Weihnachts MENÜ

VORSPEISE

PASTINAKEN-HASELNUSS-CREME AUF BROT

ZUTATEN | 300 g Pastinaken, 1 Schalotte, 3 Zweige Thymian, 1 EL gehackte Petersilie, 1 EL Sonnenblumen- oder Rapsöl, Salz, Pfeffer, etwas Muskat, 200 ml Gemüsebrühe, 1-2 Spritzer Zitronensaft, 2 EL Haselnussmus

Pastinaken schälen und in kleine Stücke schneiden. Thymian waschen und trocken schütteln, die Schalotte schälen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen, darin die Schalotte goldgelb andünsten. Pastinaken dazugeben, salzen, pfeffern und unter Rühren kurz mitdünsten. Die Brühe angießen, den Thymian hinzufügen und die Pastinaken bei mittlerer Hitze in ca. 15 Min. weich garen. Die Pastinaken in ein Sieb abgießen, dabei die Brühe auffangen. Die Thymianzweige entfernen und das Gemüse leicht abkühlen lassen.
Pastinaken und Haselnussmus in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab fein pürieren, dabei gerade so viel Kochbrühe dazugießen, dass eine streichfähige Creme entsteht. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken und nach Belieben Petersilie unterrühren. Die Creme schmeckt vor allem auf Vollkorn- oder Nussbrot.

ZWISCHENGANG

WEIHNACHTLICHE ROTKOHL-APFEL-SUPPE

ZUTATEN | 400 g Rotkohl, 100 g Kartoffeln, 100 g Zwiebeln, 2 Orangen, 2 säuerliche Äpfel (z.B. Boskop), 20 g Ingwer, 200 ml Rotwein, 800 ml Gemüsebrühe, 3 EL Olivenöl, 2 EL Akazienhonig, 1 EL Apfelessig, 3 Scheiben Toastbrot, 30 g Butter, 1 TL Koriander (gemahlen), ½ gestr. TL Zimt, Salz, Pfeffer

Pastinaken schälen und in kleine Stücke schneiden. Thymian waschen und trocken schütteln, die Schalotte fein würfeln. Rotkohl halbieren (Strunk herausschneiden) und quer in 0,5 cm breite Streifen schneiden. Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten. Kohl und Kartoffeln zugeben und 2–3 Minuten dünsten. Mit Rotwein ablöschen und fast ganz einkochen lassen. Mit Brühe auffüllen, etwas salzen und pfeffern und zugedeckt 25 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.
Eine Orange so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Filets mit einem scharfen Messer zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Orangenreste mit den Händen ausdrücken und den Saft (40–50 ml) auffangen. Zweite Orange auspressen (ca. 150 ml) und Saft zugießen. Den Ingwer schälen und fein würfeln. Die Äpfel vierteln, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Nach 20 Minuten Garzeit Orangensaft, Ingwer und Äpfel zum Rotkohl geben und zugedeckt weitere 5 Minuten garen. Dann sehr fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Koriander, Honig und Essig abschmecken. Zugedeckt warm halten.
Topping: Zimt-Croûtons: Toastbrot entrinden und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, den Zimt dazugeben und gut verrühren. Das Brot darin bei mittlerer Hitze unter Schwenken hellbraun rösten. Dann sofort auf einen Teller geben. Die Suppe in vorgewärmte Schalen füllen und mit den Orangenfilets garnieren. Mit den Croûtons bestreuen und sofort servieren.

HAUPTGANG

VEGETARISCHER BRATEN MIT CHAMPIGNONS

ZUTATEN | 500 g Champignons, 2 rote Paprikas, 2 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, je 5 Stiele Thymian und Petersilie, 2 Gläser Kidneybohnen, 2 Eier, 2 EL Butter, 40 g Parmesan, 4 EL Leinsamen, 3 EL Semmelbrösel (frisch), 2 EL Olivenöl, 1 EL Tomatenmark, 1 EL Sojasauce, Salz, Pfeffer, etwas Thymian (zum Bestreuen)

Den Backofengrill auf 240 Grad vorheizen. Paprikaschoten vierteln, entkernen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Unter dem Grill 10–12 Minuten rösten, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Herausnehmen, mit einem feuchten Tuch bedecken und abkühlen lassen.
Bohnen in einem Sieb abspülen und abtropfen lassen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken.
Pilze putzen und fein hacken. Öl und Butter in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebeln etwa 5 Minuten braten.
Knoblauch und Pilze zufügen und etwa 15 Minuten unter Rühren braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist, mit Salz und Pfeffer würzen.
Pilzmischung in eine Schüssel geben, abgetropfte Bohnen dazugeben, mischen und lauwarm abkühlen lassen.
Etwa die Hälfte der Bohnen-Pilz-Mischung kurz pürieren, dann wieder mit der restlichen Mischung verrühren.
Kräuter abspülen, trocken tupfen und fein hacken. Käse fein reiben. Bohnen-Champignon-Mischung, Kräuter Käse, Semmelbrösel, Leinsamen, Tomatenmark, Eier, Sojasoße, Salz und Pfeffer gut verrühren.
Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und zu einem Laib (etwa 25 x 15 cm) formen. Etwa 30 Minuten quellen lassen, damit der Teig eine bessere Bindung bekommt. Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen.
Inzwischen die Paprikahälften häuten und auf den Braten legen. Braten auf die mittlere Schiene in den Backofen schieben und etwa 45 Minuten backen. Eventuell mit frischem Thymian bestreuen.

Dazu passen Süßkartoffelpürree, Pilzsauce und ein frischer Salat.

NACHSPEISE

APFEL-BIRNEN-TRIFLE

ZUTATEN | 400 g säuerliche Äpfel, 400 g reife Birnen, 1 TL Zitronenschale (fein abgerieben), 3 EL Zitronensaft, 100 g Zucker, 150 ml Schlagsahne, 60 g Butter, 100 g Semmelbrösel, 1 Zimtstange

Äpfel und Birnen schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Mit 50 g Zucker, Zitronenschale, -saft und der Zimtstange in einem Topf mischen, aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 Min. köcheln lassen. In eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.
Butter zerlassen, Semmelbrösel und restlichen Zucker zugeben und bei mittlerer Hitze knusprig anrösten, dabei mehrfach umrühren. Dann abkühlen lassen.
Kompott und Brösel abwechselnd in 4 Gläser (à ca. 250 ml Inhalt) schichten (2 TL Brösel beiseitestellen), dabei jeweils die Bröselschichten gut andrücken und mit einer Bröselschicht enden.
Gläser 1 Stunde kalt stellen.
Dann die Sahne steif schlagen, etwas Sahne in die Gläser geben, mit den restlichen Bröseln bestreuen. Restliche Sahne dazu servieren.

GUTEN APPETIT