

# REINART'S

BISTRO·RESTAURANT

HERBST - MENÜ auf der `GENUSS PUR` in der Koch Show  
am Sonntag um 16.30 Uhr

Feine Maronen Suppe mit Schnittlauch & Zimt

--

Hähnchen Curry  
mit Kürbis & Süßkartoffel, dazu Korianderjoghurt

--

Rosmarin Pana Cotta  
mit Apfelkompott & Reinart`s Granola Knusper Genuss



Mit Wein Begleitung vom Weingut Keller-Schweikhard aus Ingelheim.

# REINART'S

BISTRO·RESTAURANT

## DIE REZEPTE

---

### Feines Maronen Süsschen mit Zimt & Schnittlauch

**Butter**

**Olivenöl**

**Schalotten**

**Knoblauch**

**frischer Thymian**

→ alles langsam glasig anschwitzen

**vorgegarte Maronen**

→ dazu geben, kurz mit anschwitzen

**Gemüse Brühe**

→ alles mit der Brühe bedecken und 15 Minuten köcheln lassen. Dann die Suppe sehr fein pürieren und mit

**Milch**

→ auf die gewünschte Konsistenz bringen.

zur Garnitur:

Sahnehäubchen oder Milchschaum

Zimt, Pfeffer & frischer Schnittlauch

# REINART'S

## BISTRO·RESTAURANT

Hähnchen Curry mit gebackenem Kürbis & Süßkartoffel, dazu Korianderjoghurt

Für die Sauce

**Olivenöl und Sonnenblumenöl**, erhitzen

**Senfsaat**,

→ dazugeben und warten bis die Körner beginnen aufzuplatzen

**Zwiebel, fein gewürfelt**

**frische Chilischote fein gehackt**

**Curry Blätter**

**Bockshornklee**

**Kurkuma**

**frischer Ingwer fein gerieben**

→ alles zügig dazu geben und einige Minuten zusammen anschwitzen

**frische oder gehackte Dosentomaten**

**Kokosmilch**

→ alles damit auffüllen und 1-2 Std. auf kleiner Flamme unter mehrmaligem Rühren köcheln lassen.

**Hähnchenbrust**, in mundgerechte Stücke geschnitten

→ würzen und anbraten

**Gemüse** in der Sauce mit garen.

**Süßkartoffel & Kürbis** in mundgerechte Stücke geschnitten

→ mit Olivenöl, Salz Pfeffer, zerstoßenen Koriandersamen, Chili & Cumin würzen und auf einem Backblech bei 200 °C ca. 20 – 30 min backen bis das Gemüse gar ist.

**Duftreis & Koriander- oder Minzjoghurt** sind hervorragende Begleiter.

# REINART'S

## BISTRO·RESTAURANT

### Rosmarin Pana Cotta mit Apfelkompott & Reinart`s Granola Knusper Genuss

500 ml **Sahne**

4 EL **Zucker**

**Vanille**

1 Zweig **frischer Rosmarin**

→ zusammen langsam erhitzen

4 Blatt **Gelatine**, in kaltem Wasser eingeweicht

→ ausdrücken und in der Rosmarin Sahne auflösen

250 g **Naturjoghurt**

→ mit einem Schneebesen einrühren bis alles glatt ist.

In Gläschen abfüllen und mindestens 2 Std kalt stellen.

### Apfelkompott

**Boskop Äpfel**, geschält, Kerngehäuse entfernt und in Stücke geschnitten

**frisch gepresster O Saft**

→ zusammen im Topf mit Deckel solange köcheln bis die Äpfel gerade eben zerfallen.  
Kalt stellen.

Pana Cotta & Apfelkompott mit Reinart`s **Granola Knusper Genuss** anrichten und genießen.