

FLEISCHLOSES WEIHNACHTSESSEN

ROTE-BETE-CARPACCIO

Vorpeise

Gesamtzeit: 15min

Zutaten für 2 Portionen

- 1 große Rote Bete
- 40 g Rucola
- 50 g Ziegenkäse
- 20 g Bio Walnüsse

Für das Dressing

- 2 EL Bio Olivenöl, nativ
- 1 EL Bio Walnussöl, nativ
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Honig, flüssig
- ½ TL Dijon Senf, grob
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Alle Dressing Zutaten in einer kleinen Schüssel vermischen und abschmecken. Das Ganze kann gerne ein bisschen durchziehen.
2. Die Rote Bete schälen und mit einem Gemüsehobel in hauchdünne Scheibchen hobeln (feinste Einstellung). Dazu am besten Handschuhe anziehen, da die Rote Bete stark abfärbt.
3. Rucola waschen und schleudern. Walnüsse hacken und ohne Öl in einer Pfanne rösten.
4. Zum Anrichten die gehobelten Rote Bete Scheiben auf zwei Tellern kreisförmig auslegen. Mittig je die Hälfte des Rucola verteilen. Mit dem Dressing beträufeln. Zuletzt auf jede Portion die Hälfte des Ziegenkäses krümeln und die gerösteten Walnüsse darüber streuen.



BLUMENKOHLSTEAKS MIT FEURIGER KÄSEKRUSTE

Hauptgang

Zubereitungszeit: 50min

Zutaten für 4 Personen:

- 1 großer Blumenkohl
- 4 TL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Steakpfeffer
- 30 g Blattspinat
- ½ Bundglatte Petersilie
- 2-3 EL eingelegte scharfe Jalapeños (Glas)
- 30 g Panko (japanisches Paniermehl; ersatzweise Semmelbrösel)
- abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
- 1 rote Paprika



Zubereitung:

1. Ofen vorheizen (E-Herd: 220 °C/Umluft: 200 °C/Gas: s. Hersteller). Ein Backblech mit Backpapier auslegen und im Ofen mit aufheizen. Blumenkohl waschen. Den Stiel des Blumenkohls so abschneiden, dass der Kopf, ohne zu wackeln auf einem Brett steht. Zwei gegenüberliegende Seiten des Blumenkohls knapp abschneiden und fein hacken. Restlichen Blumenkohl mit einem großen Messer in vier ca. 3 cm dicke Steaks schneiden. Die Steaks von beiden Seiten dünn mit Öl einreiben, mit Salz und Pfeffer würzen. Ohne Überlappungen auf das Blech legen und im Ofen ca. 20 Minuten backen.
2. Inzwischen Spinat putzen, waschen, abtropfen lassen und hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln, hacken. Käse reiben. Jalapeños hacken. Gehackten Blumenkohl mit Spinat, 2/3 der Petersilie, 100 g Käse, Jalapeños, Panko und Zitronenschale vermischen.
3. Die Ofentemperatur herunterschalten (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C/Gas: s. Hersteller). Blech aus dem Ofen holen, die Käsemasse üppig auf den Blumenkohlsteaks verteilen und leicht festdrücken. Im Backofen 18–20 Minuten weiterbacken, bis die Käsekruste zerlaufen und leicht gebräunt ist.
4. Paprika waschen und klein würfeln. Blumenkohlsteaks mit einem möglichst breiten Pfannenwender vom Blech nehmen, damit sie nicht zerfallen. Vorm Servieren mit Rest Käse, Petersilie und Paprikawürfeln bestreuen, mit Steakpfeffer würzen.



HERRENCREME

Dessert

Zubereitungszeit: 20min

Zutaten für 6 Personen:

- ½ Liter Milch
- 1 Pck. Puddingpulver,
- Vanillegeschmack
- 50 g Zucker
- 1 kl. Glas Rum
- 100g Schokolade, zartbitter
- 1 Becher Sahne



Zubereitung:

1. Von der Milch, dem Puddingpulver und dem Zucker einen Vanillepudding kochen und so lange rühren, bis er erkaltet ist, damit sich keine Haut bildet.
2. Rum einrühren, Schokolade raspeln und ebenfalls unterrühren. Zuletzt Sahne steif schlagen und unterheben.

