

Adventsbrunch

Kirschglühwein (2x)

- (500g) 110 g Zucker
350 g Kirschsafft
20 g Zitronensaft

1 St. Zimtstange(3 cm)
2-3 Nelken
1 Sternanis
1 St. Orangenschale (ca.6 cm)
700 g Rotwein
- alles in den Mixtopf geben, Gareinsatz einhängen

in den Gareinsatz legen,
5 Min./100° C/St.1 aufkochen
zugeben, 7 Min./80° C/St.1 erwärmen,
Gareinsatz mit den Gewürzen entfernen,
Glühwein in 8 Gläser füllen

Petersilienwurzelsuppe mit Petersilienpesto (1 1/2)

- 500 g Petersilienwurzeln
100 g Möhren
250 g Kartoffeln
1 gr. Zwiebel
2 gr. Knoblauchzehen
2 Ei Butter

1 l Gemüsebrühe

100 ml Weißwein
1 B. Sahne
30 g Frischkäse
Muskat
Salz, Pfeffer

- waschen, putzen, in Würfel schneiden
fein würfeln
fein hacken
Butter im Topf schmelzen, Zwiebel und Knoblauch
andünsten, Kartoffeln, Möhren und
Petersilienwurzeln zufügen und 5 Minuten dünsten
aufgießen, 20 Minuten köcheln, etwas Gemüse mit
der Schaumkelle heraus nehmen, den Rest pürieren

untermischen

Suppe abschmecken und das Gemüse wieder
zufügen

Petersilienpesto

- 50 ml Olivenöl
25 g Petersilie
1 Knoblauchzehe
30 g Parmesan
20 g Mandelblättchen
Salz, Pfeffer
- aus allen Zutaten mit dem Pürierstab ein Pesto
herstellen

Spinatrolle

450 g Rahmspinat

3 Eier

200 g ger. Käse

Füllung:

200 g Frischkäse

1 Ei Dill

1-2 TI Meerrettich

1 Spr. Zitronensaft

Salz, Pfeffer

200 g Räucherlachs

auftauen

Spinat und Eier miteinander verquirlen, auf ein mit

Backpapier ausgelegtes Blech verteilen

überstreuen, im heißen Ofen, U-luft: 180° C, 20 Min.

backen, abkühlen lassen, umdrehen, dass die grüne Seite oben liegt

alles vermischen, auf den abgekühlten Teig streichen
darauf verteilen, den Teig aufrollen, kalt stellen, in
Scheiben schneiden,

Schinken-Möhren

750 g kleine Möhren

Gemüsebrühe

Zucker

100 g Rucola

Saft von einer Orange

4 El Öl

4 El heller Balsamico

1 TI Senf

Curry, fr. Pfeffer

Salz,

1-2 El Honig

100 g Parmaschinken

Orangenscheiben

grün abschneiden, sodass ein kleiner Schopf
stehen bleibt, Möhren schälen

ca. 8 Min. garen, kalt abschrecken,
abtropfen lassen

waschen, evtl grob zerkleinern

alles miteinander pürieren,

halbieren, Möhren umwickeln, Rucola auf eine
Platte geben, Möhren darauf legen,
mit Marinade beträufeln
zur Dekoration

Fruchtiger Käsecocktail

500 g Porree	putzen, waschen, in feine Ringe schneiden,
Öl	erhitzen, Porree kurz andünsten
1 Ds. Mandarinen	abtropfen lassen, Saft auffangen
2 Apfel	waschen, vierteln, raspeln oder in kleine Stücke schneiden
350 g mittelalter Gouda Käse	den Käse würfeln oder in schmale Stifte schneiden

200 g Schmand	
125 g Joghurtsalatcreme	
1 Tl Curry	
2-3 El Mandarinenensaft	alle Zutaten verrühren, und abschmecken

Geflügel-Eier-Cocktail

4 Eier	hart kochen, abschrecken, pellen, in Würfel schneiden
1 gr. rote Paprikaschote	waschen, putzen, in kleine Würfel schneiden
500 g geräucherte Putenbrust	ebenfalls in Würfel schneiden

125 g Schmand	
125 g Joghurtsalatcreme	
½ Bd Schnittlauch	in Röllchen schneiden
1 Tl Senf	
1 El Mandarinenensaft (Orangensaft)	
Salz, Pfeffer	zu einer glatten Masse verrühren, Eier, Paprika und Putenbrust unterheben, 2 Std kalt stellen, abschmecken

Dattelcreme

150 g entsteinte Datteln	
1 Knoblauchzehe	beides 8 Sek./St.10

200 g Schmand	
200 g Frischkäse	
1 Tl Harissa	
½ Tl Salz	
1 Pr. Pfeffer	
½ Tl Kreuzkümmel	zugeben, 15 Sek./St.5 verrühren

Rucola-Tomaten-Aufstrich

5-6 getr. Tomaten in Öl

1 Knoblauchzehe 8 Sek./St.8

1 handvoll Rucola

1 handvoll Mandeln 6 Sek./St.6, evtl. mit dem Spatel nach unten schieben und erneut zerkleinern dazu geben, 8 Sek./St.4 unterrühren

200 g Frischkäse

Kartoffelbaguette

250 g Kartoffeln vom Vortag 7 Sek./St.4

200 g Milch

1 Würfel Hefe

2 Tl Salz 3 Min./37°C/St.2

550 g Mehl

1 Ei 2 Min./Knetstufe, 3 Baguettes formen, 15 Min. gehen lassen, U-luft:190°C, 23-25 Min. backen,

Käse-Pie mit Schinken

1/2 2 Rollen Blätterteig

1-2 El Senf

3 El Frischkäse

Paniermehl

350 g Zucchini

Salz, Pfeffer

200 g Gruyerekäse

200 g dünne Sch. Kochschinken

1 Rolle in eine Pieform geben

verrühren, Teig mit Senfcreme bestreichen, etwas überstreuen

waschen, putzen, raspeln

Zucchini würzen

raspeln

würfeln, Schinken, Zucchini und Käse darauf verteilen, zweite Teigplatte oben drauf legen Ränder zusammen drücken, Teig in der Mitte mehrmals leicht einschneiden

1 Eigelb

Teig bestreichen, im heißen Ofen, 35-40 Min.

Zucchini mit Tomate und Feta-Käse

2-3 Zucchini	in Scheiben schneiden
2 Knoblauchzehen	hacken
Olivenöl	erhitzen, Zucchini anbraten, Knoblauch zum Schluss hinzu fügen
Salz, Pfeffer	Zucchini würzen

3-4 Tomaten	in Scheiben schneiden
300- 400 g Feta	ebenfalls in Scheiben schneiden, dachziegelartig einschichten Zucchini-Feta, Tomate-Feta.....
Thymian	zum Bestreuen
Olivenöl	zum Beträufeln
	30 Min., U-Luft:170° überbacken

Hähnchenfilet auf Apfelspalten (1 1/2)

125 g gew. Frühstücksspeck	in der Pfanne auslassen
1 Bd. Lauchzwiebeln	putzen und in Ringe schneiden, zum Speck geben und 2 Minuten mitdünsten

2 Äpfel(ca. 400 g)	vierteln, entkernen, in Scheiben schneiden, fächerartig in eine Auflaufform geben

4 Hähnchenfilets(600 g)	in dickere Scheiben schneiden
Öl	erhitzen, Fleisch anbraten
Salz, Pfeffer	
Kräuterpfeffer	das Fleisch würzen und auf die Apfelscheiben legen

2 B. Sahne	
3 El Senf	
75 ml naturtrüber Apfelsaft	
Salz, Pfeffer	alles verrühren, über das Fleisch gießen, Zwiebel-Speck-Mischung darüber verteilen, im heißen Ofen, U-luft:150° C, 20 Min. garen

125 g Bacon	knusprig ausbraten
1 Apfel	vierteln, entkernen, in Spalten schneiden
1 El Butter	in die Pfanne geben, Äpfel anbraten, den fertigen Auflauf mit Äpfeln und zerbrochenem Speck servieren
	Dazu: Frisches Baguette

Aprikosen-Apfel-Kompott

200 g getr. Aprikosen	vierteln
4-5 El Honig	
2 Bourbon Vanillezucker	zugeben
400 ml Apfelsaft	
Saft von 1 Zitrone	zufügen, 30 Minuten köcheln lassen,
4 säuerlicher Äpfel	waschen, schälen, in Scheiben schneiden, nach
	25 Minuten zufügen,
1-2 TI Vanillepuddingpulver	mit wenig Wasser verrühren, das Kompott binden
2 El Aprikosenmarmelade	zugeben, abkühlen lassen

8 El Zucker	karamellisieren, in der Pfanne bei milder Hitze
	flüssig werden lassen
200 g Walnüsse	<i>hacken</i>
½ TI Zimt	zügig hinzu geben, auf Backpapier auskühlen lassen
1 kg griech. Joghurt	Kompott in Schalen geben, Joghurt durchrühren,
	auf das Kompott geben, Walnüsse hacken, vor dem
	Servieren überstreuen

Florentiner

300 g Mehl	
250 g Margarine (<i>Butter</i>)	
250 g Zucker	
2 Vanillezucker	
1 TI Hirschhornsalz	
200 g gehackte Haselnüsse	
80 g gehackte Blockschoko	
1 El Kakao	
	alle Zutaten verkneten, kleine Kugeln formen
	auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech
	setzen, 15-18 Min., 180° abbacken