



Festliches 4-Gänge-Menü



Wintersalat mit gebratenen Pfifferlingen



Brokkoliterrine auf Paprikaschaum



Koriander Möhren mit Käsesauce und Feigenhirsotto



Mango-Pistazien-Parfait





Wintersalat mit gebratenen Pfifferlingen

1-2 Köpfe krauser Salat
1 Fenchelknolle
2 Stangen Staudensellerie
300 g Pfifferlinge
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehen
20 g Butter
Hefestreuwürze, Petersilie

Dressing:

3 EL Weißweinessig
1 EL körniger Senf
3 EL warme Gemüsebrühe
2 EL Haselnussöl
4 EL Sonnenblumenöl
1 TL Honig
je 1 Prise Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß

Zubereitung:

Salat, Fenchelknolle und Staudensellerie waschen, Salat zerpflücken, Fenchel halbieren, den Strunk entfernen und Staudensellerie enthäuten. Beides in dünne Scheiben schneiden, Pfifferlinge putzen und ggf. halbieren. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, in Butter andünsten, die Pfifferlinge zugeben und ca. 5-10 Minuten braten. Mit Hefestreuwürze abschmecken und mit gehackter Petersilie vermischen.

Aus Essig, Senf, Gemüsebrühe, Öl, Honig, Salz, Pfeffer und Paprika ein Dressing zubereiten. Mit Salat, Fenchel und Staudensellerie vermischen. Auf einem großen Teller zusammen mit den Pfifferlingen, anrichten. Dazu leicht getoastetes Baguette reichen.



Brokkoliterrine auf Paprikaschaum

Terrine:

600 g verzehrfertiger Brokkoli
1 l Gemüsebrühe
4 Eier
1 Eigelb
6 EL Sahne
2 EL Mehl
Salz, schwarzer Pfeffer
1 Prise Cayennepfeffer, etwas Muskat,
1 Hauch Knoblauchpulver

Paprikaschaum:

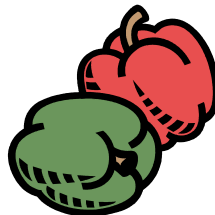
1-2 rote Paprika
Salz
1 Prise Zucker
100 ml geschlagene Sahne

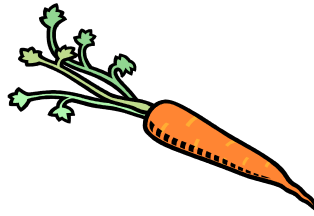
Zubereitung:

Brokkoli in kleine Stücke schneiden und in Gemüsebrühe 15-20 Minuten garen. Gut abtropfen lassen und mit dem Pürierstab zerkleinern. Eier, Eigelb, Sahne, Mehl, Salz und Gewürze verrühren. Mit dem Gemüse vermengen und in eine gefettete Kastenform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 150-170° C im Wasserbad ca. 70 Minuten garen.

Zwischenzeitlich Paprikaschoten halbieren, entkernen und ca. 40 Minuten zu der Terrine in den Backofen legen, herausnehmen, enthäuten und pürieren. Mit Salz und Zucker schmecken, die geschlagene Sahne unter das Paprikapüree heben. Die Brokkoliterrine nach dem Garen aus dem Ofen nehmen und noch 10-15 Minuten nachstocken lassen. In Scheiben schneiden und mit dem Paprikaschaum servieren.

Die Brokkoliterrine schmeckt auch lauwarm serviert köstlich.





Koriandermöhren mit Käsesauce und Feigenhirsotto

Hirsotto:

4 Trockenfeigen
180 g Hirse
450 ml Gemüsebrühe
Salz, etwas Muskatnuss frisch gerieben
1 EL Butter

Koriandermöhren:

ca. 600 g kleine Möhren
3/4 l Gemüsebrühe
frisch gemahlener oder zerstoßener Koriander
1 TL Honig, Salz und Pfeffer

Käsesauce:

1 EL Butter
1 Schalotte
etwas Zitronensaft
100 ml Sahne
3 EL Milch
1 Prise Salz
50-80 g geriebener Käse
frischer Koriander oder glatte Petersilie (gehackt)

Zubereitung:

Trockenfeigen mit heißem Wasser übergießen, ca. 20 Min. quellen lassen und in dünne Streifen schneiden. Hirse kurz überbrühen, in kochende Gemüsebrühe geben und 25 Min. bei geringer Hitze und geschlossenem Deckel garen.

Zwischenzeitlich die Möhren säubern und schälen. In Gemüsebrühe je nach Größe etwa 15 Min. garen. Abgießen, mit Koriander, Honig, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Käsesauce Butter erhitzen, klein geschnittene Schalotte darin andünsten, mit Zitronensaft, Sahne und Milch angießen, kurz köcheln lassen. Salz sowie den geriebenen Käse zugeben und gut umrühren bis der Käse geschmolzen ist.

Hirsotto mit Salz, Muskatnuss und Butter abschmecken und mit den Feigen vermischen.

Serviervorschlag:

Hirsotto in kleine Auflaufförmchen drücken und auf die Teller stürzen. Mit Koriandermöhren und der Sauce servieren. Koriander oder Petersilie darüber streuen.



Mango-Pistazien-Parfait

2 EL Pistazien
3 Eigelb
3 EL Honig oder Ahornsirup
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
8 EL Mangovollfrucht
300 ml Sahne
1 Prise Vanille

Zubereitung:

Pistazien grob hacken. Eigelb mit Honig oder Ahornsirup im Wasserbad cremig schlagen. Etwas abkühlen lassen, abgeriebene Zitronenschale, 6 EL Mangovollfrucht und Vanille zugeben, die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Parfaitmasse in kleine Auflaufförmchen geben und ca. 4-6 Stunden tiefkühlen. Danach aus dem Tiefkühler nehmen, einige Minuten stehen lassen und die Förmchen stürzen. Die restliche Mangovollfrucht auf den Tellern verteilen, das Parfait darauf geben und mit Pistazien bestreuen.

Die Rezepte sind einzeln für 4 Personen, im Menü für 6-8 Personen gedacht. Vieles lässt sich vorbereiten, z.B. das Parfait schon am Tag vorher.