 1 Schalotte
- ▶ 100 ml Calvados oder Apfelsaft
- ▶ 200 ml Sahne
- ▶ 150 ml Brühe
- ▶ 1 TL Senf
- ▶ 1 TL Honig
- ▶ Etwas Thymian
- ▶ Salz, Pfeffer

Für die Herzoginkartoffeln:

- ▶ 800 g mehligkochende Kartoffeln (diese bitte vor dem Event vorkochen)
- ▶ 40 g Butter
- ▶ 2 Eigelb
- ▶ Salz, Pfeffer, Muskat
- ▶ Außerdem: 1 Päckchen Granatapfelkerne (Deko)

Für die glasierten Möhrchen

- ▶ ca. 500 g Möhren
- ▶ 1 EL Butter
- ▶ 1 – 2 EL Honig
- ▶ ½ TL Zimt
- ▶ Salz, Pfeffer

Dessert:

Bratapfel-Crumble

Für die Füllung:

- ▶ 3 Äpfel (Boskoop)
- ▶ 2 EL Cranberries
- ▶ 2 EL gehackte Walnüsse
- ▶ 1 – 2 EL Honig
- ▶ 1 TL Zimt

Zutaten für das Crumble:

- ▶ 50 g Butter
- ▶ 50 g Mehl
- ▶ 40 g Zucker
- ▶ 30 g gehackte Walnüsse

Bitte beachte, dass wir Zutaten wie Salz, Pfeffer, Honig, Zimt, Eier, Mehl, Öl und Gewürze nicht in die Box packen können. Diese Zutaten solltest du zuhause haben.

