

Es ist Herbst. Im Garten ist Erntezeit. Die Tage werden kälter. Nach den frischen, knackigen Sommersalaten kommt jetzt die Zeit für warme und kräftige Mahlzeiten.

Da sind **Aufläufe, Gratins und Quiches** genau das Richtige. Ob köstliche Alltagsgerichte oder festliche Kompositionen für die große Gästerunde, die kulinarische Vielfalt der Gerichte aus dem Ofen ist grenzenlos. Meistens werden diese vielschichtigen, gehaltvollen und überbackenen Köstlichkeiten als Hauptgericht serviert. Die Gerichte sind gut vorzubereiten, deshalb ideal auch für Gäste. Häufig werden die aufeinander geschichteten Zutaten mit einer Soße, z. B. Béchamel, mit Sahne, Crème fraîche oder einer Mischung aus geschlagenen Eiern und Sahne übergossen und mit geriebenem Käse bestreut.

## Weißer Grundsoße zum Überbacken von Aufläufen

**20 g fein gewürfelte Zwiebeln, 40 g Butter, 40 g Mehl, ½ l Milch, Salz, Muskat**



Die Zwiebeln in der Butter andünsten, Mehl darüber geben und etwas anschwitzen lassen, lauwarme Milch zugießen und unter Rühren zum Kochen bringen. Abschmecken und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Die Soße kann verfeinert werden mit einer Legierung aus Sahne und Eigelb, geriebenem Käse und etwas Butter.



## Salami-Gratin

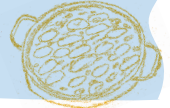
**1 rote Paprika, 1 Fenchelknolle (150 g), 1 Zwiebel, 1 kleine Aubergine, 1 Fleischtomate, 200 g Salami (scharf), 200 ml Sahne, einige Blätter frischer Salbei gehackt, Salz, Pfeffer, 50 g Parmesan gerieben, 50 g geriebener Käse, 2 EL Paniermehl**

Paprika halbieren, entkernen und in Stücke schneiden, Fenchelknolle vierteln, den Strunk entfernen und in Stücke schneiden. Zwiebeln achteln. Das Gemüse in kochendem Salzwasser 2 – 3 Minuten kochen, auf ein Sieb abtropfen lassen und in die Auflaufform geben. Auberginen und Tomaten in Scheiben schneiden und in die Form schichten. Salamischeiben darauflegen. Sahne mit Salz, Pfeffer und Salbei würzen und darüber gießen. Käse mit Paniermehl mischen und darüberstreuen. Bei 200 °C 35 Minuten backen.

## Pikanter Hackkuchen

**Mürbteig: 250 g Mehl, 125 g Butter, 1 Ei, 1 TL Salz, 50 g gemahlene Nüsse**

**Belag: 150 g Gelbe Rüben, 1 Zwiebel, 300 g Spitzkohl, 300 g Hackfleisch, 4 Eier, 2 Zweige Rosmarin, 200 g Schmand, ¼ Liter Sahne, Muskat, Salz und Pfeffer, geriebener würziger Käse**

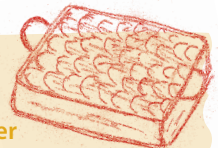


Mürbteig herstellen, ausgerollt in eine Springform geben und kaltstellen. Zwiebeln und Gelbe Rüben schälen und würfeln, Rosmarin abzupfen und Nadeln fein schneiden. Kohl putzen und in sehr feine Streifen schneiden. 2 EL Öl erhitzen, Hackfleisch darin anbraten. Zwiebeln, Rosmarin, Gelbe Rüben und Kohl zufügen und 15 Minuten braten. Etwas abkühlen lassen. Schmand und Eier verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Hackmischung auf den Mürbteigboden verteilen, Guss darübergießen und mit Käse bestreuen. Bei 200 °C 45 Minuten backen.

## Räucherlachs-Quiche

**Mürbteig: 250 g Mehl, 125 g Butter, 1 Ei, Salz**

**Belag: 1 Stange Lauch (etwa 200 g), 1 Gelbe Rübe, 200 g Räucherlachs, 200 ml Sahne, 3 Eier, 1 TL Senf, Salz und Pfeffer**



Mürbteig herstellen und ausgerollt in eine Springform geben. Lauch und Gelbe Rüben putzen und in feine Scheiben schneiden. Räucherlachs in Stücke teilen. Sahne, Eier und Senf glatt rühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Lauch, Gelbe Rüben und Lachs unterrühren und auf den Mürbteigboden geben. Bei 180 °C 40 Minuten backen.