

## **Stefan Haas – Ein Koch für alle Jahreszeiten**

### **Herbst**

REZEPTE Zutaten für 6 Personen

#### **Tom Kha Kürbis:**

1 l Gemüsefond  
1 l Kokosmilch  
4 Stk. Zitronengras fein geschnitten  
10 Kafir Limettenblätter  
Fischsauce  
Limettensaft  
Chilipulver

In einem Topf leicht zum Kochen bringen mit Fischsauce gut abschmecken (verwende ich statt dem Salz).

1 Stk. Hokkaido  
500 g Gemüse nach Belieben.

Alles in „löffelgroße“ Stücke schneiden und in der Suppe einmal aufkochen. Die Hitze zurückdrehen das Gemüse ist sofort bissfest.

Mit Fischsauce, Chilipulver und etwas Limettensaft abschmecken, fertig.

#### **BBQ Rehrouladen:**

6 Stk. Rehschnitzel  
geklopft und mit Speck, Sellerie, Karotte, Lauch gefüllt.

Zu Rollen drehen und mit einem Holzspieß befestigen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und in Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Danach in eine ofenfeste Form geben.

#### **Soucenansatz:**

1 EL Tomatenmark  
1 EL Zucker  
In die Pfanne geben und etwas anschwitzen

500g Merlot  
40ml Dunkler Essig

Ablöschen und die Flüssigkeit um 2/3 einkochen. 1/2 mehliger Erdäpfel mit einer feinen Reibe in den Ansatz reiben um etwas Bindung zu schaffen. Nun über die Rouladen gießen.

Ca. 500ml Gemüsefond zusätzlich angießen, die Rouladen sollten mit Flüssigkeit bedeckt sein.

1 Stunde im Ofen zugedeckt bei 170 Grad Umluft garen.

### **Süßkartoffel Pommes:**

Süßkartoffel  
Stärkepulver  
Salz

Die Kartoffel in grobe Stifte schneiden und auf einer Arbeitsfläche verteilen. Am besten etwas mit Wasser befeuchten, großzügig Stärke darauf verteilen und mit Salz würzen.

Die Pommes im heißen Fett bei 160 Grad ca. 10 Minuten frittieren, kurz rausnehmen. Danach die Temperatur auf 190 Grad anheben und die Pommes schön knusprig frittieren. In einer Schüssel mit Salz abschmecken.

### **Blaukrautsalat:**

1/2 Kopf Blaukraut  
1 Orange

Mit einer feinen Reibe in hauchdünne Streifen hobeln. Orange filetierten. In einer Schüssel mit dem Saft der filetierten Orange, etwas dunklem Essig, Salz und Olivenöl marinieren. Die Filets unterheben. Auf den fertigen Rouladen verteilen.

### **Kaffeecreme:**

500g Kaffeebohnen  
In einem Topf ohne Öl rösten bis es angenehm zu riechen beginnt.

500 ml Milch  
500 ml Obers  
170 g Zucker

Dazugeben und ca. 20 Minuten stehen lassen. Durch ein Sieb in einen Topf schütten.

250 ml Eigelb  
4 El Stärkepulver  
Separat in einer Schüssel verrühren.

In die lauwarme Milch-Obers-Mischung geben und vorsichtig zur Rose abziehen (langsam auf ca. 70 Grad bringen, damit Eigelb & Stärke binden).

Die Creme in eine ofenfeste Form geben und mit braunem Zucker 3 x hintereinander mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.