



Redaktion meine Familie & ich



Schnelle Weihnachtsmenüs

Freitag, 10. November 18 Uhr und Samstag, 11. November 11:30 Uhr

Pastinaken-Cremesuppe

Zubereitung 30 Min.

Zutaten für 6 Portionen:

- 1 Zwiebel
- 1 Kartoffel (mehligkochend: 300 g)
- 2 Pastinaken (300 g)
- ca. 3 EL Butter (z.B. "Die Streichzarte" von Weihenstephan)
- nach Belieben 3–4 EL weißer Portwein oder Vin Santo
- 600 ml Gemüsebrühe -(instant)
- 200 g Schlagsahne z.B. von Weihenstephan
- 3–4 Zweige Thymian
- 60 g Cantuccini (italienische Mandelkekse)
- ½ Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer, ger. Muskatnuss, evtl. etwas abger. Orangenschale (Bio)
- ¼ TL mildes Currypulver
- Gemüsechips (Fertig-produkt) als Beilage

Zubereitung:

1. Zwiebel abziehen, würfeln. Kartoffel und Pastinaken schälen, waschen, klein würfeln. In einem hohen Topf 1–2 EL Butter erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten. Kartoffel und Pastinaken zugeben. Evtl. mit Wein ablöschen. Brühe und Sahne -angießen, Thymian hinzufügen und alles in 10–15 Minuten weich köcheln lassen.
2. Inzwischen die Kekse grob hacken, in übriger Butter (1–2 EL) rundum rösten, herausnehmen. Petersilienblättchen abzupfen, fein hacken oder kleiner zupfen.
3. Zum Servieren Suppe vom Herd nehmen, Thymian entfernen. Suppe fein pürieren (Vorsicht, dabei kann es leicht spritzen!). Topf wieder auf den Herd stellen. Suppe mit Gewürzen abschmecken, dann auf 6 Suppentassen oder -schälchen verteilen. Cremesuppe mit Keksbröseln und Petersilie garnieren. Chips dazulegen bzw. separat dazu reichen.



plaza
culinaria



Kulinarische
Erlebnis- und Verkaufsmesse
10. – 12. 11. 2017
Messe Freiburg

Redaktion meine Familie & ich



Schnelle Weihnachtsmenüs

Freitag, 10. November 18 Uhr und Samstag, 11. November 11:30 Uhr

Entenbrust mit Kürbispüree

Zubereitung 30 Min.

Zutaten für 6 Portionen:

3–4 mittelgroße Entenbrustfilets (insgesamt ca. 1 kg) Salz, 2 TL Koriandersamen ½ TL Anissamen
½ Hokkaido-Kürbis (600 g)
600 g Kartoffeln (mehligkochend)
1 rotschaliger Apfel
ca. 130 g kalte Butter (z.B. "Die Streichzarte" von Weihenstephan)
500 g Rotkohl (tiefgekühlt; z. B. von iglo)
40 g brauner Zucker
100 ml roter Portwein
50 ml Balsamico-Essig
400 ml Wildfond (Glas)
½ Bund Thymian
1 Zimtstange
200 ml heiße Milch z.B. von Weihenstephan
Pfeffer

Zubereitung:

1. Ofen auf 160 Grad (Umluft: 140 Grad) heizen. Filets abbrausen, trocken tupfen. Hautseite rautenförmig einschneiden, salzen. Filets (Hautseite nach unten) in eine Pfanne legen, erhitzen, Ente ca. 5 Minuten kräftig braten. Filets mit der Haut nach oben auf ein Gitter legen, mit Koriander und Anis bestreuen. In den Ofen schieben, eine Fettpfanne darunterschieben. Ente im Ofen in ca. 20 Minuten gar ziehen lassen.
2. Inzwischen Kürbis waschen, entkernen, Kartoffeln schälen, waschen. Beides würfeln, in Salzwasser 15 Min. garen. Apfel waschen, um das Kerngehäuse Scheiben abschneiden. Diese würfeln oder mit einem Ausstecher Sterne formen. Apfel in 20 g Butter dünsten. Kohl nach Packungsangabe zubereiten, alle Apfelstücke unterheben.
3. Für die Sauce Zucker in einem Topf schmelzen. Mit Wein, Essig ablöschen, Fond angießen, aufkochen. Thymian, Zimt zugeben. Alles 10 Minuten köcheln lassen.
4. Zum Servieren Kartoffel-Mix abgießen, mit heißer Milch und ca. 80 g Butter cremig stampfen. Thymian und Zimt aus der Sauce nehmen. Sauce würzen, 30 g Butter einrühren. Sauce evtl. andicken. Püree in Spritzbeutel mit Sterntülle geben, auf 6 Teller spritzen. Ente in Scheiben mit Sauce und Kohl anrichten.



Redaktion meine Familie & ich



Schnelle Weihnachtsmenüs

Freitag, 10. November 18 Uhr und Samstag, 11. November 11:30 Uhr

Mandarinen-Tiramisu

Zubereitung 20 Min.

Zutaten für 6 Portionen (1 große oder 6 kleine Förmchen):

200 g Schlagsahne z.B. von Weihenstephan
250 g Quark fein gesüßt z.B. von Weihenstephan
250 g Mascarpone Joghurt pur z.B. von Weihenstephan
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
50 EL brauner Zucker
Saft und abger. Schale von 1 Mandarine (Bio)
2 Dosen Mandarin-Orangenfilets (Abtropfg.: à 312 g)
300 g weicher Frühstücks-Honigkuchen (oder frisch gebacken s. Seite 61, ersatzw. Löffelbiskuits)
Kakao und Puderzucker zum Garnieren

Zubereitung:

1. Sahne steif schlagen. Quark und Mascarpone verrühren, mit Vanillezucker, Zucker, Mandarinsaft und Schale verrühren, abschmecken. Sahne unterziehen. Mandarinen abtropfen lassen, Saft auffangen. Alle Früchte mit der Quarkcreme mischen. Kuchen klein würfeln.
2. In ein große Glasschale (ca. 20 x 30 cm) oder 6 Portionsförmchen (Ø 8cm) die Zutaten einschichten: Mit der Hälfte Honigkuchen beginnen, mit etwas Mandarinenabtropfsaft beträufeln. Die Hälfte der Quarkcreme drauf verteilen, übrigen Honigkuchen darauf geben, mit Saft beträufeln. Übrige Quarkcreme darauf geben. Bis zum Servieren kaltstellen.
3. Zum Servieren mit Kakao bestäuben. Evtl. aus einem Papierkreis (Ø 9 cm) Sterne ausschneiden. Den Kreis auf das Dessert legen, mit Puderzucker die Sterne ausstäuben. Papier entfernen.

TIPP: Frische Früchte

Wer sich die Zeit nehmen will: von 8 Mandarinen die Schale mit einem Messer rundum herunterschneiden. Zwischen den Trennhäuten mit einem scharfen Messer die Filets herauslösen. Dabei den Saft auffangen. Zugedeckt samt Saft kaltstellen.