

# Herbst auf dem Tisch

Das Auge isst mit!  
Wenn nicht nur die  
feinen Aromen der  
Zutaten auf die Saison  
einstimmen, sondern  
auch ihre Farben, wird  
es ganz besonders  
herbstlich, Pardon,  
köstlich!  
von ISABEL MOSS

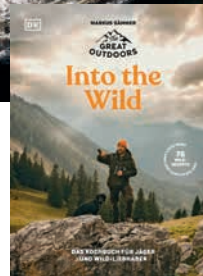
## Wild-Cevapcici

**Zutaten (für 4 Personen):** 2 EL Bulgur, 2 Knoblauchzehen, 600 g Wildhackfleisch, 1 Bio-Orange, 1 Chilischote, 1 Bund Petersilie, 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

**Zubereitung:** Bulgur mit 1 Prise Salz mischen und mit 50 ml kochendem Wasser übergießen. 30 Minuten einweichen. Inzwischen Knoblauch schälen und zum Wildhackfleisch pressen. Die Orange heiß waschen, Schale fein abreiben. Chilischote halbieren, entkernen, waschen und fein hacken. Petersilie waschen, trocken tupfen und Blätter samt Stängel fein hacken. Orangenschale mit Chili, Bulgur und Petersilie zum Wildfleisch geben. Mit 1 TL Salz und etwas Pfeffer würzen, gut vermischen. Masse in 12 Portionen teilen, jede Hackportion mit angefeuchteten Händen länglich um einen Spieß legen und andrücken. Die Cevapcici in einer Pfanne mit Olivenöl bei mittlerer Hitze rundum 5–8 Minuten braten.



Haupt-  
gang



### Wildfang

Markus Sämmer teilt in seinem Kochbuch „Into the Wild“ eine Vielzahl unkomplizierter Rezepte rund um Wildfleisch: Freuen Sie sich auf köstliche Gerichte zum Kochen, Grillen, Braten und Schmoren. DK Verlag, 240 Seiten, 34,95 Euro

FOTOS: DK VERLAG (2)

## Spinatsuppe

**Zutaten (für 2 Personen):** 200 g Babyspinat, 1 Tomate, 1 Knoblauchzehe, Bio-Zitrone, 4 EL gehackte glatte Petersilie, 1 TL Olivenöl, ca. 125 g Mozzarella, 1 Schalotte, 1 EL Butter, 300 ml Gemüsebrühe, 100 g Sahne, 1 Msp. Muskatnuss, 2 EL Crème fraîche, Meersalz, Pfeffer

**Zubereitung:** Gewaschenen Babyspinat gut abtropfen lassen. Tomate in kochendem Wasser kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken, häuten, entkernen und die Tomatenfilets in kleine Würfel schneiden. Knoblauchzehe halbieren, sehr fein hacken, die Hälfte davon hinzugeben. Zitronenschale (ein Streifen) ebenfalls sehr fein hacken und hinzufügen. Dann Petersilie dazugeben und vermengen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl und Zitronensaft verfeinern. Tomaten-Gremolata beiseitestellen. Den Mozzarella klein schneiden, Schalotte fein würfeln. Butter in einem Topf aufschäumen, Schalotten- und restliche Knoblauchwürfel darin bei niedriger Hitze 3–4 Minuten farblos dünsten. Gemüsebrühe zugießen und aufkochen. Spinatblätter hinzufügen und zusammenfallen lassen. Sahne zugießen und 2–3 Minuten köcheln lassen. Die Suppenmischung mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Mozzarella hinzugeben und gut mixen. Die Suppe nicht mehr kochen lassen. Zum Schluss mit Muskatnuss, Meersalz und Pfeffer abschmecken. Mit je einem Klecks Crème fraîche garnieren und die Tomaten-Gremolata draufgeben.

Vor-  
speise

**Weniger ist mehr**  
Absolut leckere und doch ganz einfache Rezepte finden sich in „Pur – Gemüse“ von Christian Henze. Hier dreht sich alles um frische und gesunde Leckereien. Becker Joest Volk Verlag, 240 Seiten, 34 Euro



## Pflaumenmus (einwecken)

**Zutaten für 8–10 Gläser à 250 ml:** 2 kg reife Pflaumen, 6–7 TL hochprozentiger Zwetschgengeist, 1 Packung Gelierzucker, ½ TL Vanillepulver, ½ TL Zimtpulver, 1 Msp. gemahlener Piment

**Zubereitung:** Die geöffneten Einmachgläser mit den dazugehörigen Deckeln in den Backofen stellen, für 60 Minuten bei 100 °C sterilisieren. Die Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Die Früchte mit dem Rest der Zutaten in einen Topf geben. Alles aufkochen lassen. Anschließend bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren 30 Minuten köcheln. Die Pflaumen mit einem Stabmixer pürieren. Mus mithilfe eines Trichters in die sterilen Gläser füllen. Gläser fest verschließen.

**Lange gut**  
Im Sinne der Nachhaltigkeit: frische Lebensmittel einwecken und haltbar machen. Katy Buchholz verrät, wie „Easy Einmachen“ gelingt. riva Verlag, 160 Seiten, 17 Euro

Dessert



FOTOS: BECKER JOEST VERLAG (2), ELENGLISH/SHUTTERSTOCK, RIVA VERLAG

