



WEIHNACHTSMENÜ AM 08. DEZEMBER 2017

2 Flaschen Sekt
1 großer Granatapfel

APERITIF
Granatapfel-Fruchtsecco

8 frische Rote Bete
10 Knoblauchzehen
10 Teelöffel Kokosöl
8 Schalotten
2000 ml Gemüsebrühe
1000 ml Kokosmilch
5 Teelöffel Meerrettich-Creme
5 Teelöffel Zitronensaft
200 ml Apfelsaft

VORSPEISE
Rote Beete-Kokossuppe mit Stroh aus Gelber Beete

Rote Beete-Kokossuppe

1. Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Knoblauchzehen auf ein Backblech geben und im heißen Ofen 30 Minuten rösten.
3. In einem großen Topf das Kokosöl erhitzen. Schalotten schälen und fein würfeln, Rote Bete waschen und in kleine Stücke schneiden und 3-4 Minuten glasig dünsten. Mit Gemüsebrühe und Kokosmilch ablöschen. Meerrettich dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen lassen, Apfelsaft dazugeben und ca. 20 min köcheln.
4. Suppe mit einem Standmixer oder Stabmixer pürieren. Ist sie zu dickflüssig, etwas Wasser dazugeben.

2 Knollen Gelbe Bete

Stroh aus Gelber Beete

Gelbe Bete schälen, in dünne Streifen schneiden oder hobeln, dann in feine Streifen schneiden. Mit Küchenpapier abtupfen. Öl in ein größeres Glas füllen die Streifen hineingeben und in der Mikrowelle unter Beobachtung frittieren. Stroh herausholen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und etwas salzen.

HAUPTGANG

Nussbraten im Blätterteig auf Pflaumen-Portwein-Reduktion mit Kürbis-Süßkartoffelklöße, dazu Rotkraut-Birnensalat mit Cranberries und Pekannüssen

200 g Sojamargarine
8 Zwiebeln
5 Teelöffel Oregano
5 Esslöffel Dinkelmehl
375 g Cashewnüsse
375 g Haselnüsse
375 g (Dinkel-) Semmelbrösel
5 Esslöffel Zitronensaft
Salz, Pfeffer
einge Esslöffel Öl
Semmelbrösel (zum Panieren)
625 ml Wasser
2 Rollen Blätterteig oder
4 Blätter Filoteig

Nussbraten im Blätterteig

1. Backofen auf 200 °C vorheizen. Für den Nussbraten Zwiebeln schälen, fein hacken und in Margarine ca. 5 Minuten andünsten. Oregano und Dinkelmehl hinzufügen und verrühren. Wasser unter stetigem Rühren untermengen und 8-10 Minuten eindicken lassen. Topf von der Herdplatte nehmen und Nüsse, Semmelbrösel, Zitronensaft, Salz und Pfeffer untermengen. Masse zu einem festen, leicht klebrigen Teig verkneten und zu einem länglichen Laib formen.
2. Laib in Semmelbrösel wälzen. Öl in einem Bräter erhitzen und Nussbraten kross von allen Seiten anbraten. Mit Öl bepinseln und heißen im Ofen ca. 25 Minuten garen.
3. Braten aus dem Ofen nehmen. In den Filoteig/ Blätterteig einwickeln und weitere 20 Minuten in den Ofen stellen. Herausnehmen, in Scheiben schneiden und mit dem Püree und dem Salat, sowie der Sauce anrichten.

1000 g Rotkohl (ca. 1 großer Kopf)
6 EL flüssiger Honig
8 EL Rotweinessig

Rotkraut-Birnensalat mit Cranberries und Pekannüssen

1. Vom Kohl die äußeren Blätter entfernen und den Strunk keilförmig ausschneiden. Kohl in möglichst feine Streifen schneiden bzw. hobeln.
2. Honig mit Essig und beiden Ölen in einer großen Schüssel verquirlen. Fein geschnittene Kohlstrei-



100 ml Rotwein
5 EL Rapsöl, 10 EL Walnussöl
Salz, Pfeffer
ca. 150-200 g Pekannusskerne
ca. 200 g Cranberries
5 reife Birnen, etwas Zitronensaft

Öl zum Braten
4 Süßkartoffeln
1 größerer Hokkaidokürbis
Salz, Pfeffer
4 Esslöffel Sojamilch
4 Esslöffel Mehl
2 Esslöffel Speisestärke (Tomatenflocken)

Butter zum Braten
2 Karamelbonbons
10 Schalotten
500 ml Rotwein
700 ml Gemüsebrühe
etwas Tomatenmark
10 Pflaumen
150 ml Portwein
Salz, Pfeffer, Piment

150 g weiche Margarine
350 g Marzipan
5 EL Puderzucker
abgeriebene Schale von 2 Orangen
3/4 TL Zimt
10 Äpfel süß-sauer

450 ml Pflanzenmilch
250 ml Pflanzensahne
2,5 TL Speisestärke
7 EL brauner Rohrzucker
2 Pck Vanillezucker oder

200 g gehackte Mandeln
250 g Zucker
50 g weiche Butter

fen hinzufügen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Kohl gründlich mit den Händen durchkneten und für mindestens 30 Minuten durchziehen lassen.

3. Inzwischen die Nusskerne in einer Pfanne leicht rösten, dann grob hacken. Cranberries in Rotwein weich köcheln. Die Birnen schälen, halbieren und jeweils das Kerngehäuse herausschneiden. Birnen in kleine Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Nüsse, Cranberries und Birnenwürfel unter den Rotkohl mischen und den Salat servieren.

Kürbis-Süßkartoffelklöße

1. Für die Knödel Süßkartoffeln schälen und in Stücke schneiden. In Salzwasser ca. 15 Minuten kochen und abgießen. Kürbis in Stücke schneiden und mit den Süßkartoffeln in Öl anrösten und weichkochen, danach mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken und abkühlen lassen. Sojamilch, Mehl und Speisestärke untermengen und zu einem geschmeidigen, leicht klebrigen Kloßteig verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Teig zu Klößen formen und in siedendem Salzwasser 30 bis 40 Minuten garen. Die Klöße sind fertig, wenn sie an die Oberfläche steigen.

(Die Knödel können nach dem Kochen evtl in Tomatenflocken gerollt werden.)

Pflaumen-Portwein-Reduktion

Karamellbonbons in der Butter schmelzen, Schalotten hinzugeben, Tomatenmark mit anbraten. Alles mit Rowein und Portwein ablöschen, kurz flambieren. Pflaumen mit der Gemüsebrühe hineingeben und Gewürze zufügen. Einkochen lassen und evtl. mit Sahne abschmecken.

NACHSPEISE

Bratapfelgratin mit Mandelkrokant und Vanillesauce

Bratapfelgratin

Marzipan mit Margarine, Zucker, Zimt und Orangenschale cremig rühren (Küchenmaschine/ Handrührer). Mandeln unter die Masse heben. Kerngehäuse aus den Äpfeln entfernen und in dünne Scheiben hobeln (oder erst hobeln, dann Gehäuse entfernen).

Ofen auf ca. 170/ 180°C vorheizen.

Eine Form ausfetten und nun Äpfel und Marzipanmasse abwechselnd schichten. Dann frü ca. 15-20 Minuten in den Ofen, bis die Äpfel weich sind, unwiderstehlich den Raum mit Duft erfüllen und die Gäste es einfach nicht mehr abwarten können. Warm mit der Vanillesauce und dem gebrochenen Krokant servieren.

Vanillesauce

2/3 der Milch und die gesamte Sahne mit dem Zucker und der Vanillezucker/ Vanilleschote aufkochen. Speisestärke mit dem Rest der Milch verrühren und mit dem Schneebesen einrühren, bis die Sauce andickt und kalt stellen.

Mandelkrokant

Backblech einölen oder mit Backpapier abdecken. Mandeln in einer Pfanne rösten, mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Butter und Zimt unterschwenken. Die heiße Masse in 10 Portionen auf das Blech geben. Mit Backpapier abdecken und entweder mit Teller plattdrücken, oder Nudelholz oder Weinflasche nehmen und plattrollen. Auskühlen lassen.