

winnen.

Zubereitung:

Die Kürbisse quer halbieren und das Kerngehäuse vorsichtig mit einem Löffel entfernen. Die Kerne von den restli-

Ofen ist, die Nudeln kochen und abschütten.

Jetzt die Pilze in einer heißen Bratpfanne anbraten und würzen. Wenn sie leicht Farbe bekommen, die Pinienkerne und Walnüsse dazugeben.

Grad im Ofen backen, bis sie schön goldbraun und knusprig sind. Yves Rusch empfiehlt, diese Chips ganz am Anfang zu machen. Das erspart Stress, und die Chips können in Ruhe auskühlen.

Jetzt den Kürbis in der Mitte des Tellers anrichten und mit den Speck-Chips dekorieren. Den Rucola-Salat außen herum verteilen und mit den Kürbiskernen bestreuen.

Expertentipp

Welcher Wein wozu?

Zu Austernpilzen, Champignons, oder wenn Pilzgerichte überhaupt

mit Weißwein zubereitet werden, sollte man auch einen solchen dazu trinken. Zu Pfifferlingen empfehle ich gerne einen im Holzfass gereiften, kräftigen Grauburgunder Kabinett trocken, bevorzugt vom Kaiserstuhl (Baden). Kürzlich hatte ich zu Steinpilzen einen ausgezeichneten trockenen Frankenwein aus Volkach (Weingut Max Müller). Der Wein heißt „The Max“ und ist eine Cuvée (ein Verschnitt) aus den Weißweinsorten Silvaner und Scheurebe, und der hat wunderbar dazu gepasst.



Michael Kugel

Zum Rezept von Yves Rusch würde ich auch einen vollmundigen Chardonnay trinken, zum Beispiel einen Vin de Pays d'Oc aus Südfrankreich - gerne aus dem Barrique, oder fragen Sie Ihren Weinhändler mal nach einem Viognier aus Chile/Colchagua Valley.

Italienfreunde liegen mit dem herzhaften Sauvignon von Di Lenardo aus dem Grave/Friaul goldrichtig.

Archivfoto: Lantelme

Schöner Tisch richtig gedeckt

Für einen festlich gedeckten Tisch gibt es ein paar Regeln zu beachten.

So bekommt jeder Gang sein spezielles Besteck. Die Teile werden von innen nach außen gelegt und von außen nach innen benutzt. Innen ist der Platz des Tellers.

- Zum ersten Gang gehört der Suppenlöffel, er liegt rechts außen.
- Zum darauf folgenden Fischgang ist das Fischmesser in der Mitte bestimmt.
- Das Menümesser für den Fleischgang liegt dem Teller am nächsten. Der Fleischgang kommt also nach dem Fischgang.
- Links vom Teller liegen in entsprechender Reihenfolge Fischgabel und Menügabel.
- Dessertlöffel (für Eis, Kompott, Cremes) und Dessertgabel (Obst, Kuchen) werden oberhalb des Tellers platziert: zuerst die Gabel mit dem Griff nach links, darüber der Löffel mit dem Griff nach rechts.

Rechts oberhalb des Bestecks stehen in diagonaler Reihe die Gläser (von außen) für Wasser, Weißwein, Rotwein. Ihre Reihenfolge entspricht der Reihenfolge des



Herbstmenü in der ersten Kasseler Kochschule: Korinna Hornschu hat den Tisch nach Vorschrift und mit viel Fantasie einladend eingedeckt.

Foto: Lantelme

Menüs. Aperitifgläser werden separat gereicht. Das gilt auch für die Digestifgläser und die Tassen für den Kaffee.

Alle Gläser werden am Stiel angefasst. Eine Ausnahme bildet nur der Cognacschwenker.

Für jedes Gedeck (und damit für jeden Gast) sollten 60 bis 80 cm Platz einkalkuliert werden.

Falls Platzteller benutzt werden: Sie markieren die Platzmitte, der Abstand zur

Tischkante beträgt 2,5 bis 3 cm.

Salatteller stehen links vom Gedeck neben dem Besteck. Knochen- und Grätenteller werden oberhalb des Speisetellers platziert.

