



## Herbstlich

Pfefferfeigen mit Salat  
Schweinefilet mit Salbei und Gewürzen  
Ravioli mit Kürbisfüllung  
Birnen in Ingwer-Caramel

## Pfefferfeigen mit Salat



### Zutaten für 4 Personen:

- 125 g Pfefferkäse
- 1 dl Rahm
- 200 g gemischter Blattsalat
- 4 nicht zu reife Feigen
- Pfefferbouquet grob gemahlen, für die Garnitur

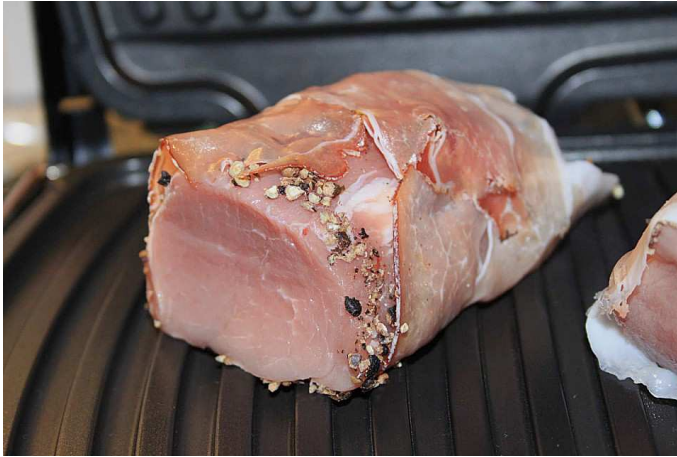
### Dressing:

- 1TL milder Senf
- 1 Eigelb
- 3 EL Feigenessig oder Apfelessig mit Birnen- und Traubensaft
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 0.5 dl heisse Gemüsebouillon
- Salz

### Zubereitung

- Käse in einer Schüssel verrühren. Rahm steif schlagen und darunter ziehen. Masse in einen Spritzbeutel mit sternförmiger Tülle füllen. Ca. 15 Minuten kühl stellen.
- Für das Dressing Senf, Eigelb, Essig und Öl verrühren. Heisse Bouillon unter Rühren begeben. Dressing mit Salz abschmecken.
- Salat in Tellern oder Schalen anrichten. Feigen über Kreuz einschneiden. Mit einer grossen Rosette Pfefferkäsemousse füllen. Auf dem Salatbett anrichten. Alles mit Dressing umgiessen und mit Pfeffer bestreuen.

## Schweinefilet mit Salbei und Gewürzen



### Zutaten für 4 Personen:

- 1 Schweinefilet, ca. 500 g
- 6 Scheiben Schinken
- 10 Blätter Salbei
- 1 TL bunter Pfeffer
- 3 Körner Piment/Nelkenpfeffer
- Anis

### Zubereitung

- Das Schweinefilet salzen und zu zwei gleichgrossen Stücken schneiden. Den bunten Pfeffer, Piment/Nelkenpfeffer und die Anissamen im Mörser zerstoßen. Dann das Schweinefilet auf einem flachen Teller in den Gewürzen wenden.
- Je 3 Scheiben Schinken nebeneinander legen. Je 5 Salbeiblätter darauf verteilen und dann ein Schweinefiletstück im Schinken einrollen. Entweder mit einem Küchenband befestigen oder mit kleinen Rouladennadeln.
- Nun entweder einen Kontaktgrill erhitzen und das Schweinefilet darin ca. 20 Minuten grillen, oder aber in einer beschichteten Pfanne etwas Öl erhitzen und das Schweinefilet von jeder Seite gut anbraten und dann für ca. 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben (bei 180 Grad).

## Ravioli mit Kürbisfüllung



### Zutaten für 4 Personen:

#### Ravioli

- 300 g Mehl
- 4 kleine Eier
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 

#### Füllung

- 400 g Kürbisfruchtfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 EL Öl
- 100 g ger. Parmesan
- 50 g Pinienkerne
- Salz, Pfeffer
- Muskat

### Zubereitung

- Aus Mehl, Eiern, Öl und Salz einen Nudelteig kneten. Den gut vermengten Teig zu einer Kugel formen, mit einem Tuch bedecken und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Kürbis schälen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. In kochendem Salzwasser ungefähr 15 Minuten weich garen, herausnehmen und mit dem Küchenstab pürieren. Die klein geschnittene Zwiebel in etwas Öl glasig anschwitzen. Den pürierten Kürbis mit den Zwiebeln, der Hälfte des Parmesans und den klein gehackten Pinienkernen vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- Den Teig nochmals gut durchkneten. Auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und in etwa 6 cm grosse Quadrate schneiden. Etwas Kürbisfüllung in die Mitte jedes Teigstückes setzen und auf Dreiecke zusammenklappen. Die Enden gut zusammendrücken.
- Kürbisravioli in einem Topf Wasser mit einer Prise Salz zum Kochen bringen. Die Nudeltaschen darin etwa 4 Minuten garen und in einem Sieb abtropfen lassen. Sofort auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Kürbiskernöl beträufeln.

## Birnen in Ingwer-Caramel



### Zutaten für 4 Personen:

- 2 feste Birnen
- 20 g frischer Ingwer
- 1 Vanilleschote
- 2 El Rohrzucker
- 100 ml Weisswein
- 1 unbehandelte Zitrone
- 100 g Rahmjoghurt
- 2-3 El flüssiger Honig
- 3 El Milch

### Zubereitung

- Birnen schälen, halbieren
- das Kerngehäuse entfernen und die Birnenhälften fächerförmig einschneiden.
- Ingwer schälen und fein reiben.
- Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen.
- Rohrzucker mit Weisswein, Ingwer und Vanillemark in einer Pfanne aufkochen
- die Birnenhälften zugeben und 8-10 Min. darin garen, dabei ab und zu die Früchte wenden.
- Für die Sauce die Schale von der Zitrone fein abreiben, 2-3 Tl Saft auspressen und beides mit Rahmjoghurt, Honig und Milch verrühren.
- Die Birnen heiss oder abgekühlt zum Joghurt servieren.