



## Weihnachtliche Gewürz- bzw. Rosmarin-Orangen-Butter

Zutaten	Zubereitung
200 ml frische Sahne	in ein gut verschließbares Glas geben und solange schütteln bis sich ein gelblicher Klumpen gebildet hat, der in Flüssigkeit schwimmt, herausnehmen
<b>Für Gewürzbutter</b>	
Zimt, Kardamom, Nelken, Piment und Muskat,	porionweise zur Butter zugeben bis der gewünschte Geschmack erreicht ist
<b>Für Rosmarin-Orangenbutter</b>	
ein Zweig Rosmarin	Nadeln mörsern, unter die Butter rühren
Feiner Abrieb von einer Bio-Orange	eine große Messerspitze Abrieb unter die Butter rühren
	nach Geschmack evtl. etwas Salz zugeben, Butter in Silikonförmchen geben und in den Kühlschrank stellen

Kann zu frischem Baguette gereicht werden. Statt Orangenabrieb kann auch Limettenabrieb genommen werden. Gewürze können durch Gewürzmischungen wie Spekulatiusgewürz oder Lebkuchengewürz ausgetauscht werden.

# Pain d`Epi – weihnachtlicher Brotkranz

Zutaten	Zubereitung
400 g Dinkelmehl	in eine Rührschüssel geben
100 g Roggenmehl	
15 g Hefe	in kleine Schüssel krümeln
1 TL Zucker	zugeben
1 Tasse lauwarmes Wasser	zugeben und Hefe-Zucker-Mischung darin auflösen, 10 Min. stehen lassen
1 Zwiebel	Schälen, fein würfeln und in etwas Öl anschwitzen
1 TL Salz	zum Mehl geben
1 TL Schwa. Pfeffer	zum Mehl geben
Muskat	zum Mehl geben
300 ml lauwarmes Wasser	Mit Hefemischung zu Mehl geben, alles 10 Min. durchkneten, Teig zudecken mind. 30 Min. gehen lassen
	Teig in zwei Portionen teilen, zu Strängen ausrollen, Kreis formen, auf Blech mit Backpapier legen, abdecken, nochmals gehen lassen, Backofen auf 200 Grad Umluft heizen Strang mit Schere einschneiden. Schere im 45 Grad Winkel ansetzen und den Teig abwechselnd innen und außen ringsherum einschneiden, ofenfeste Schale mit Wasser in den Backofen geben und Brot 20 – 25 Min. backen.

Der weihnachtliche Brotkranz kann auch mit ½ TL Spekulatiusgewürz, 1 EL Rosmarin und 100 g Speckwürfeln oder 100 g Nüssen statt Zwiebeln verfeinert werden.

# Nussbraten (4 Pers)

Zutaten	Zubereitung
	Backofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen, Kastenform mit Backpapier auslegen,
300 g Nussmischung (Mandeln, Walnüsse, Cashewkerne)	in eine Pfanne geben,
60 g Pistazienkerne	zugeben, rösten, vom Herd nehmen, abkühlen lassen, in den Mixer geben, grob hacken, in eine Schüssel geben,
200 g Möhren	waschen, schälen, fein raspeln, zugeben,
1 Zwiebel	schälen, fein würfeln,
2 Knoblauchzehen	schälen fein hacken, zugeben,
300 g Maronen (vorgegart)	fein hacken, zugeben,
200 g Bergkäse	grob reiben, zugeben,
3 Vollkorntoast Scheiben	in sehr kleine Würfel schneiden, zugeben,
1 Bund Petersilie	waschen, trocknen, fein wiegen, zugeben,
4 Zweige Rosmarin	waschen, trocknen, Nadeln abzupfen, fein hacken, zugeben,
3 Zweige Thymian	waschen, trocknen, fein wiegen, zugeben,
3 Eier	zugeben,
40 g mittelscharfer Senf	zugeben,
3 EL Sojasoße	zugeben, zu einer homogenen Masse verkneten,
Salz	zugeben, abschmecken,
	Nussmasse in die Kastenform einfüllen und leicht andrücken, mit Alufolie verschließen, die Ränder gut andrücken, auf ein tiefes Blech stellen und auf der mittleren Schiene 30 Minuten bei 180 °C backen,
2 EL kalte Butter	Alufolie vom Braten nehmen und die Butter in Flöckchen gleichmäßig darüber verteilen. Den Braten wieder in den Ofen schieben, nochmals 20 Minuten backen,
	den Braten aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen, aus der Form nehmen. Auf eine vorgewärmte Platte setzen, evtl. mit etwas Preiselbeerkonfitüre garnieren, anrichten.

Statt Walnüsse können auch Haselnüsse, Pinienkerne oder andere Nussorten verwendet werden.

# Pilzrahmcreme mit Frischkäse (4 Pers)

Zutaten	Zubereitung
1 Zwiebel	schälen, fein würfeln,
1 Knoblauchzehe	schälen, fein hacken,
200 g Champions oder andere Pilze	putzen, in Scheiben schneiden,
Öl	in einem Topf erhitzen, Pilze andünsten, Zwiebel, Knoblauch zugeben, mit andünsten bis die Champignons leicht gebräunt sind,
100 ml Gemüsebrühe	ablöschen,
200 ml Kochsahne oder Milch	zugeben, kurz aufkochen, bei mittlerer Hitze nochmal 10 - 15 Minuten einkochen lassen,
Salz, Pfeffer, Thymian	würzen, abschmecken,
100 g Frischkäse	zugeben, unterheben,
1 EL Balsamico oder Zitronensaft	zugeben, abschmecken, anrichten.

Statt Kochsahne, Milch, Frischkäse kann auch pflanzliche Alternativen wie z. B. pflanzlicher Joghurt oder Frischkäse, Pflanzendrink verwendet werden.

# Rotkrautstrudel mit Kräuterrahmsoße (4 Pers)

Zutaten	Zubereitung
	Backofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen,
500 g Rotkraut	in feine Streifen schneiden,
1 TL Vollrohrzucker / brauner Zucker etwas Salz	Rotkraut mit Zucker und Salz verkneten. 30 Minuten ziehen lassen,
2 Zwiebel etwas Öl	schälen, in kleine Würfel schneiden, in eine Pfanne geben, Zwiebel anbraten, Kraut und den Zucker zugeben,
200 ml Rotwein oder roter Traubensaft oder Balsamico	ablöschen, Temperatur reduzieren, bei mittlerer Hitze 40 Minuten ohne Deckel weich garen, vom Herd nehmen,
Salz, Pfeffer	würzen, abschmecken, abkühlen lassen,
2 kleine Birnen	waschen, putzen, in kleine Würfel schneiden, zugeben,
100 g Walnüsse	sehr fein hacken, zugeben,
2 Eier	zugeben, Zutaten gut vermengen,
1 Pack. Blätterteig	Blätterteig auf ein Geschirrtuch legen, mit flüssiger Butter bestreichen,
	Rotkrautfülle auf den oberen Rand verteilen, dabei 5 cm Platz lassen. Die Enden einschlagen und den Strudel einrollen, auf ein Backblech legen und mit der restlichen Butter bestreichen. Bei 180 °C ca. 30 Minuten lang backen,
<b>Soße:</b>	
200 g Sauerrahm	in eine Schüssel geben,
½ Limette	auspressen, zugeben,
etwas Salz, Pfeffer	würzen, abschmecken
1 Schale Kresse	abschneiden, zugeben, Zutaten vermengen, gut abschmecken,
	Strudel aus dem Ofen nehmen, auf einer vorgewärmten Platte anrichten oder in Scheiben schneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit der Kräutersoße servieren.

Tipp: Statt Kresse könnte in der Soße auch Gartenkräuter, Schnittlauch, Petersilie verwendet werden. Statt Blätterteig kann auch ein Quicheteig oder Strudelteig verwendet werden.

## Wildschweinragout in Biersoße (4 Pers)

Zutaten	Zubereitung
800 g Wildschweinerücken,- keule	waschen, trocknen, in Würfel schneiden,
400 g versch. Pilze	putzen, leicht abreiben,
2 Zwiebel	schälen, fein würfeln,
1 Karotte	waschen, schälen, fein würfeln,
Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Wildgewürz	Fleisch würzen,
Öl	in einen großen Topf geben, erhitzen, Fleisch 2-3 Minuten kräftig anbraten, Pilze, Zwiebel, Karotten 3-4 Minuten mitanbraten,
1 EL Mehl	über das Fleisch stäuben, unter rühren kurz anschwitzen,
200 ml Bier 300 ml Rinder-, Gemüsebrühe	ablöschen, Temperatur reduzieren,
1 Zweig Thymian	zugeben, unter gelegentlichem Rühren Fleisch 45 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen, Soße abschmecken, ggf. nachwürzen, binden,
	Ragout in eine vorgewärmte Schüssel geben, servieren.

Tipp: Statt Wildschwein könnte auch Reh, Hirsch, Rind, Gams verwendet werden.

## Selleriepüree (4 Pers)

Zutaten	Zubereitung
500 g Sellerieknolle	waschen, schälen, klein würfeln, in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken,
etwas Salz	zugeben, erhitzen, 15-18 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Gelegentlich umrühren,
	Sellerie in ein Sieb abschütten, Kochwasser auffangen,
	Sellerie zurück in den Topf geben, 2-3 EL Kochwasser zugeben,
200 ml Sahne oder Milch oder Pflanzendrink	zugeben,
2 EL Butter oder vegane Alternativen	zugeben, erwärmen, vom Herd nehmen, mit dem Mixstab pürieren,
Muskatnuss, evtl. Salz	würzen, abschmecken, in eine vorgewärmte Schüssel geben oder mit einem Spritzbeutel eine Rosette auf den vorgewärmten Teller spritzen, mit Ragout anrichten.

Tipp: Mit der Kochflüssigkeit sparsam sein: Es ist leichter, später noch etwas hinzuzufügen als später wieder einzudicken. Das Püree kann auch mit 200 ml Gemüsebrühe am nächsten Tag zu einer dicken Suppe verdünnen werden. Anstatt Sellerie kann auch Pastinaken, Süßkartoffeln, Karotten... verwendet werden.

# Schoko-Gewürz-Kuppeltorte (4 Pers)

Zutaten	Zubereitung
	Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen und eine Springform (Ø 26cm) oder ein Backblech mit Backpapier auslegen,
4 Eier	in eine Rührschüssel geben,
120 g Zucker 1 Vanillezucker	zugeben, Zutaten schaumig rühren,
120 g Mehl	in eine Schüssel geben,
½ Pk. Backpulver	zugeben,
20 g Backkakao	zugeben, Zutaten vermengen, zur Schaummasse geben, vorsichtig unterrühren, Teig in die vorbereitete Springform/ <i>Backblech</i> füllen und vorsichtig glattstreichen. In den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 20 - 25 Min. bei 180 °C backen.
3 Orangen	schälen, so dass auch das weiße der Schale entfernt wird, Fruchtfleisch in 5 mm dicke Scheiben schneiden, nebeneinander auf ein Blech/Teller mit Backpapier legen, 30 – 45 Minuten in den Gefrierschrank geben, gefrorene Orangenscheiben mit verschiedenen großen Ausstechern Sterne ausstechen, auftauen lassen, restliches Fruchtfleisch fein pürieren, in einen Topf geben,
2 TL Lebkuchengewürz	zugeben, kurz aufkochen lassen, alles durch ein feines Sieb streichen,
	eine halbrunde Schüssel mit etwa Ø 18 cm mit Frischhaltefolie auskleiden, die Innenseite der Schüssel mit den Orangensternen auslegen, Schüssel nochmals ins Gefrierfach geben,
6 Blatt Gelatine	in kaltem Wasser einweichen,
200 g Sahne	steif schlagen,
200 g Zartbitterschokolade (70%)	über einem heißen Wasserbad schmelzen,
4 Eier	trennen, Eigelb mit dem Orangen-Gewürzsud in eine Schüssel geben, über dem Wasserbad cremig schaumig schlagen, Gelatine ausdrücken, im Eigelbschaum auflösen, Schüssel vom Wasserbad nehmen, flüssige Schokolade unterrühren, geschlagene Sahne unterheben, kalt stellen,
125 g Zucker	Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen, Eischnee unter das Mousse heben,
Orangenlikör oder Orangensaft	runden Biskuit halbieren, ( <i>aus dem rechteckigen Biskuit 2 Kreise mit dem Ø der Schüssel ausschneiden,</i> ) restlichen Biskuit in Stücke teilen, mit Likör oder Saft beträufeln,
	abwechselnd mit der Mousse in die ausgekleidete Schüssel schichten, Boden auflegen, für mind. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen, auf eine Tortenplatte stürzen, Folie abziehen, anrichten.

# Spekulatius-Pannacotta mit Balsamico-Kirschen

(4 Pers)

Zutaten	Zubereitung
Am Vortag:	
4 Blatt weiße Gelatine	in kaltem Wasser einweichen,
400 ml Sahne	in einen kleinen, hohen Topf geben,
100 ml Milch	zugeben,
40 g Zucker	zugeben,
1 Vanilleschote	längs aufschneiden, Mark mit Messerspitze herauskratzen, Mark und Schote in den Topf geben,
1 EL Spekulatiusgewürz	zugeben, Zutaten aufkochen, Temperatur reduzieren, bei schwacher Hitze weitere 15 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen, Vanilleschote nochmals 10 Minuten ziehen lassen, danach herausnehmen,
	Gelatine gut ausdrücken, in der heißen Spekulatiussahne auflösen,
	Vier Förmchen (à 150 ml) mit kaltem Wasser ausspülen, Spekulatiussahne darauf verteilen, bei Zimmertemperatur etwas abkühlen lassen, danach über Nacht (mind. 4 Stunden ) kalt stellen.
Für den Krokant:	
100 g Mandeln mit Haut	grob hacken,
10 g Zucker	in einer Pfanne karamellisieren, Mandeln zugeben, kurz wenden, auf Backpapier geben, verteilen, abkühlen lassen,
300 g Sauerkirschen (TK)	in eine Schüssel geben,
3 EL Orangensaft	Kirschen damit beträufeln, bei Zimmertemperatur auftauen lassen,
1 Zweig Rosmarin	waschen,
100 ml Balsamico-Essig	in einen Topf geben, Rosmarin zugeben,
100 g flüssiger Honig	zugeben, Zutaten aufkochen, Temperatur reduzieren, 10 Minuten sirupartig einköcheln lassen, vom Herd nehmen, abkühlen lassen,
	Rosemarin entfernen, aufgetaute Kirschen in ein Sieb geben, abtropfen lassen, unterrühren,
3 EL Orangensaft	zugeben, unterrühren,
	Pannacotta mit einem Messer vorsichtig vom Förmchenrand lösen, kurz in heißes Wasser halten, jeweils auf 1 Teller stürzen, mit Balsamico-Kirschen und Mandelkrokant anrichten.

Statt Milch und Sahne könnte auch vegane Pflanzendrinks z.B. Kokos-, Mandel-, Vanilledrink und statt Gelatine Agar-Agar, Pektin, Maisstärke, Johannisbrotkernmehl verwendet werden.