

Herbstmenü

Von Rüben, Pilzen & Nüssen: Ein kulinarischer Herbstspaziergang

Kräftige Aromen, erdige Töne, fruchtige Spitzen. Bei meinem Herbstmenü sollte sich alles um saisonale Produkte wie Kürbis, Rüben, Pilze, Birne, Nüssen, Kerne und Saaten drehen. Besonders inspiriert wurde ich dabei durch meinen Besuch im [Restaurant Tim Raue](#). So treffen Rezepte-Klassiker auf neue Kreationen. Das Ergebnis sind sechs Gänge sowie ein Gruß aus der Küche, die dich mit auf eine Reise nehmen. Alle Rezepte werden nach und nach ergänzt und verlinkt. Ich wünsche guten Appetit!

Amuse-Gueule

Walnussöl | Brombeere | Rüben | Thymian | Sesamchip

Ein Löffel, so geschmeidig wie intensiv. Lass das Walnussöl auf deiner Zunge tanzen. Erdige Aromen von Karotte und lila Möhre stimmen deinen Gaumen auf ein herbstliches Menü ein.



1. Gang: Gebackene Birne

Pancetta | Ahornsirup | Pecannuss | Gewürzsud

Dieser Gang geht auf eins meiner früheren Rezepte zurück:
[Warmer Birnen-Salat](#). Ein ebenso sanfter wie aromatischer
Einstieg ins Menü.



2. Gang: Steinpilz-Tortellini

Nussbutterschaum | Parmesan | Haselnuss | Croutons

Durch [Tim Raues Dim Sum Reisteig Gericht](#). inspiriert gibt's Pastateig, Haselnüsse und Nussbutter. Nur reist [mein Rezept](#) nach Italien und sammelt unterwegs Croûtons ein.



3. Gang: Mandarinen-Sorbet

Orangencreme | Chicorée | Gepuffter Amaranth | kandierte

Grapefruit & Kumquat | Baiser

Durch [Duc NGOs Mikan Dessert](#) angespornt, kreierte ich eine optimierte Version mit erfrischenden Zitrusnoten. Das Beste: Selbstkandierte Früchte.



4. Gang: Roastbeef

Pflaumensauce | Konfierte Shimeji Pilze | Glasierte Walnuss |

Reispapier

[Roastbeef](#) mit Kruste aus süßem Senf, Soße aus meinen Balkon-Zwergpflaumen & Five-Spice Walnuss ist ein erneute Ode an mein geliebtes [Kolibri-Menü](#).



5. Gang: Pumpkin Tartelettes

Karamellierte Kürbiskerne | Crème fraîche | Zuckerblätter |

Dazu: Pumpkin Spiced Latte

Was wäre ein Herbstmenü ohne Kürbis? Wer meinen [Pumpkin Pie](#) kennt, kann sich ausmalen wie meine Pumpkin Tartelettes dem Gaumen schmeicheln.



6. Gang: Mocca Panacotta

Schokoladenmousse | Kakaonibs | Salzkaramell | Mandelkrokant

mit Rauchsatz

Zum Abschluss gibt einen Traum aus Schokolade und Kaffee. Hol dir mein Rezept für [Mocca-Panacotta mit Schokomousse & Salzkaramell](#).



Schau dir auch meine [anderen Tasting-Menüs](#) an!