

VEGETARISCHES WEIHNACHTSMENÜ

-

SELLERIE CANNELLONI

Vorspeise

Dauer: 10 Minuten

Zutaten für 4 Personen

- 1 Sellerieknolle
- 100g Rucola
- 3 EL Balsamico
- 6 EL kalt gepresstes Olivenöl
- 50g Parmesan
- Salz, Pfeffer
- n.B. Austernpilze

Zubereitung

1. Nach dem Schälen des Selleries werden von der Mitte ausgehend 12 feine (ca. 2mm) Scheiben geschnitten.
2. Diese werden dann in kochendem Wasser kurz erhitzt, so dass Sie eine bissfeste Konsistenz haben. Nach dem Blanchieren werden die Scheiben in kaltem Wasser abgeschreckt.
3. Den Salat waschen und die Stiele je nach Belieben kürzen.
4. Aus dem Balsamico, Öl sowie Salz und Pfeffer ein Dressing mischen. Die Selleriescheiben mit Pfeffer und Salz etwas würzen.
5. Salat auf die Scheiben verteilen und etwas von dem Dressing drüber träufeln. Die Scheiben dann zu Röllchen drehen und das restliche Dressing über diesen verteilen. Zum Schluss etwas Parmesan über die Cannelloni raspeln.



ROTE BETE-SÜSKARTOFFEL GRATIN

Hauptspeise

Dauer: 30 Minuten Zubereitung & 35 Minuten Backzeit

Zutaten für 4 Personen/Portionen

- 750g frische Rote Bete
- 1 große Süßkartoffel
- 175g Gouda (gerieben)
- 1 Ingwerknolle
- 200g Schmand
- 200ml Schlagsahne
- 1 Knoblauchzehe
- Zucker, Salz, Pfeffer
- Kreuzkümmel



Zubereitung

1. Rote Beete und Süßkartoffel schälen und in kleine Stücke schneiden. Zu beachten: Die Rote Beete besonders klein schneiden, da der Garungsprozess sonst sehr lange dauert.
2. Die Süßkartoffel- und rote Beete Stücke bei mittlerer Hitze garen lassen. Die rote Beete benötigt etwa 20-25 Minuten, die Süßkartoffel allerdings nur 10-15 Minuten, um den richtigen Garungsgrad zu erreichen.
3. In der Zeit, in der das Gemüse vor sich hin gart, ist genug Zeit, um die Soße vorzubereiten. Dafür zunächst eine Knoblauchzehe und ein circa 2 Cent großes Stück Ingwer schälen und gründlich klein hacken. Beides wird dann mit dem Schmand und der Sahne vermischt und im Anschluss kräftig mit Salz, Zucker, Pfeffer und Kreuzkümmel abgeschmeckt.
4. Jetzt bietet es sich an, den Backofen schon einmal auf 170°C Umluft vorzuheizen.
5. Nachdem das gegarte Gemüse abgeschüttet wurde, wird es nun abwechselnd in eine Auflaufform gegeben. Zum Schluss wird die Soße über dem Gemüse verteilt und der Käse drübergestreut. Die Auflaufform wird dann für 15 bis 20 Minuten in den Ofen geschoben, danach ist das Gericht servierbereit.



HIMBEERDESSERT MIT SPEKULATIUS

Dessert

Dauer: 20 Minuten Zubereitung & 4 Stunden Ruhezeit

Zutaten

- 100ml Sahne
- 125g Quark
- 125g Mascarpone
- 60g Zucker
- ½ Pck. Vanillezucker
- 175g Himbeeren (TK)
- 125g Spekulatius



Zubereitung

1. Zucker, Quark, Mascarpone und Vanillezucker vermischen.
2. Sahne schlagen und gründlich unter die Mischung heben.
3. Je Servierschale drei bis vier EL der entstandenen Creme verstreichen, so dass der Boden bedeckt ist.
4. Eine Schicht zerbrochene Spekulatius auf der glattgestrichenen Creme verteilen und anschließend eine weitere Schicht der Creme auftragen.
5. Die gefrorenen Himbeeren auf der neuen Schicht verteilen und den Rest der Creme so darüber verteilen, dass Sie nicht mehr zu sehen sind.
6. Zu guter Letzt zerbröselte Spekulatius über der Creme verteilen und die Servierschalen zum Ruhen in den Kühlschrank stellen, wo sie mindestens 4 Stunden verweilen sollten.

Tipp:

Vor dem Servieren bietet es sich an, etwas Puderzucker über die Desserts zu streuen.

