



Rezepte von „Meine Familie & ich“ für Plaza Culinaria Weihnachtsmenü 2018

Tomaten-Paprika-Suppe

vegetarisch

Zubereitung 45 Minuten

Röst-/Backzeit ca. 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 Zwiebeln
1 kg Fleischtomaten
1 rote Paprikaschote
4 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin
Salz, Pfeffer
2–3 EL Olivenöl
600 ml Gemüsebrühe (instant)
2 EL Balsamico-Essig
Zucker
2 Platten Blätterteig (tiefgekühlt; ca. 200 g)
ca. 1 EL Mehl zum Arbeiten
100 g Doppelrahm-Frischkäse
1 Bund Schnittlauch
rote Pfefferbeeren zum Garnieren

1. Am Vortag: Ofen auf 220 Grad (Umluft: 200 Grad) vorheizen. Zwiebeln abziehen. Tomaten waschen, putzen. Paprika halbieren, entkernen, waschen. Alles grob würfeln, mit Kräutern, Salz, Pfeffer und Öl mischen. Mix auf ein tiefes Blech geben, im Ofen ca. 30 Minuten rösten, dabei ab und zu wenden.
2. Tomaten-Mix in einen Topf geben, dabei Kräuter entfernen. Mix mit Brühe auffüllen, Suppe fein pürieren. Mit Essig, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Zugedeckt kalt stellen.
3. Blätterteig antauen lassen. Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Teig auf leicht bemehlter Fläche dünner ausrollen. Mit einem Messer lange Dreiecke für die Tannenbäume ausschneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, im Ofen ca. 15 Minuten backen. Blätterteigdreiecke herausnehmen und auskühlen lassen. In einer gut verschließbaren Dose (z. B. Gefrierbox) aufbewahren.
4. Zum Servieren: Suppe erhitzen, abschmecken. Käse auf die Tannen streichen. Schnittlauch in Röllchen schneiden, daraufstreuen. Suppe mit Tannenbäumen anrichten, nach Belieben mit Pfefferbeeren garnieren.



Rezepte von „Meine Familie & ich“ für Plaza Culinaria Weihnachtsmenü 2018

Lachsfilet mit Kräuterkruste

einfach

Zubereitung 45 Minuten

Back-/Grillzeit ca. 35 Minuten

Zutaten für 10 Portionen

1 Bund Petersilie
100 g gemahlene Mandeln
60 g Panko (japanisches Paniermehl; ersatzweise Semmelbrösel)
150 g Butter
Salz, Pfeffer
2 EL Mehl
200 g Schlagsahne
300 ml Gemüsefond (Glas)
2 Zitronen (Bio)
1 Lachsseite ohne Haut (ca. 1,2 kg; beim Fischhändler vorbestellen)
2 EL Olivenöl
1 Bund Dill

1. Am Vortag: Petersilie hacken. Mandeln, Panko, Petersilie und 100 g Butter verkneten, würzen. Zur Rolle formen. Bröselrolle in Frischhaltefolie wickeln, kühlen.
2. Für die Sauce übrige Butter (50 g) in einem Topf zerlassen, Mehl darin anschwitzen. Sahne und Fond einrühren. Alles unter Rühren aufkochen, 2 Minuten köcheln lassen. 1 Zitrone waschen, Schale abreiben. Frucht auspressen. Sauce mit Zitronensaft und -schale, Salz und Pfeffer würzen. Sauce abkühlen lassen, zugedeckt kalt stellen.
3. 1 Stunde vorm Servieren: Backofen auf 160 Grad (Umluft: 140 Grad) vorheizen. Übrige Zitrone waschen, in Scheiben schneiden. Lachs abbrausen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. In 10 Stücke schneiden. Zitronenscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, Lachsstücke daraufsetzen. Salzen, pfeffern, mit Öl beträufeln. Lachs im Ofen ca. 30 Minuten backen.
4. Zum Servieren: Die Bröselrolle in Scheiben schneiden. Backofengrill einschalten. Lachsstücke mit 3–4 Bröseln belegen, unter dem Grill 5–10 Minuten grillen. Sauce unter Rühren langsam erhitzen. Lachs mit Dill garnieren, mit Sauce servieren.



plaza
culinaria



Kulinarische
Erlebnis- und Verkaufsmesse
9. – 11. 11. 2018
Messe Freiburg

Rezepte von „Meine Familie & ich“ für Plaza Culinaria Weihnachtsmenü 2018

Süßkartoffel-Rosen

Hübsche Beilage

Zutaten für 1 Muffin-Blech mit 12 Mulden. Ergibt 12 Stück

1. Am Vorabend: 1–2 lange gleichmäßigen Süßkartoffeln schälen, längs halbieren. So in dünne Scheiben hobeln, dass die Schnittkante an einer Seite als gerade Kante erhalten bleibt. Mit Salz, Pfeffer und m80 g flüssiger Butter mischen. Mulden des Blechs buttern. Süßkartoffel-scheiben mit der geraden Kante unten leicht überlappend zu 12 langen Reihen legen. Jede Reihe vorsichtig von der kurzen Seite zur Rose einrollen. Rosen jeweils aufrecht in die Mulden stellen. Evtl. aus übrigen Scheiben Sterne ausstechen. Alles zugedeckt kühlen.
2. Zum Servieren: Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Rosen und Sterne im Ofen ca. 25 Minuten backen.



Rezepte von „Meine Familie & ich“ für Plaza Culinaria Weihnachtsmenü 2018

Maronencreme mit Kirschkompott

Dessert • einfach

Zubereitung 30 Minuten

Kühlzeit mind. 2 Stunden

Zutaten für 10 kleine Dessertgläser. Ergibt 10 Portionen

1 Glas Schattenmorellen (Abtropfgewicht: 370 g)
100 g brauner Zucker
1 Prise Zimt
1–2 EL Speisestärke
1 Vanilleschote
400 g vorgegarte Maronen (vakuumverpackt)
500 ml Milch, 100 g Zucker
400 g Schlagsahne
2 Pck. Sahnesteif
4 EL Orangensaft

1. Am Vortag: Kirschen in ein Sieb gießen, abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Braunen Zucker in einem Topf schmelzen, Zimt dazugeben. Karamell mit Kirschsafft ablöschen und aufkochen, bis sich der Zucker wieder gelöst hat.
2. Stärke mit 2 EL Wasser anrühren, einrühren, Kompott aufkochen. Kirschen zugeben, Topf vom Herd nehmen. Kompott abkühlen lassen und zugedeckt kalt stellen.
3. Die Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herausschaben. Schote und Mark mit Maronen, Milch und Zucker aufkochen. Bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Schote entfernen, alles fein pürieren. Püree abkühlen lassen, zugedeckt kühlen.
4. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Mit Orangensaft unter das abgekühlte Püree ziehen. Püree in die Gläser füllen. Zugedeckt kalt stellen.
5. Zum Servieren: Jeweils etwas Kompott auf die Maronencreme verteilen. Übriges Kompott dazustellen.



plaza
culinaria



Kulinarische
Erlebnis- und Verkaufsmesse
9. – 11. 11. 2018
Messe Freiburg

Süße Deko für die Creme: Zutaten für je 5 Schnee-und Weihnachtsmänner

Schneemänner: Auf 5 weiße Marshmallows mit Zuckerschrift Gesichter malen. Aus orangefarbenem Marzipan 5 Möhrennasen formen, mit Zuckerguss „ankleben“. 5 Lakritzschnecken etwas auseinanderrollen. Den abgerollten Strang eng einrollen, mit Zuckerguss auf die Schnecke kleben. Zylinder jeweils mit Zuckerguss auf den Marshmallow „kleben“. Schneemänner auf 5 Lollistiele stecken.

Weihnachtsmänner: 5 weiße Marshmallows diagonal aufschneiden. Aus farbigem Marzipan jeweils Nase, Mütze, Pelzrand formen. Der Marshmallow ist der Bart, darauf mit Zuckerguss Nase, Mütze und Pelzrand „auf-“ bzw. „zusammenkleben“. Weihnachtsmänner auf 5 Lollistiele stecken.