

# Der Einklang von Sommer und Herbst

---

## Rezept/ Zutaten

## Zubereitung

### Gebratenes Lammnierstück

Lammnierstück  
Honig  
Chilli  
Gewürze  
Fettsaft

Marinieren, allseitig anbraten, bei 70° C im Ofen fertig garen.

### Marsala-Balsamico-Sauce

Marsala  
Balsamico  
Butter  
Senf  
Salz, Pfeffer  
Kräuter

Bratensatz vom Lamm mit Marsala ablöschen. Balsamico beifügen, reduzieren, abschmecken.

### Kürbiskern-Griessnoken

Hartweizengriess  
Vollmilch  
Butter  
Salz  
Muskat  
Sbrinz  
Eigelb oder Rahm  
Fettsaft

Vollmilch, Butter, Salz, Muskat aufkochen. Griess einrieseln lassen. 15 Min. garen und quellen lassen. Abkühlen, auf Blech verteilen und kühlen. Formen ausstechen.

### Gefüllte Zucchettini mit Ratatouille

Zucchettini  
Zucchini  
Peperoni rot und gelb  
Aubergine  
Schalotten  
Kräuter  
Salz, Pfeffer  
Fettsaft

Zucchini blanchieren, Ratatouillegemüse würzen, Ratatouille in ausgehöhlte Zucchini füllen.

### Garnitur

Käsechips aus Parmesan  
Zucchini Blüten