Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Alle Rezepte für 4 Personen

Weihnachts MENÜ

VORSPEISE

OFENMÖHREN AUF ORANGENCREME & KNUSPERBROT

ZUTATEN | 8 Scheiben Baguette, 300 g Möhren, 1 große Orange, 50g Ingwer, 1 Knoblauchzehe, 6 EL Olivenöl, 200g Frischkäse, gemahlener Koriander, 1 Schale Kresse, Salz, Pfeffer

Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Dünne Brotscheiben nebeneinander auf ein Backblech legen und mit 4 EL Öl beträufeln. Etwa 5 Minuten im Ofen rösten (mittlere Schiene). Knoblauchzehe längs halbieren. Brote aus dem Ofen nehmen, jeweils auf einer Seite mit dem Knoblauch einreiben und beiseite stellen.
Ofentemperatur auf 140 °C Umluft senken. Möhren putzen, schälen und in 1 cm breite Stücke schneiden. In einer Schüssel mit dem übrigen Öl, 1/2 TL Koriander, Salz und Pfeffer mischen. Auf dem Blech verteilen und ca. 30 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen garen. Die Möhren herausnehmen und mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken.
Für die Creme Ingwer schälen und fein reiben, Schale einer halben Orange abreiben und Orange auspressen. Alles mit Frischkäse verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren jeweils etwas Orangencreme auf den gerösteten Brotscheiben verteilen und die Ofenmöhren darauf verteilen. Mit frischer Kresse garnieren.

★★★

ZWISCHENGANG

PASTINAKEN-SÜPPCHEN MIT GRANATAPFEL-TOPPING

ZUTATEN | 200 g Pastinaken, 1 große Spitzpaprika, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Granatapfel, 75g Butter, 125 ml Orangensaft, 125 ml trockener Weißwein, 50g Schlagsahne, 100g Feta, 1 Scheibe Schwarzbrot, Salz, Pfeffer, Zucker

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. 50 g Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin einige Minuten andünsten. Die Pastinaken schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Spitzpaprika putzen, waschen und würfeln. Das Gemüse mit in den Topf geben und ca. 4 Minuten weiterdünsten. Mit Saft, Wein und ca.200 ml Wasser ablöschen. Aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und ca. 20 Minuten köcheln. Mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Schlagsahne verfeinern.
Inzwischen 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und Brot darin von jeder Seite etwa 2 Minuten rösten. Mit Salz würzen, herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Das Brot in 4 Streifen schneiden.
Fetakäse zerbröckeln und die Granatapfelkerne aus der Schale lösen.
Suppe in Gläsern anrichten, mit Käse und Granatapfelkernen bestreuen. Brot dazu reichen.

HAUPTGANG

SPINAT-PILZBRATEN IM BLÄTTERTEIG

ZUTATEN | 1 Blätterteig (275g), 200g Spinat, 450g Pilze, 2 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel, 4 Zweige Thymian, 100g Frischkäse, 120g gekochter Reis, 50g Walnüsse, 4 EL Olivenöl, 2 EL Milch, Salz, Pfeffer

Reis nach Anleitung vorkochen. Die Pilze putzen und grob hacken. Die Zwiebel fein würfeln und mit etwas Olivenöl in der Pfanne glasig dünsten. Pilze hinzugeben und mit anbraten.
Walnüsse grob hacken und zusammen mit dem Reis und der Pilze-Zwiebelmischung in eine Schüssel geben.
Frischkäse, Salz und Pfeffer dazugeben und alles gut vermengen.
Den Spinat gründlich waschen und abtropfen lassen. Den Knoblauch fein hacken und zusammen mit dem Spinat in Olivenöl in der Pfanne andünsten. Nun den Spinat unter geschlossenem Deckel zusammenfallen lassen.
Anschließend zur Reis-Pilz-Masse geben, vermengen und auskühlen lassen. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
Den Blätterteig ausrollen und die Masse mittig daraufgeben. Den Blätterteig dann einschlagen und vorsichtig andrücken. Mit einem Messer oberflächlich einschneiden und mit Milch bestreichen. Den Braten für 20–25 Minuten goldbraun backen.

Die passende Sauce lässt sich gut schon am Vortag zubereiten.

ZUTATEN | 2 rote Zwiebeln, 200g Champignons, 1 Möhre, 2 EL Olivenöl, 2 EL Tomatenmark, 1 EL Weizenmehl, 2 TL Zucker, 2 Lorbeerblätter, 1 Zweig Thymian, 800 ml Gemüsebrühe, 60 ml Rotwein, 1 EL Sojasauce, Salz, Pfeffer

Champignons, Zwiebeln und Möhre grob würfeln. Anschießend in einem großen Topf zuerst die Champignons mit etwas Öl anbraten. Danach Möhre und Zwiebeln hinzugeben und für ca. 3 Minuten mitbraten. Tomatenmark, Mehl und Zucker hinzugeben, gut mischen und kurz anrösten. Anschließend mit Rotwein ablöschen. Die Gemüsebrühe, Sojasauce, Salz, Pfeffer, Thymian und Lorbeerblätter hinzugeben und für ungefähr 15 Minuten köcheln lassen. Gegen Ende die Lorbeerblätter entnehmen und alles zusammen zu einer cremigen Soße pürieren.

Zu dem Gericht passen besonders gut Kartoffelstampf und Rotkohl.

★★★

NACHSPEISE

GEBRATENE ANANAS MIT KOKOSCREME

ZUTATEN | 1 Ananas, 200 ml Schlagsahne, 200g Joghurt, 50g Kokosraspel, 2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker, 4 EL Butter, 8 EL Zucker

Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen.
Die Schlagsahne steif schlagen. Joghurt und Bourbon-Vanillezucker verrühren. Anschließend Sahne und Kokosraspel unterheben. Die Ananas schälen, vom Strunk befreien und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Ananasscheiben in Zucker wenden und dann in der Butter rundherum 4-5 Minuten braten. Mit der Joghurtsahne servieren und genießen!

GUTEN APPETIT