

Herbst



Farbenspektakel

„Der Herbst ist immer unsere beste Zeit“ meinte schon Johann Wolfgang von Goethe. Und Recht hat er! Herrlich, wenn die Sonnenstrahlen uns noch wärmen und das Farbenspiel der Bäume und Sträucher seinen Lauf nimmt. Und es ist die beste Zeit, sein Zuhause zu schmücken – mit Naturmaterialien, die man bei einem schönen Spaziergang selber sammeln kann. Mit Kastanien, Tannenzapfen, Beeren, Blätter und Zweigen lassen sich wunderbare Arrangements kreieren. Wir haben für Sie stylische Ideen zum Nachmachen sowie herbstlich inspirierte Rezepte, die bestens zu dieser Jahreszeit passen.

Herbstimpressionen & Dekoideen



Es grünt so grün...

Stylisches für den Tisch oder das Sideboard. Linke Seite: In ein graues Holztablett Birnen sowie eine Grünpflanze geben und einen Strohhut dazulegen. Rechte Seite: In ein Glas eine Kerze und rote Beeren geben, kleine Zierkürbisse und graue Holzstückchen auf einem Holztablett dekorieren.

Aufgemotzt!

So wird aus einem alten Waschbecken ein herbstlicher Hingucker für den Outdoorbereich: Hierzu werden verschiedene Zierkürbisse einfach mit Grünpflanzen kombiniert.

Der Herbst ist der Frühling des Winters.

Henri de Toulouse-Lautrec

Bäume

schminken

sich

mit bunter

Farbpalette

zum großen

Herbstball

Erhard Horst Bellermann



Stimmungsvoll

Eine schöne Laterne, dazu eine passende Kerze, ein paar Blätter und Tannenzapfen runden das Ensemble ab.

An Apple a Day...

Eine natürliche Tischdeko bringt ein Zweig mit Zieräpfeln, dazu einfach noch rotes Laub verteilen – wer mag kann auch ein paar Teelichter dazustellen.



Pumpkin

Unverzichtbar im Herbst ist das Dekorieren mit Kürbissen. Die sind immer ein schöner, herbstlicher Blickfang.

Lass Blumen sprechen

Ein herbstlicher Blumenstrauß z.B. in einer alten Gießkanne drapiert, dazu ein paar kleine Väschen aufgestellt, ergibt ein frisches und farbenfrohes Gesamtbild.

Im Herbst steht in den Gärten die Stille für die wir keine Zeit haben.

Victor Auburtin



Bunt & rund!

So einen schönen Kranz aus getrockneten Blumen, Blättern und Beeren lässt sich überall bestens in Szene setzen.

Der Herbst ist ein zweiter Frühling, wo jedes Blatt zur Blüte wird.

Albert Camus



Aufgefüllt

Dazu einfach Herbstboten wie Zierkürbisse, Mini-Äpfelchen, Kastanien, Beeren und Blüten in ein dekoratives Glas stapeln.

Herbstliche Rezeptideen



Kürbis-Crostini mit Rucola

Für 4 Personen • 30 Min. Zubereitung

Zutaten: 350 g Hokkaido-Kürbis • 1 Knoblauchzehe • 1 Zweig Rosmarin • 6 getrocknete Tomaten (in Öl) • 1 Bund Rucola • 4 EL Olivenöl • 1 TL Aceto balsamico bianco • Salz • Pfeffer • Chiliflocken • 30 g Parmesan • 8 dünne Scheiben Baguette (ersatzweise Ciabatta)

Und so geht's:

• Kürbis schälen, putzen und ca. 0,5 cm groß würfeln. Knoblauch schälen, fein würfeln. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln abzupfen, fein hacken. Tomaten klein würfeln. Rucola waschen, trocken schütteln, harte Stängel entfernen. Blätter grob zerschneiden.

• In einer beschichteten Pfanne 2 ½ EL Öl erhitzen, Kürbis und die Hälfte des Knoblauchs darin Stängel entlegentlich Rühren 3 - 4 Min. anbraten. Rosmarin, Essig, 2 EL Wasser, Salz, Pfeffer und Chiliflocken zugeben und ca. 1 Min. weiterbraten. Vom Herd nehmen. Tomaten unterrühren und leicht abkühlen lassen.

• Inzwischen Backofen auf 220° vorheizen. Brotscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Übriges Öl (1 ½ EL) mit übrigem Knoblauch verrühren, Brote damit bestreichen. Im heißen Ofen (oben) ca. 5 Min. rösten. Rucola unter die Kürbismischung mengen und auf die warmen Brotscheiben häufen. Parmesan darüberbestreuen.

Buchtipps

KÜRBIS

Tanja Dusy
9,99 Euro
Gräfe und Unzer
www.gu.de



Ein Herbst ohne Kürbisgerichte – inzwischen unvorstellbar! Ob Hokkaido, Butternuss-, Muskat- oder Spaghettikürbis – so sortenreich wie die Kürbisfamilie, so vielfältig und raffiniert sind die Rezepte: Wie wäre es z.B. mit Kürbis-Pommes, Pizza mit karamellisiertem Kürbis oder mit einer Halloween-Kürbismousse? Dazu gibt es tolle Tipps rund um den Kürbis.

Gebackene Quitten mit Walnussfüllung



Zutaten:

- 50 g Rosinen
- 20 ml Rum
- 2 große Quitten
- weiche Butter, für die Form
- 20 g weiche Butter
- 2 EL flüssiger Honig
- ca. 200 ml Orangensaft
- 50 g Walnusskerne
- 150 g Magerquark
- 100 g Marzipanrohmasse
- 1 Eiweiß
- ½ TL abgeriebene unbehandelte Orangenschale

Zum Bestäuben:

- Puderzucker
- Zimtpulver

Und so geht's:

• Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

• Die Rosinen in dem Rum einweichen. Die Quitten waschen, trocken reiben, die Quitten kreuzweise ein und geben Sie sie bei ca. 200°C in den vorgeheizten Ofen.

• Die weiche Butter mit dem Honig und 3 EL Orangensaft verrühren und die Form damit einpinseln. Den restlichen Orangensaft in die Form gießen und die Form mit Alufolie abdecken. Die Quitten im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten weich backen. Zwischendurch die Schnittflächen mit dem Sud einpinseln. Eventuell etwas Orangensaft nachgießen.

• Die Walnusskerne hacken und mit dem Quark glatt rühren. Die Marzipanrohmasse mit einer Gabel zerdrücken und mit ca. 2 EL Wasser glatt rühren. Das Eiweiß steif schlagen und mit dem Marzipan unter den Quark heben. Die abgetropften Rosinen und die Orangenschale unter die Masse ziehen und in die weichen Quitten füllen. Den Backofengrill anheizen und die Quitten ca. 10 Minuten goldbraun überbacken.

Buchtipps

QUITTEN

Herzhaft & süß

Aus der Reihe: Thorbeckes Kleine Schätze
8,99 Euro
Jan Thorbecke Verlag
www.thorbecke.de



Sie ist vielseitig einsetzbar und gilt als „Gold des Herbstes“: die Quitte. Ganz zu Recht, hält sie wieder verstärkt Einzug in unsere Küchen. Ob als Gelee, als Quittenbrot oder ganz herzhaft als Wirsingrouladen mit Quitten-Hackfleischfüllung.

Röstkastanien



Herbstlicher Snack zum Rotwein und Beilage zu Wild, Rind oder Gans:

Und so geht's: Ritzen Sie die Kastanien kreuzweise ein und geben Sie sie bei ca. 200°C in den vorgeheizten Ofen.

Wichtig: Stellen Sie eine Schale mit Wasser in den Ofen, sonst geraten die Maronen zu trocken!



Wir wünschen Ihnen eine schöne dritte Jahreszeit – genießen Sie den Herbst!