

Unser Weihnachtsmenü 2015

Vorsuppe

Rote-Bete-Suppe mit Grand Marnier

Zutaten:
für 4 Personen



700 g Rote Bete
1 große Zwiebel
2 EL (vegane) Butter
600 ml Gemüsebrühe
1 Orange
Salz
Pfeffer
150 g (vegane) Sahne
4 EL Grand Marnier

Zubereitung:
ca. 15 Min. + 45 Min. Kochzeit

Die Rote Bete schälen, in Würfel schneiden und in 45 bis 60 Minuten in leicht gesalzenem Wasser weich kochen. Die Zwiebeln hacken und kurz in der Butter andünsten, Rote Bete dazu geben, 1-2 Minuten mitdünsten und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Zugedeckt 10 Minuten leicht köcheln lassen, pürieren. Die Orange pressen und die Schale reiben. Den Saft, etwa ein Drittel des Abriebs, Salz, Pfeffer, Sahne und den Grand Marnier in die Suppe geben. Nochmals 5 Minuten erwärmen, evtl. mit Orangenzesten/Grand Marnier nachwürzen. In Tellern anrichten und mit dem restlichen Orangenabrieb garnieren.

Salat

Granatapfel-Birnen-Feldsalat

Zutaten:
für 4 Personen



2 Granatäpfel
2 Birnen
150 g Feldsalat
(40 g Parmesan)
40 g Mandelblättchen
6 EL Apelessig
4 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
Zucker

Zubereitung:
ca. 30 Min.

Den Blütenansatz der Granatäpfel keilförmig ausschneiden und die Frucht in 2 Hälften brechen. Aus einem Granatapfel die Kerne herauslösen, den anderen Granatapfel auspressen. Den Granatapfelsaft mit dem Apelessig, Salz, Pfeffer, Zucker und dem Olivenöl verquirlen. Die Birnen waschen, vierteln, das Kerngehäuse auslösen und die Viertel quer in dünne Scheiben schneiden. Den Feldsalat waschen und trockenschleudern, auf Tellern anrichten und mit dem Dressing beträufeln. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und den Parmesan hobeln.

Salat mit Birnen, Granatapfelkernen, Mandeln und Parmesan anrichten.

Getränkeempfehlung zu den Vorspeisen

Pinot Grigio OSTERIA oder
vegane, trockene Rosé von Schwarztrauber

Hauptgericht

Rumpsteaks auf Portweinschalotten

Zutaten:
für 4 Personen



Zubereitung:
ca. 40 Min.

200 g Schalotten
2 Thymianzweige
2 EL Zucker
1 EL Butter
600 ml Portwein
200 ml Rinderfond
100 ml Balsamico-Essig
1 Becher Crème légère

Für die Portweinschalotten die Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Thymian waschen. Zucker in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren, Schalotten und Butter hinzufügen und einige Minuten braten. Mit Portwein, Rinderfond und Essig ablöschen. Thymian hinzufügen und etwa 5 Min. köcheln lassen, bis die Soße sämig wird. Thymianzweige entfernen, Crème légère einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Rumpsteaks à
ca. 150 g
Salz
Pfeffer
3 EL Öl

Rumpsteaks mit Küchenpapier trocken tupfen, an den Rändern die Fettschicht etwas einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Steaks von jeder Seite etwa 2 Min. braten. Dann nebeneinander in eine Auflaufform oder auf ein Backblech legen und in den Backofen schieben (Mitte, Ober-/Unterhitze ca. 100°C, Heizluft ca. 80°C). Ca. 5 Minuten garen, dann mit den Portweinschalotten anrichten.

Vegane Nussbraten

Zutaten:
für 4 Personen



Zubereitung:
ca. 40 Min.

1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 EL vegane Margarine
200 g Champignons
400 g gemahlene
Mandeln
3 Kartoffeln
3 Scheiben Toastbrot
80 ml Rotwein
80 ml Gemüsebrühe
4 EL Sojamehl / 4 Eier

Zwiebel und Champignons fein würfeln. Knoblauch fein hacken. Anbraten, die Champignons hinzugeben und mit anbraten. Die weiteren Zutaten, bis auf den Blätterteig und die Reismilch, gut mit einer Gabel durchmischen. Den Pfanneninhalt hinzufügen und alles zu einem Teig vermischen. Den Teig in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Kastenform füllen, glatt streichen und bei Ober-/Unterhitze (180°C) ca. 50 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Alternativ aus dem Teig einen Laib formen und direkt in Blätterteig einwickeln. Den Braten aus der Form nehmen und auskühlen

Salz
Pfeffer
Currypulver
275 g veganer Blätterteig
2 EL Reismilch / 1 Ei

lassen, bis er lauwarm ist. Dann den Braten mit der glatten Seite nach oben in Blätterteig wickeln. Mit einem Apfelsausstecher o.ä. zwei Löcher in die Oberfläche stechen, damit Luft entweichen kann. Eventuell mit einem Rest Blätterteig verzieren. Den Blätterteig mit Reismilch oder Ei einstreichen und nochmal bei 200°C für ca. 15 Minuten backen.

Kartoffelsterne

Zutaten:
für 4 Personen



Zubereitung:
ca. 20 Min.

800 g festkochende
Kartoffeln, z.B. Belana
(vegane) Butter

Die Kartoffeln schälen und in ½-1 cm dicke Scheiben schneiden. Sterne in beliebiger Größe ausstechen. In Salzwasser kochen, bis sie fast weich sind. Vorsichtig mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen. In Butter anbraten.

Karamellisierter Apfelrotkohl

Zutaten:
für 4 Personen



Zubereitung:
ca. 30 Min. + mind. 60 Min. Kochzeit

1 kg Rotkohl
50 g (vegane) Butter
2 EL brauner Zucker
1 kleiner Apfel
4 Gewürznelken
2 Lorbeerblätter
3 Wacholderbeeren
6 Pimentkörner
100 ml Rotwein
100 ml Apfelsaft
Gekörnte Brühe
Salz
1 EL Rotweinessig

Den Rotkohl klein schneiden oder hobeln. Den Apfel schälen und in kleine Stückchen schneiden. Die Butter zerlassen und den braunen Zucker darin karamellisieren. Die Apfelstücke zugeben und leicht bräunen. Den Rotkohl dazugeben und rundherum anschwitzen. Apfelsaft, Rotwein und Essig angießen. Nelken, Lorbeer, Piment und Wacholderbeeren zugeben. Mit etwas gekörnter Brühe (ca. 1 TL) und Salz würzen. Mindestens 1 Std. leise köcheln lassen. Zwischendurch bei Bedarf Rotwein und Apfelsaft nachgießen. Zum Schluss nochmals mit Salz und ggf. Essig abschmecken.

Getränkeempfehlung zum Hauptgericht

Veganer Gens et Pierre, Sud-Sud rouge

Nachspeise

Orangen-Mascarpone in weißer Schokoladenschüssel

Zutaten:
für 4 Personen



3 Orangen
250 g Mascarpone
1 TL Lebkuchengewürz
1 Pck Vanillezucker
100 g weiße Schokolade

Zubereitung:
ca. 25 Min. + 30 Min. Ruhezeit

2 Orangen auspressen, Saft und Fruchtfleisch mit Mascarpone, Lebkuchengewürz und Vanillezucker cremig rühren. Kalt stellen.
Für die Schokoladenbettchen kleine Schüsseln mit Klarsichtfolie auskleiden. Weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen und in die Schüsseln gießen, dabei die Schüsseln drehen, so dass die Wände so gleichmäßig wie möglich mit Schokolade bedeckt sind. Wenn nötig, wiederholen, bis ein etwa 3 mm dicker Rand entsteht. Abkühlen lassen.

Vegane Variante
500 ml Sojamilch
40 g Zucker
1 Pck veganes Vanille-Puddingpulver
250 g Soja-Sahne

Sojamilch mit Zucker aufkochen und ein Päckchen Vanille-Puddingpulver dazugeben, umrühren und gut abkühlen lassen. Mit einem Rührbesen weich rühren. Gut gekühlte Soja-Sahne aufschlagen und mit dem Lebkuchengewürz unter den Pudding heben.

Die Schüsseln mit der Creme füllen und mit Orangenstückchen garnieren.

Getränkeempfehlung zum Dessert

Vegane Gewürztraminer

Getränkeempfehlungen für Kinder

Voelkel Apfel-Granatapfelsaft
Streuobst-Birnensaft
Voelkel weißer Traubensaft

Weihnachts-Smoothie

Zutaten:
für 4 Personen



3 Mandarinen
1 Orange
2 Äpfel
700 ml roter Traubensaft
1 Nelke
1 Prise Zimt
1 Prise Kardamon
2 Datteln

Zubereitung:
ca. 10 Min.

Mandarinen und die Orange schälen, die Äpfel und Datteln entkernen und in Stücke schneiden. Alle Zutaten zusammen in den Mixer geben und so lang den Traubensaft zugießen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Für Erwachsene Gewürze und Rum nach Belieben zugeben.