

Vorspeise:

Parmesan Panna Cotta mit Rote Beete Pesto

Für die Panna Cotta:

- 300 g Schlagsahne
- 150 g Parmesan
- 1/2 Knoblauchzehe
- 2 Blätter weiße Gelatine
(evtl. am Kochabend etwas mehr)
- 1 Prise Salz

Für das Rote Beete Pesto:

- 2 Knollen Rote Beete (vorgekocht)
- 50 g Pinienkerne
- 1 Knoblauchzehe
- 80 ml Olivenöl
- 1/2 Bund Basilikum
- Salz und Pfeffer

Hauptgang:

Filettopf aus dem Backofen mit Rösti

Für den Filettopf:

- 600 g Schweinefilets
- 1 EL Senf (mild)
- 2 Pck. Bacon
- 250 g Champignons (frisch)
- 1 TL Dill (getrocknet oder frisch)
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 1 TL Majoran (getrocknet oder frisch)
- 1 Becher Sahne
- 250 ml Weißwein (trocken)
- 1/2 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1/2 TL Currypulver

Für das bunte Herbstgemüse:

- 1 Paprika, rot
- 1 rote Zwiebel
- 1 Fenchel
- 200g Kürbis
- 1 Schuss Weißwein
- 100ml Gemüsesuppe
- 1 Orange
- 1 Msp. Cayenne
- 1 EL Olivenöl
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Salz

Für die Rösti::

- 500 g Kartoffeln
- 1 Ei Größe „M“
- 2 EL Mehl
- Salz und Pfeffer
- Butterschmalz



Dessert:

Zimtcreme mit Apfelmus

Zutaten für 5 Gläser:

- 1 Glas Apfelmus
- 500 g Quark
- 60 g Puderzucker
- 2 Messerspitzen gemahlene Vanille
- 0,5 TL Zimt
- 200 g Sahne
- 1 Päckchen Vanillin

Für die karamellisierten Mandeln:

- 100 g gehackte Mandeln
- 60 g brauner Zucker
- ein bisschen Butter für die Pfanne

