

Hochsaison für saftige Weintrauben

Delikate Gerichte mit tollem Aroma

Jetzt ist die Weinlese in vollem Gange. Genießen Sie die saftigen Trauben nicht nur als Obst-Imbiss, sondern bereiten Sie auch köstliche Gerichte und Kuchen damit zu.

Herbstlicher Plattenkuchen

Zutaten (für 24 Stücke): 500 g Mehl, 1 Würfel Hefe, 250 ml lauwarmes Wasser, 800 g Birnen-Fruchtfleisch (geschält), 150 g Zucker, 40 g flüssige Butter, 300 g helle Weintrauben (ohne Kerne), 40 ml Öl, 3 EL Quittengelee.

Zubereitung: Für den Vorteig kleine Mulde in gesiebtes Mehl drücken. Zerbröckelte Hefe, knapp die Hälfte des Wassers und ein wenig Mehl mischen. 15 min zugedeckt ruhen lassen. Birnen-Fruchtfleisch 1 cm groß würfeln. 2/3 des Fruchtfleisches, die Hälfte des Zuckers und der Butter vermengen. Restliches Fruchtfleisch, Trauben, restlichen Zucker und Butter mischen, beiseite stellen. Öl und übriges Wasser nach Bedarf mit Vorteig und Mehl gründlich verkneten, zugedeckt am warmen Ort gehen lassen. Teig halbieren, beide Klumpen auf Blechgröße ausrollen. 1 Platte auf gefettetes Blech legen, Rand andrücken, Teig mit Gelee bestreichen. Birnenwürfel auf Teig geben, mit anderer Teigplatte abdecken, Ränder andrücken, mehrmals in oberen Teig einstechen. Frucht-Mix darauf verteilen. Teig kurz gehen lassen. Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen rund 35 min backen.

Fruchtiger Hasenbraten

Zutaten (für 4 Personen): 2 Hasenrücken, 1 Karotte, 1 kleine Pastinake, 250 ml Wasser, 4 EL Rotweinessig, 1 Bund Petersilie, Majoran, 2 Blatt Lorbeer, 2 Pimentkörner, Salz, Pfeffer, 1 fein gehackte Knoblauchzehe, Butterschmalz, Paprikapulver, 5 EL Weinbrand. Sauce: 100 g Schlagsahne, 1 TL Senf, 20 g Butter, Pfeffer, 200 g kernlose Weintrauben.

Zubereitung: Hasenrücken häuten, abspülen, trocken tupfen. Karotte und Pastinake schälen, hacken. Wasser, Essig, gehackte Petersilie, Majoran, Lorbeer, Piment, Karotte, Pastinake,



Salz, Pfeffer und Knoblauch zur Beize verrühren. Hasenrücken darin für 2 Tage zu-

Fotos: picture-alliance/
dpa/Stockfood



gedeckt einlegen, kühl stellen, häufig dreabtu-p-schmalz erhitterücken schmo-auf Bräter feuerfester brand begießen, stellen. Bratfond mit Sahne

Käse-Trauben-Vorspeise

Zutaten (für 2-3 Personen): je 150 g grüne und blaue Weintrauben (kernlos), 250 g schnittfester Camembert, Sauce aus 3 EL Orangensaft, Salz, Cayenne-pfeffer, Zucker und 2 EL Traubenkern-Öl, 5 Blätter Eisbergsalat, 2 EL fettlos geröstete Pinienkerne.

Zubereitung: Weintrauben durchschneiden. Käse mundgerecht teilen. Trauben und Käse mit Sauce mischen. Salatblätter auf Platte geben. Käse-Trauben-Mix darauf anrichten. Mit Pinienkernen bestreuen.

Bandnudel-Hähnchenpfanne

Zutaten (für 4 Personen): 500 g Bandnudeln, Salz, 500 g Hähnchenbrustfilet, Pfeffer, Olivenöl, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 1 Chilischote (ohne Kerne), 250 g Weintrauben, 60 g grob gehackte Walnusskerne, 1 Bund gehackte Petersilie, 2 EL Walnussöl.

Zubereitung: Nudeln in gesalzenem Wasser kochen. Hähnchenbrust in Streifen schneiden, pfeffern, salzen, in Olivenöl knusprig braten. Geschnittene Frühlingszwiebeln und gehackte Chilischote zufügen. Trauben halbieren, Kerne entfernen. Trauben, Nudeln, Nüsse und Petersilie unter Fleisch mischen, salzen, pfeffern, mit Nussöl beträufeln.