

AUSGABE 21/2023

ESSEN & *Kochen*

ADVENTSGENUSS

TIPPS & TRICKS



33 REZEPTE FÜR KULINARISCHE ABENTEUER



Anzeigen- und Redaktionsschluss ist der 11. Dezember 2023

der nächste **Essen & Kochen**

erscheint am 15. Dezember 2023

Impressum

Founder & Publisher: Markus Elsässer
Editor in Chief: Sabine Elsässer (V.I.S.D.P.)
Redaktion: Christine Arnoldt
Geschäftsführer: Sabine Elsässer

Verlag: FUNDSCENE Media UG (haftungsbeschränkt)
Blücherstr. 32 - DE-75177 Pforzheim
Registergericht: Amtsgericht Mannheim
Registernummer: HRB 726461
Ust-Ident-Nummer: DE309755082

Tel.: +49 (0)7231 - 6035228
E-Mail: contact@thepublishergang.com

Cover Image: ©

Anzeigenleitung

Edeltraud Richter +49 (0)7231 - 7760106
contact@thepublishergang.com

Die Inhalte des ESSEN & KOCHEN TIPPS UND TRICKS MAGAZINS sind urheberrechtlich geschützt, alle Rechte liegen beim Verlag FUNDSCENE Media UG (haftungsbeschränkt) Vervielfältigung oder Nachdruck bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Verlages.

Autoren und Interviewpartner sind im Sinne des Presserechts selbst für Ihre Aussagen und Empfehlungen verantwortlich. Die Aussagen von Autoren und Interviewpartnern spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion oder des Verlags wider.

Edition Rezepte 21/2023

FROM THE EDITOR

Essen & Kochen Tipps und Tricks

Das wöchentliche Kochmagazin für kulinarische Abenteuer

„Essen und Kochen Tipps und Tricks“ ist ein einzigartiges Kochmagazin, das wöchentlich neue und aufregende Rezepte aus der ganzen Welt präsentiert. Wenn du eine Leidenschaft für kulinarische Entdeckungen hast und gerne die Aromen fremder Kulturen in deiner Küche erleben möchtest, dann ist dieses Magazin genau das Richtige für dich!

Jede Ausgabe von „Essen und Kochen Tipps und Tricks“ nimmt dich mit auf eine Reise rund um den Globus und bietet dir eine vielfältige Auswahl an authentischen Gerichten, die von renommierten Köchen und leidenschaftlichen Food-Bloggern kreiert wurden. Von exotischen Gewürzen der indischen Küche über die frischen Aromen der mediterranen Gerichte bis hin zu den umami-reichen Spezialitäten aus Ostasien - unser Magazin deckt die ganze Bandbreite der internationalen Küche ab.

Unser talentiertes Team von Autoren und Redakteuren sammelt und präsentiert die besten Rezepte, die von traditionellen Familienrezepten bis hin zu modernen Interpretationen reichen. Jedes Rezept wird sorgfältig getestet und mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen sowie nützlichen Tipps und Tricks versehen, um sicherzustellen, dass auch Anfänger in der Küche ein erfolgreiches kulinarisches Erlebnis haben.

Zusätzlich zu den köstlichen Rezepten bietet „Essen und Kochen Tipps und Tricks“ auch faszinierende Hintergrundinformationen über die kulinarischen Traditionen und Essgewohnheiten verschiedener Länder. Wir stellen dir lokale Zutaten vor, geben Empfehlungen für die besten Märkte und Restaurants weltweit und teilen inspirierende Geschichten über die Menschen, die hinter den Gerichten stehen.

Egal, ob du nach neuen Ideen für das Abendessen suchst, deinen kulinarischen Horizont erweitern möchtest oder einfach nur Spaß am Kochen und Genießen hast - „Essen und Kochen Tipps und Tricks“ ist dein wöchentliches Ticket für eine unvergessliche kulinarische Reise um die Welt. Tauche ein in die Vielfalt der internationalen Küche und lass dich von den faszinierenden Aromen und Geschmäckern inspirieren!



Viel Spass beim Kochen und Genießen!

Markus Elsässer Founder & Publisher

Ab sofort täglich neue Rezepte auf:

www.essenundkochen.com

The
ALL IN MEDIA & PUBLISHING
PUBLISHER
GANG

FOLLOW US /thepublishergang





Tipps & Tricks: **1.** Ein kräftiger Rotwein, wie ein Bordeaux, Cabernet Sauvignon oder Merlot, harmoniert gut mit dem Rinderbraten und verstärkt die tiefen Geschmacksnuancen. Da bereits Portwein im Rezept verwendet wird, können Sie denselben Wein als Begleitung servieren. Ein trockener oder halbtrockener Portwein passt besonders gut. Ein dunkles oder malziges Bier, wie ein Stout oder ein Porter, kann eine interessante Alternative sein, insbesondere wenn Sie Bier als bevorzugtes Getränk bevorzugen. **2.** Ein Rotwein-Cocktail mit Gewürzen wie Zimt und Sternanis könnte die würzigen Elemente des Bratens aufgreifen und eine kreative Getränkeoption bieten. Wenn Sie alkoholfreie Optionen bevorzugen, ist ein sprudelndes Mineralwasser mit einer Zitronenscheibe eine erfrischende Begleitung.

Portwein-Feigen-Schmorbraten

Zubereitungszeit: ca. 180 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Rinderbraten (z. B. aus der Schulter)
- 250 ml Portwein
- 200 g getrocknete Feigen
- 4 Zwiebeln, grob gehackt
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 Möhren, in Scheiben geschnitten
- 2 Stangen Sellerie, in Scheiben geschnitten
- 1 Zweig Rosmarin
- 4 Zweige Thymian
- 500 ml Rinderbrühe
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 160 °C vorheizen.
2. Den Rinderbraten salzen und pfeffern. In einem Bräter das Olivenöl erhitzen und den Braten von allen Seiten scharf anbraten, bis er eine goldene Kruste hat. Den Braten aus dem Bräter nehmen und beiseite stellen.
3. In dem Bräter Zwiebeln, Knoblauch, Möhren und Sellerie anbraten, bis sie weich sind.
4. Die getrockneten Feigen halbieren und zusammen mit Portwein, Rosmarin und Thymian zu den Gemüsen geben. Alles gut vermengen.
5. Den angebratenen Rinderbraten wieder in den Bräter legen und mit Rinderbrühe auffüllen, sodass der Braten zu etwa zwei Dritteln bedeckt ist.
6. Den Bräter abdecken und den Schmorbraten für etwa 3 Stunden in den vorgeheizten Ofen stellen. Zwischendurch den Braten ab und zu mit dem Sud übergießen.
7. Nach 3 Stunden den Braten aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Die Sauce nach Bedarf nochmals abschmecken.
8. Den Portwein-Feigen-Schmorbraten auf einer Servierplatte anrichten und mit der aromatischen Sauce begießen.
9. Nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren und heiß servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: **1.** Begleiten Sie diesen pikanten Chili-Limette-Dip mit einem kühlen mexikanischen Bier. Die leichte Bitterkeit und erfrischende Note des Biers balancieren perfekt die Schärfe des Dips. **2.** Eine fruchtige Limonade mit einem Hauch Minze ist eine köstliche alkoholfreie Option. Die süße Frische der Limonade harmoniert wunderbar mit der Schärfe und Säure des Dips. Der Chili-Limette-Dip ist die perfekte Begleitung zu einer Hauptmahlzeit, insbesondere zu gegrilltem Fleisch wie saftigem Hühnchen- oder Rindersteaks. Seine würzige Frische verleiht jedem Bissen eine zusätzliche Geschmacksebene. Zudem passt der Dip hervorragend zu vegetarischen Optionen wie Gemüsespießen oder als geschmacksintensiver Topping für Taco-Bowls.

Chili-Limette-Dip

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten - **Personen:** 4-8

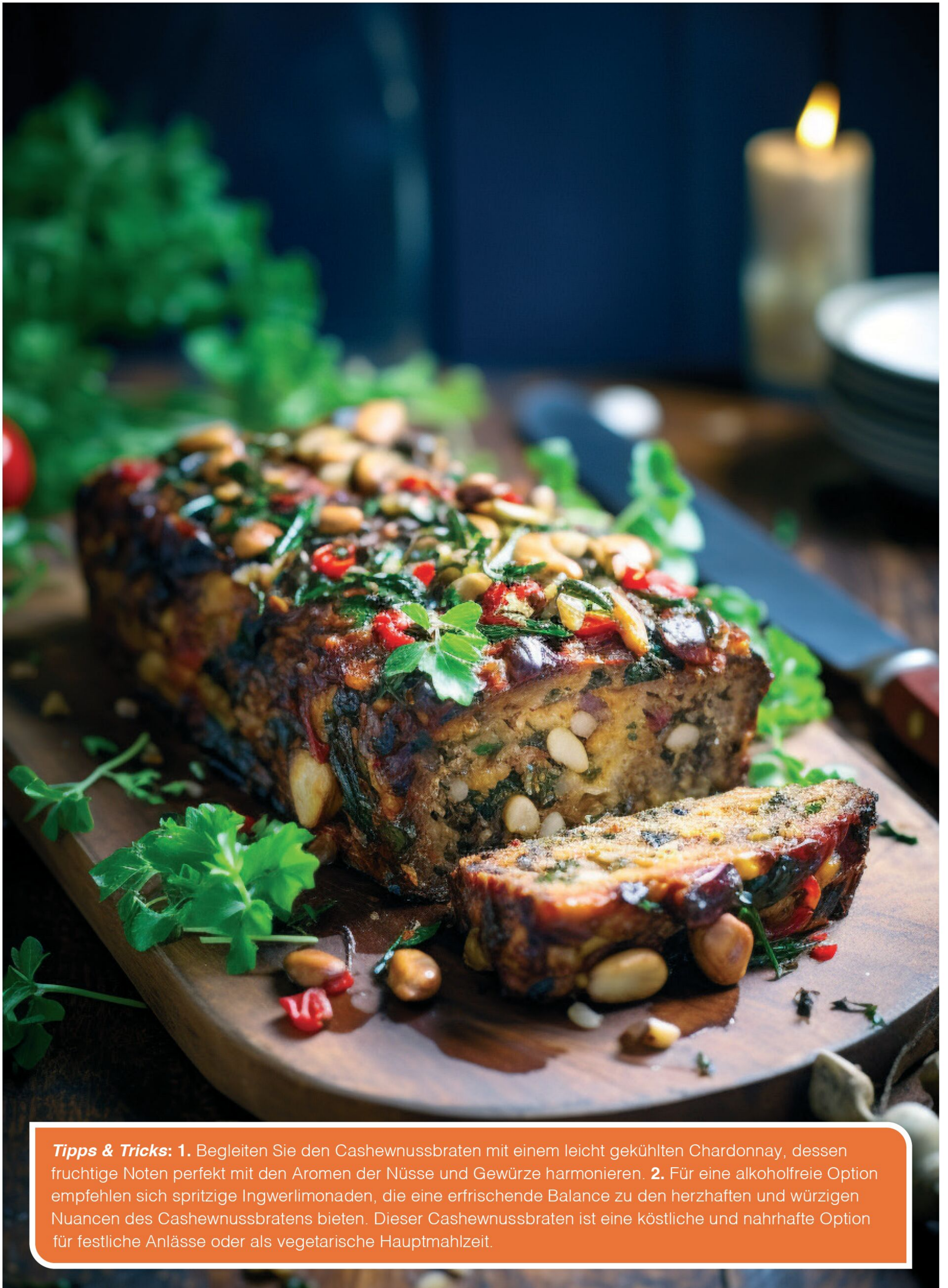
Zutaten:

- 250 g saure Sahne
- 150 g Mayonnaise
- 2 Limetten, Saft und Abrieb
- 2 grüne Chilischoten, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 1 TL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Korianderblätter zum Garnieren

Zubereitung:

- 1.** In einer Schüssel die saure Sahne, Mayonnaise, Limettensaft und -abrieb vermengen.
- 2.** Die fein gehackten grünen Chilischoten, gepressten Knoblauch, gemahlenen Kreuzkümmel und Paprikapulver hinzufügen. Gut umrühren.
- 3.** Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Dip vor dem Servieren im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ziehen lassen, damit sich die Aromen entfalten.
- 4.** Mit frischen Korianderblättern garnieren und zu Snacks, Nachos oder gegrilltem Gemüse servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Begleiten Sie den Cashewnussbraten mit einem leicht gekühlten Chardonnay, dessen fruchtige Noten perfekt mit den Aromen der Nüsse und Gewürze harmonieren. 2. Für eine alkoholfreie Option empfehlen sich spritzige Ingwerlimonaden, die eine erfrischende Balance zu den herzhaften und würzigen Nuancen des Cashewnussbratens bieten. Dieser Cashewnussbraten ist eine köstliche und nahrhafte Option für festliche Anlässe oder als vegetarische Hauptmahlzeit.

Cashewnussbraten

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 300 g Cashewnüsse, grob gehackt
- 200 g Haferflocken
- 150 g Karotten, fein gerieben
- 150 g Sellerie, fein gewürfelt
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, gepresst
- 200 g Pilze, fein gehackt
- 100 g Erbsen
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 TL getrockneter Rosmarin
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 3 Eier (optional, für die Bindung)
- 200 ml Gemüsebrühe

Zubereitung:

1. Die Cashewnüsse und Haferflocken in einer Pfanne ohne Öl rösten, bis sie goldbraun sind. Beiseite stellen.
2. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie und Karotten anschwitzen, bis sie weich sind.
3. Pilze hinzufügen und weiter braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist.
4. Tomatenmark, Sojasauce, Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer hinzufügen, gut vermengen.
5. Die gerösteten Cashews und Haferflocken einrühren, dann die Erbsen unterheben.
6. Optional die Eier einrühren, um die Masse zu binden.
7. Die Gemüsebrühe hinzufügen und die Mischung zu einem kompakten Braten formen.
8. Den Cashewnussbraten in eine gefettete Backform geben und bei 180 Grad Celsius etwa 40-45 Minuten backen.
9. Vor dem Servieren kurz abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Um das Trüffelaroma zu intensivieren, fügen Sie das Trüffelöl vorsichtig nach und nach hinzu und probieren es zwischendurch, um die gewünschte Geschmacksintensität zu erreichen. 2. Servieren Sie das Trüffelpüree als raffinierte Beilage zu zarten Fleischgerichten wie Rindfilet oder Lammkoteletts. Ein trockener Chardonnay oder ein leichter Rotwein ergänzen die cremige Textur und den erdigen Geschmack des Pürees perfekt. Ein leichter Pinot Noir oder Merlot kann ebenfalls eine gelungene Wahl sein. Die fruchtigen Noten des Rotweins harmonisieren wunderbar mit dem erdigen Geschmack des Trüffelöls und setzen einen ausgewogenen Akzent.

Trüffel Kartoffelpüree

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

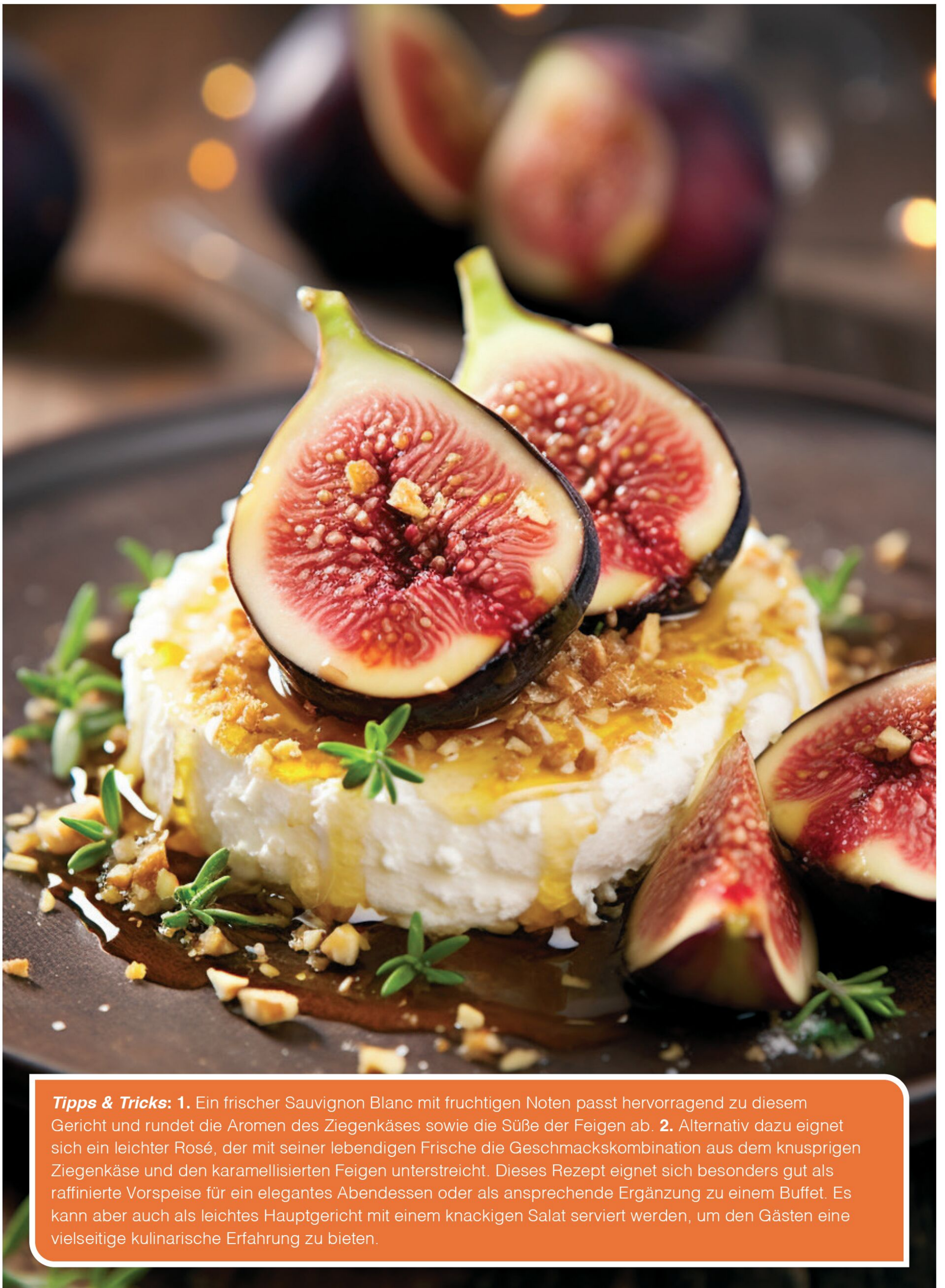
Zutaten:

- 2 kg Kartoffeln, geschält und gewürfelt
- 200 g Butter
- 250 ml Sahne
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Trüffelöl nach Geschmack
- Frischer Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung:

- 1.** Die geschälten und gewürfelten Kartoffeln in einem großen Topf mit Wasser kochen, bis sie weich sind. Abgießen und zurück in den Topf geben.
- 2.** Die Butter zu den warmen Kartoffeln hinzufügen und mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen, bis die Butter gleichmäßig verteilt ist.
- 3.** Die Sahne erhitzen, aber nicht kochen lassen, und nach und nach zu den gestampften Kartoffeln geben. Dabei ständig rühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht.
- 4.** Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben Trüffelöl hinzufügen und gut vermengen.
- 5.** Das Trüffel Kartoffelpüree auf einer großen Servierplatte anrichten, mit frischem Schnittlauch bestreuen und warm servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: **1.** Ein frischer Sauvignon Blanc mit fruchtigen Noten passt hervorragend zu diesem Gericht und rundet die Aromen des Ziegenkäses sowie die Süße der Feigen ab. **2.** Alternativ dazu eignet sich ein leichter Rosé, der mit seiner lebendigen Frische die Geschmackskombination aus dem knusprigen Ziegenkäse und den karamellisierten Feigen unterstreicht. Dieses Rezept eignet sich besonders gut als raffinierte Vorspeise für ein elegantes Abendessen oder als ansprechende Ergänzung zu einem Buffet. Es kann aber auch als leichtes Hauptgericht mit einem knackigen Salat serviert werden, um den Gästen eine vielseitige kulinarische Erfahrung zu bieten.

Gebackener Ziegenkäse auf Feigenbett mit Balsamico-Reduktion

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

Zutaten Ziegenkäse:

- 400 g Ziegenkäserolle
- 200 g Paniermehl
- 4 Eier, verquirlt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 100 ml Olivenöl (zum Braten)

Zutaten Feigenbett:

- 8 reife Feigen, halbiert
- 2 EL Honig
- 50 g Walnüsse, grob gehackt
- Frischer Thymian zum Garnieren

Zutaten Balsamico-Reduktion:

- 250 ml Balsamico-Essig
- 2 EL brauner Zucker

Zubereitung:

1. Zubereitung des gebackenen Ziegenkäses:

Den Ziegenkäse in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Käsescheiben zunächst in verquirltem Ei wenden und anschließend im Paniermehl wälzen, bis sie gleichmäßig bedeckt sind. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die panierten Ziegenkäsescheiben darin goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

2. Zubereitung des Feigenbetts: Die Feigenhälften in einer Pfanne mit Honig anbraten, bis sie leicht karamellisiert sind. Die karamellisierten Feigen auf einer Servierplatte anrichten und mit den grob gehackten Walnüssen bestreuen.

3. Zubereitung der Balsamico-Reduktion: Den Balsamico-Essig und braunen Zucker in einem kleinen Topf vermengen. Die Mischung unter Rühren zum Kochen bringen und dann die Hitze reduzieren. Die Reduktion köcheln lassen, bis sie eine sirupartige Konsistenz erreicht.

4. Servieren: Die gebackenen Ziegenkäsescheiben auf das Feigenbett legen. Die Balsamico-Reduktion über den Ziegenkäse träufeln. Mit frischem Thymian garnieren und sofort servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Ein leichter, trockener Riesling harmoniert hervorragend mit der cremigen Kürbis-Ingwer-Suppe und setzt die frischen Aromen des Ingwers subtil in Szene. 2. Alternativ dazu passt ein herbstlicher Apfelwein wunderbar zu dieser Suppe und ergänzt die süßlichen Nuancen des Kürbisses. Diese Kürbis-Ingwer-Suppe ist eine ideale Vorspeise und passt gut zu einem knusprigen Baguette oder einem frischen Salat. Als Hauptgericht empfiehlt sich gebratenes Hähnchenbrustfilet mit einer Honig-Senf-Glasur, da die würzige Süße des Fleisches die delikaten Aromen der Suppe perfekt ergänzt. Zusammen schaffen sie ein ausgewogenes und geschmacklich ansprechendes Dinner.

Kürbis-Ingwer-Suppe mit Trüffelöl

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 1,5 kg Kürbis, gewürfelt
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 EL Ingwer, gerieben
- 1 Kartoffel, gewürfelt
- 1 l Gemüsebrühe
- 400 ml Kokosmilch
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Trüffelöl zum Garnieren
- Frische Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

1. Zubereitung der Suppe: In einem großen Topf das Olivenöl erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Ingwer darin anschwitzen, bis sie weich sind. Die Kürbis- und Kartoffelwürfel hinzufügen und kurz mitdünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und die Suppe köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Die Kokosmilch hinzufügen und die Suppe pürieren, bis sie eine samtige Konsistenz erreicht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Servieren: Die Kürbis-Ingwer-Suppe in Schalen oder Teller gießen. Vor dem Servieren jedes Portion mit einem Hauch Trüffelöl beträufeln. Mit frischer Petersilie garnieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Ein kräftiger Rotwein wie ein Cabernet Sauvignon oder Merlot begleitet die intensiven Aromen der Lammkoteletts mit Kräuterkruste perfekt und rundet das festliche Essen geschmacklich ab. 2. Alternativ dazu kann ein eleganter Rosé, leicht gekühlt, eine erfrischende und dennoch delikate Begleitung bieten, die die zarten Kräuteraiden der Koteletts unterstreicht. Die festlichen Lammkoteletts mit Kräuterkruste harmonieren besonders gut mit einem cremigen Kartoffelgratin und einer Rotweinsauce. Dieses klassische Begleitgericht unterstreicht die herzhaften Aromen des Lammfleisches und schafft eine geschmacklich ausgewogene Kombination. Als weiteres Hauptgerichtspartner eignet sich auch ein Risotto mit Pilzen und Parmesan, das die zarten Kräuteraiden der Koteletts auf eine köstliche Weise ergänzt.

Festliche Lammkoteletts mit Kräuterkruste

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten inklusive Marinierzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 16 Lammkoteletts
- 4 EL Dijon-Senf
- 4 EL Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 4 EL frische Petersilie, fein gehackt
- 2 EL frischer Rosmarin, fein gehackt
- 2 EL frischer Thymian, fein gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 200 g Paniermehl

Zubereitung:

- 1.** Vorbereitung der Marinade: In einer Schüssel den Dijon-Senf, Olivenöl, gehackten Knoblauch, fein gehackte Petersilie, Rosmarin und Thymian vermengen. Die Lammkoteletts großzügig mit Salz und Pfeffer würzen und dann in der Marinade wenden. Mindestens 30 Minuten im Kühlschrank marinieren lassen.
- 2.** Zubereitung der Kräuterkruste: Das Paniermehl auf einen flachen Teller streuen. Jedes marinierte Lammkotelett gleichmäßig in der Paniermehlschicht wenden, um die Kruste zu bilden.
- 3.** Braten der Lammkoteletts: Den Backofen auf 200 Grad Celsius vorheizen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Lammkoteletts von beiden Seiten scharf anbraten, bis sie goldbraun sind. Die Lammkoteletts auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen für etwa 15-20 Minuten braten, bis sie die gewünschte Garstufe erreicht haben.
- 4.** Servieren: Die Lammkoteletts auf einer Servierplatte anrichten und nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren. Sofort servieren und genießen!

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: **1.** Ein kühler Prosecco oder ein trockener Weißwein wie Sauvignon Blanc ergänzen die frische Tomatengelee mit Scampi perfekt und verleihen dem Gaumen eine leichte und spritzige Note. **2.** Alternativ dazu harmoniert ein leichter Rosé, wie beispielsweise ein Provence Rosé, ausgezeichnet mit diesem Gericht und rundet die Aromen der Tomaten sowie die delikate Süße der Scampi ab. Dieses Tomatengelee mit Scampi eignet sich hervorragend als erfrischende Vorspeise für ein festliches Meeresfrüchte-Menü. Als Hauptgericht passt es ausgezeichnet zu einem delikaten Fischgericht, wie beispielsweise gegrilltem Loup de Mer oder gebratenem Zander, um den maritimen Charakter des Menüs zu betonen.

Tomatengelee mit Scampi

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten + Kühlzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 800 g reife Tomaten, gewürfelt
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 rote Paprika, gewürfelt
- 1 EL Olivenöl
- 1 Bund frischer Basilikum, gehackt
- 2 Blatt Gelatine
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 16 Scampi, geschält und entdarnt
- Zitronensaft zum Beträufeln
- Frische Kräuter zum Garnieren

Zubereitung:

1. In einem Topf das Olivenöl erhitzen und Zwiebeln sowie Knoblauch darin anschwitzen. Tomaten und Paprika hinzufügen und für ca. 10 Minuten köcheln lassen.
2. Die Gemüsemischung pürieren und durch ein feines Sieb passieren, um eine glatte Tomatensauce zu erhalten.
3. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Sobald sie weich sind, gut ausdrücken und in die warme Tomatensauce einrühren, bis sie sich vollständig aufgelöst haben.
4. Gehackten Basilikum hinzufügen und die Mischung mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Tomatensauce in Gläser oder Förmchen füllen und für mindestens 4 Stunden oder bis zur Festigkeit im Kühlschrank kaltstellen.
6. Die Scampi mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten, bis sie gar sind.
7. Die fest gewordene Tomatengelee aus dem Kühlschrank nehmen, mit den angebratenen Scampi garnieren und mit frischen Kräutern bestreuen.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: **1.** Ein trockener Crémant oder Sekt, leicht gekühlt, bildet eine erfrischende Begleitung zu den Käsewindbeuteln und unterstreicht die cremige Käsefüllung mit einer feinen Perlage. **2.** Alternativ dazu passt ein leichter, frischer Weißwein wie ein Sauvignon Blanc perfekt zu den herzhaften Käsewindbeuteln und rundet den Genuss mit seiner fruchtigen Note ab. Diese Käsewindbeutel sind eine ideale Vorspeise für einen festlichen Brunch oder ein leichtes Mittagessen. Als Hauptgericht könnte ein Lachsfilet mit einer Zitronen-Dill-Sauce perfekt dazu passen. Die frische und leichte Fischkomponente harmoniert gut mit der cremigen Käsefüllung der Windbeutel.

Käsewindbeutel

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten + Backzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

Zutaten Windbeutel:

- 250 ml Wasser
- 125 g Butter
- 150 g Mehl
- 4 Eier
- Eine Prise Salz

Zutaten Käsefüllung:

- 200 g Frischkäse
- 100 g geriebener Emmentaler oder Gruyère
- 2 EL gehackte frische Kräuter (z.B. Schnittlauch, Petersilie)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

- 1.** Windbeutel zubereiten: Das Wasser mit der Butter und einer Prise Salz in einem Topf erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Das Mehl auf einmal hinzufügen und kräftig rühren, bis sich ein glatter Teig bildet. Den Topf vom Herd nehmen und die Eier einzeln unter ständigem Rühren in den Teig einarbeiten, bis eine glatte, glänzende Masse entsteht. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Celsius etwa 20-25 Minuten goldbraun backen. Danach abkühlen lassen.
- 2.** Käsefüllung zubereiten: Frischkäse, geriebenen Käse und gehackte Kräuter vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3.** Windbeutel füllen: Die abgekühlten Windbeutel waagrecht halbieren. Die Käsefüllung in einen Spritzbeutel geben und auf die unteren Hälften der Windbeutel spritzen. Die obere Hälfte aufsetzen und leicht andrücken.
- 4.** Servieren: Die Käsewindbeutel auf einer Servierplatte anrichten und nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Ein kräftiger, aber dennoch eleganter Chardonnay mit Noten von reifen Früchten und einer dezenten Holznote harmoniert wunderbar mit den gefüllten Poulardenbrüsten, indem er die Aromen des Geflügels und der Maronen unterstreicht. 2. Alternativ dazu eignet sich ein leichter Pinot Noir mit seinen fruchtigen und würzigen Nuancen, um eine ausgewogene Begleitung zu schaffen. Dieser Wein passt gut zu den zarten Aromen des Geflügels und der herzhaften Maronenfüllung. Dieses Rezept für gefüllte Poulardenbrüste mit Maronenfüllung passt hervorragend zu einem festlichen Abendessen, insbesondere zu einem Weihnachts- oder Neujahrsfest. Servieren Sie die gefüllten Poulardenbrüste mit einer cremigen Rotweinsauce, Kartoffelgratin und einem Gemüse medley für ein beeindruckendes Festmahl.

Gefüllte Poulardenbrust mit Maronenfüllung

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 8 Poulardenbrüste
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 600 g vorgekochte und geschälte Maronen
- 4 EL Butter
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 2 Äpfel, geschält und gewürfelt
- 200 g geräucherter Speck, gewürfelt
- 4 EL gehackte Petersilie
- Küchengarn

Zubereitung:

1. Poulardenbrüste waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Maronenfüllung zubereiten: In einer Pfanne Butter erhitzen, Zwiebeln anschwitzen, Äpfel, Speck und Maronen hinzufügen. Mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Poulardenbrüste in der Mitte aufschneiden, jedoch nicht komplett durchschneiden, um eine Tasche zu formen.
4. Die Maronenfüllung in die Taschen der Poulardenbrüste geben und die Öffnung mit Küchengarn zusammenbinden.
5. Die gefüllten Poulardenbrüste auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Celsius ca. 25-30 Minuten braten, bis sie goldbraun und durchgegart sind.
6. Vor dem Servieren das Küchengarn entfernen, die gefüllten Poulardenbrüste in Tranchen schneiden und auf einem Servierteller anrichten.
7. Nach Belieben mit einer Rotweinsauce, Kartoffelgratin und gedünstetem Gemüse servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Ein erfrischender Mangolassi oder eine kühlende Limonade mit Minze ergänzen die fruchtige Note des Mango-Koriander-Dips perfekt. 2. Dieser Mango-Koriander-Dip passt hervorragend zu gegrilltem Fleisch, Fisch oder als Dip für Gemüsesticks.

Mango-Koriander-Dip

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten + 30 Minuten Kühlzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 reife Mangos (ca. 800 g), geschält, entkernt und gewürfelt
- 1 Bund frischer Koriander, fein gehackt
- 1 kleine rote Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- Saft von 2 Limetten
- 1 Teelöffel geriebener Ingwer
- 1 Teelöffel Honig
- 1 Teelöffel Chiliflocken (optional, je nach gewünschter Schärfe)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die gewürfelten Mangos, gehackten Koriander, Zwiebeln und Knoblauch in eine Schüssel geben.
2. In einer separaten kleinen Schüssel den Limettensaft, geriebenen Ingwer, Honig und Chiliflocken vermengen. Gut umrühren, um den Honig aufzulösen.
3. Die Limettenmischung über die Mango-Koriander-Mischung gießen und vorsichtig vermengen, um alle Zutaten gut zu kombinieren.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gegebenenfalls die Schärfe durch Zugabe von Chiliflocken anpassen.
5. Den Mango-Koriander-Dip für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die Aromen gut entfalten können.
6. Vor dem Servieren nochmals abschmecken und nach Bedarf nachwürzen.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: **1.** Begleiten Sie diese festliche Maronen-Apfel-Suppe mit einem leicht gekühlten Apfelglühwein, um die Aromen zu betonen und die warmen Gewürznoten zu ergänzen. **2.** Diese Suppe eignet sich hervorragend als Vorspeise für ein festliches Weihnachtsmenü. Als Hauptgericht empfehlen wir eine knusprige Gänsekeule mit Preiselbeersauce, um die festliche Atmosphäre zu unterstreichen.

Maronen-Apfel-Suppe mit Zimt-Croutons

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 800 g vorgegarte Maronen
- 6 Äpfel, geschält und gewürfelt
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 Liter Gemüsebrühe
- 2 Teelöffel Zimt
- 8 Scheiben Weißbrot, gewürfelt
- 4 Esslöffel Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die gehackten Zwiebeln und den gehackten Knoblauch in einem großen Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen, bis sie glasig sind.

2. Die gewürfelten Äpfel hinzufügen und kurz mitdünsten.

3. Die vorgegarten Maronen dazugeben und alles gut vermengen.

4. Mit Gemüsebrühe ablöschen und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und die Suppe für etwa 20-25 Minuten köcheln lassen, bis die Maronen und Äpfel weich sind.

5. Während die Suppe kocht, die Croutons vorbereiten. Die gewürfelten Weißbrotstücke

mit Zimt und Olivenöl vermengen und auf einem Backblech verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Celsius für etwa 10 Minuten goldbraun backen.

6. Die fertige Suppe mit einem Pürierstab pürieren, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Bei Bedarf mehr Gemüsebrühe hinzufügen, um die gewünschte Konsistenz zu erhalten.

7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

8. Die Suppe in Schüsseln servieren und mit den Zimt-Croutons garnieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Ein trockener Prosecco oder ein leichter Chardonnay harmonisieren hervorragend mit der Frische des Rucola-Walnuss-Pestos und betonen die delikate Note der gegrillten Garnelen. 2. Dieses Pasta-Gericht passt ideal zu einem erfrischenden Ingwer-Limonaden-Cocktail, der mit frischer Minze garniert wird, um dem gesamten Festmahl eine belebende Note zu verleihen. Genießen Sie diese köstliche Pasta als Hauptgericht für ein festliches Abendessen in der Adventszeit!

Linguine mit Rucola-Walnuss-Pesto und Gegrillten Garnelen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g Linguine
- 250 g Rucola
- 100 g Parmesan, gerieben
- 75 g Walnüsse
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Saft und Abrieb von 1 Zitrone
- 200 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 150 g getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft und in Streifen geschnitten
- 500 g Garnelen, geschält und entdarnt
- Frische Basilikumblätter zum Garnieren
- Extra Parmesan zum Servieren

Zubereitung:

- 1.** Die Linguine nach Packungsanweisung al dente kochen. Abgießen und beiseite stellen.
- 2.** Für das Rucola-Walnuss-Pesto den Rucola, Parmesan, Walnüsse, gehackten Knoblauch, Zitronensaft und -abrieb in einem Mixer pürieren. Unter stetigem Mixen langsam das Olivenöl hinzufügen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3.** Die Garnelen mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen und auf dem Grill oder in einer Pfanne etwa 2-3 Minuten pro Seite garen, bis sie durchgekocht sind.
- 4.** Die gekochten Linguine mit dem Rucola-Walnuss-Pesto vermengen. Getrocknete Tomatenstreifen hinzufügen und gut mischen.
- 5.** Die gegrillten Garnelen auf die Pasta legen und mit frischen Basilikumblättern garnieren.
- 6.** Nach Belieben mit extra Parmesan servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: **1.** Begleiten Sie dieses köstliche vegane Gericht mit einem aromatischen Rotwein, wie einem kräftigen Merlot oder einem eleganten Pinot Noir, um die vielfältigen Aromen der gebratenen Sellerie-Steaks und des Preiselbeer-Rotkohls zu unterstreichen. **2.** Dieses Gericht harmoniert besonders gut mit einem spritzigen Ingwer-Apfelsaft-Cocktail, der durch seine Frische und leicht würzige Note die festlichen Aromen der Semmelknödel und des Rotkohls wunderbar ergänzt. Dieses festliche vegane Gericht vereint die herzhaften Aromen der gebratenen Sellerie-Steaks mit dem süß-sauren Geschmack des Preiselbeer-Rotkohls und der traditionellen Textur der Semmelknödel. Ein wahrer Genuss für die festliche Tafel!

Gebratene Sellerie-Steaks auf Preiselbeer-Rotkohl mit Semmelknödeln

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

Zutaten Sellerie-Steaks:

- 4 dicke Sellerieknollen, in etwa 2 cm dicke Scheiben geschnitten
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 2 Teelöffel geräuchertes Paprikapulver
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Kräuter (z.B., Rosmarin, Thymian) für die Garnitur

Zutaten Preiselbeer-Rotkohl:

- 1 Kopf Rotkohl, fein gehobelt
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Äpfel, geschält und gewürfelt
- 200 g Preiselbeerkompott
- 2 Esslöffel Apfelessig
- 2 Esslöffel brauner Zucker
- 1 Zimtstange
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten Semmelknödel:

- 8 Semmelknödel (entweder selbstgemacht oder aus der Packung)
- Butter oder vegane Butter zum Servieren
- Frische Petersilie, fein gehackt

Zubereitung:

1. Die Sellerie-Scheiben mit Olivenöl, geräuchertem Paprikapulver, Salz und Pfeffer marinieren. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten, bis sie zart und leicht knusprig sind. Mit frischen Kräutern garnieren.

2. Für den Rotkohl Zwiebel in etwas Öl anschwitzen, Rotkohl hinzufügen und kurz mitdünsten. Äpfel, Preiselbeerkompott, Apfelessig, braunen Zucker und Zimtstange hinzufügen. Bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis der Rotkohl weich ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die Semmelknödel nach Packungsanweisung oder Rezept zubereiten.

4. Die gebratenen Sellerie-Steaks auf einem Bett von Preiselbeer-Rotkohl anrichten, mit Semmelknödeln servieren und mit veganer Butter sowie frischer Petersilie garnieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Genießen Sie diesen erfrischenden Balsamico-Erdbeer-Salat mit einem spritzigen Riesling oder einem Roséwein, um die süßen Aromen der Erdbeeren zu betonen und die frische Minze perfekt zu begleiten. 2. Dieser leichte Salat eignet sich hervorragend als Vorspeise für ein Menü und harmoniert besonders gut mit einem gekühlten Prosecco oder einem frischen Erdbeer-Minz-Cocktail als festlichem Auftakt. Dieser erfrischende Balsamico-Erdbeer-Salat mit Minze ist nicht nur leicht zuzubereiten, sondern auch eine geschmackvolle und farbenfrohe Ergänzung zu festlichen Anlässen.

Balsamico-Erdbeer Salat mit Minze

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 1,5 kg frische Erdbeeren, halbiert oder geviertelt
- 1/2 Tasse Balsamico-Essig
- 1/4 Tasse Olivenöl
- 2 Esslöffel Honig
- 1 Teelöffel Dijon-Senf
- Frische Minzblätter für die Garnitur
- 200 g Rucola
- 150 g Pinienkerne, leicht geröstet
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In einer großen Schüssel beiseite stellen.
2. Für das Dressing Balsamico-Essig, Olivenöl, Honig und Dijon-Senf in einer kleinen Schüssel verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Hälfte des Dressings über die Erdbeeren gießen und vorsichtig vermengen. Die Erdbeeren für etwa 15-20 Minuten marinieren lassen.
4. Währenddessen den Rucola waschen und trocken tupfen. Auf einer großen Servierplatte anrichten.
5. Die marinierten Erdbeeren über den Rucola verteilen. Mit gerösteten Pinienkernen bestreuen.
6. Das restliche Dressing über den Salat träufeln und mit frischen Minzblättern garnieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: **1.** Begleiten Sie dieses delicate Pastinakenpüree auf Orangenbutter mit einem gut gekühlten Chardonnay. Die leichten Eichennoten und die Frische des Weins werden die subtilen Aromen des Pürees hervorheben. **2.** Als festliche alkoholfreie Option empfehlen wir einen spritzigen Ingwer-Orangen-Mocktail. Die würzige Note des Ingwers und die Frische der Orangen werden eine perfekte Ergänzung zu diesem cremigen Pastinakenpüree darstellen. Dieses köstliche Pastinakenpüree passt hervorragend zu einem gebratenen oder geschmorten Stück Fleisch, wie zum Beispiel zu zarten Lammkoteletts. Die süßlich-herbe Geschmacksnote des Pastinakenpürees harmoniert dabei perfekt mit den saftigen Aromen des Lammfleisches und schafft ein festliches Geschmackserlebnis.

Pastinakenpüree auf Orangenbutter

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Pastinaken, geschält und in Stücke geschnitten
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 250 g Kartoffeln, geschält und gewürfelt
- 200 ml pflanzliche Milch (z.B., Mandel- oder Hafermilch)
- 150 g vegane Butter
- Saft und Abrieb von 2 Orangen
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

- 1.** Die Pastinakenstücke und Kartoffelwürfel in einen großen Topf geben und mit Gemüsebrühe bedecken. Zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Minuten kochen, bis das Gemüse weich ist.
- 2.** Das Gemüse abgießen und zurück in den Topf geben. Die pflanzliche Milch hinzufügen und das Gemüse mit einem Pürierstab zu einem glatten Püree verarbeiten.
- 3.** In einer Pfanne 100 g der veganen Butter schmelzen. Den Orangensaft und -abrieb hinzufügen und kurz köcheln lassen, bis die Flüssigkeit reduziert ist.
- 4.** Die Orangenbutter zu dem Pastinaken-Kartoffel-Püree geben und gut vermengen. Bei Bedarf mehr pflanzliche Milch hinzufügen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.
- 5.** Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restliche vegane Butter unterrühren, bis das Püree schön cremig ist.
- 6.** Das Pastinakenpüree auf einer Servierplatte anrichten und mit frisch gehackter Petersilie garnieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Begleiten Sie dieses herzhafte Süßkartoffel-Rosenkohl-Gratin mit einem kühlen Glas Chardonnay. Die fruchtigen Noten des Weins harmonieren wunderbar mit der Süße der Kartoffeln und dem nussigen Aroma der Pekannüsse. 2. Als alternative alkoholfreie Option empfiehlt sich ein spritziger Apfel-Ingwer-Cocktail. Die erfrischende Kombination aus Apfel und Ingwer bringt einen belebenden Kontrast zu den reichen Aromen des Gratin, insbesondere wenn es als Beilage zu einem saftigen Braten serviert wird.

Süßkartoffel-Rosenkohl-Gratin mit Pekannüssen

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Süßkartoffeln, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
- 1 kg Rosenkohl, geputzt und halbiert
- 1 1/2 Tassen Pekannüsse, grob gehackt
- 2 Tassen pflanzliche Sahne
- 2 Tassen Gemüsebrühe
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- Frischer Thymian
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Olivenöl

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.
2. Süßkartoffelscheiben und Rosenkohlhälften abwechselnd in eine große Auflaufform schichten.
3. In einer Pfanne die gehackten Pekannüsse ohne Öl leicht rösten, bis sie duften.
4. Die Gemüsebrühe, pflanzliche Sahne, gehackten Knoblauchzehen und frischen Thymian in einem Topf erhitzen, bis es leicht köchelt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Sauce über das Gemüse gießen und die gerösteten Pekannüsse darüber streuen. Etwas Olivenöl darüber träufeln.
6. Das Gratin im vorgeheizten Ofen etwa 40-50 Minuten backen, bis die Süßkartoffeln weich sind und die Oberfläche goldbraun ist.
7. Vor dem Servieren kurz ruhen lassen. Mit frischem Thymian garnieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Begleiten Sie die Zitronen-Rosmarin-Focaccia mit einem leicht gekühlten Prosecco. Die feinen Bläschen und die lebendige Säure des Proseccos heben die Zitrusnoten der Focaccia hervor und bieten eine erfrischende Kombination. 2. Ein trockener Weißwein wie ein Pinot Grigio passt ebenfalls hervorragend zu diesem aromatischen Brot. Die leichte Fruchtigkeit und die mineralischen Nuancen des Weins unterstreichen die Kräuteraromen und machen das Genusserlebnis komplett. Diese aromatische Zitronen-Rosmarin-Focaccia mit einem würzigen Olivenöl-Dip ist eine perfekte Vorspeise oder Beilage für gemütliche Zusammenkünfte. Es ergänzt vorzüglich mediterrane Hauptgerichte wie eine klassische Lammkeule mit Knoblauch und Kräutern. Die Zitronen- und Rosmarinnoten der Focaccia harmonieren ausgezeichnet mit den intensiven Aromen des Lammfleischs und verleihen dem Mahl eine authentische und köstliche Note.

Zitronen-Rosmarin-Focaccia mit Olivenöl-Dip

Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten inklusive Gehzeit Teig - **Personen:** 4-8

Zutaten:

Zutaten Focaccia:

- 500 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Trockenhefe (ca. 7 g)
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Tasse lauwarmes Wasser
- 1/4 Tasse Olivenöl
- Saft und Schale von 2 Zitronen
- Frische Rosmarinzweige

Zutaten Olivenöl-Dip:

- 1/2 Tasse extra natives Olivenöl
- 2 Teelöffel Balsamico-Essig
- 1 Teelöffel getrockneter Oregano
- 1 Teelöffel getrockneter Thymian
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. In einer großen Schüssel Mehl, Trockenhefe, Zucker und Salz vermengen. Das lauwarme Wasser hinzufügen und zu einem Teig kneten. Öl, Zitronensaft und -schale hinzufügen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche für etwa 10 Minuten kneten, bis er glatt und elastisch ist.

2. Den Teig in eine geölte Schüssel legen, abdecken und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde oder bis zur Verdoppelung des Volumens aufgehen lassen.

3. Den Teig auf ein gefettetes Backblech legen und in die gewünschte Form ziehen. Mit den Fingern kleine Vertiefungen in den

Teig drücken. Mit Olivenöl beträufeln und mit frischen Rosmarinzweigen bestreuen.

4. Die Focaccia weitere 30 Minuten gehen lassen.

5. In der Zwischenzeit die Zutaten für den Olivenöl-Dip vermengen und beiseite stellen.

6. Den Ofen auf 220 Grad Celsius vorheizen. Die Focaccia etwa 20-25 Minuten backen, bis sie goldbraun ist.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Dieses Lebkuchen-Gewürz-Sorbet eignet sich hervorragend als erfrischende Begleitung zu einem festlichen Hauptgericht wie gebratener Entenbrust mit Orangensauce. 2. Die würzigen Aromen des Sorbets ergänzen die reichhaltigen und herzhaften Noten des Geflügels, und die frische Zitrusnote bringt eine ausgewogene Geschmackskomponente in das Menü. Dieses Lebkuchen-Gewürz-Sorbet ist eine festliche und erfrischende Leckerei, perfekt für gemütliche Zusammenkünfte während der Weihnachtszeit. Die harmonische Kombination aus Lebkuchengewürz und frischem Orangensaft wird Ihre Gäste begeistern.

Lebkuchen-Gewürz-Sorbet

Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten einschließlich Gefrierzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 4 Tassen Wasser
- 200 g Zucker
- 4 Teelöffel Lebkuchengewürz
- Saft von 4 Orangen

Zubereitung:

1. In einem Topf Wasser, Zucker, Lebkuchengewürz und Orangensaft zum Kochen bringen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Die Mischung vom Herd nehmen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
3. Die abgekühlte Mischung in die Eismaschine geben.
4. Die Eismaschine einschalten und das Sorbet gemäß den Anweisungen des Herstellers gefrieren lassen, bis es eine sorbetartige Konsistenz erreicht hat.
5. Sofort servieren und nach Belieben mit einer Orangenzeste dekorieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Zu diesem glasierten Schinken mit Whiskeysauce empfehlen wir einen aromatischen Rotwein wie einen kräftigen Merlot oder Shiraz, der die süßen und würzigen Aromen des Gerichts unterstreicht. 2. Alternativ kann auch ein leichter Apfelwein eine erfrischende Begleitung bieten, um das festliche Menü zu vervollständigen. Dieser glasierte Schinken mit Whiskeysauce wird zu einem unvergesslichen Hauptgericht für festliche Anlässe und verleiht Ihrer Feier eine köstliche Note.

Glasierter Schinken mit Whiskeysauce

Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten inclusive Backzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

Zutaten Glasierter Schinken:

- 1 vorgekochter Schinken (ca. 3-4 kg)
- 250 g brauner Zucker
- 125 ml Ahornsirup
- 60 g Senf (Dijon oder süßer Senf)
- Nelken (optional, für die Dekoration)
- Ananasscheiben (optional, für die Dekoration)

Zutaten Whiskeysauce:

- 200 g brauner Zucker
- 120 ml Whiskey
- 120 ml Sojasauce
- 60 ml Dijon-Senf
- 1 Teelöffel frischer Ingwer, gerieben

Zubereitung:

1. Schinkenvorbereitung: Den vorgekochten Schinken gründlich abspülen und trocken tupfen. Mit einem scharfen Messer rautenförmige Muster auf die Oberfläche des Schinkens ritzen.

2. Glasur zubereiten: In einer Schüssel braunen Zucker, Ahornsirup und Senf vermengen, um eine gleichmäßige Glasur herzustellen.

3. Glasieren: Den Backofen auf 175 Grad Celsius vorheizen. Den vorbereiteten Schinken in einen Bräter oder eine Auflaufform legen. Die Glasur großzügig über den Schinken gießen und sicherstellen, dass er gut bedeckt ist. Optional können Nelken in die Rautenmuster gesteckt werden, und Ananasscheiben können um den Schinken herum angeordnet werden.

4. Backen: Den glasierten Schinken im vorgeheizten Ofen backen. Die genaue Backzeit hängt von der Größe des Schinkens ab.

Als Richtlinie gelten etwa 15-20 Minuten pro Pfund (ca. 30-40 Minuten pro Kilogramm). Während des Backens den Schinken alle 20-30 Minuten mit zusätzlicher Glasur bestreichen, um eine glänzende und köstliche Kruste zu erhalten.

5. Whiskeysauce zubereiten: In einem Topf braunen Zucker, Whiskey, Sojasauce, Senf und geriebenen Ingwer vermengen. Die Whiskeysauce bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren aufkochen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist und die Sauce leicht eingedickt ist.

6. Servieren: Den glasierten Schinken aus dem Ofen nehmen und vor dem Anschneiden etwa 15 Minuten ruhen lassen. Den Schinken in Scheiben schneiden und mit der Whiskeysauce beträufeln.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Zu diesem Honig-Senf-Lachs mit Dill-Kartoffelstampf empfehlen wir einen frischen und fruchtigen Chardonnay, der die zarten Aromen des Lachses und die cremige Textur des Kartoffelstampfs ergänzt. 2. Alternativ bietet sich ein spritziger Sekt oder ein kühler Gurkenspritzer mit Minze als erfrischende Begleitung an, um das Geschmackserlebnis zu vollenden. Dieses Honig-Senf-Lachsrezept mit Dill-Kartoffelstampf ist eine köstliche Wahl für festliche Anlässe und wird Ihre Gäste mit einer harmonischen Kombination aus süßen, scharfen und aromatischen Aromen begeistern.

Honig-Senf-Lachs mit Dill-Kartoffelstampf

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten inklusive Marinierzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

Zutaten Honig-Senf-Lachs:

- 8 Lachsfilets à ca. 200 g
- 8 EL Senf (mittelscharf)
- 4 EL Honig
- 4 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten Dill-Kartoffelstampf:

- 2 kg Kartoffeln, geschält und gewürfelt
- 150 g Butter
- 250 ml Milch
- 3 EL frischer Dill, fein gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

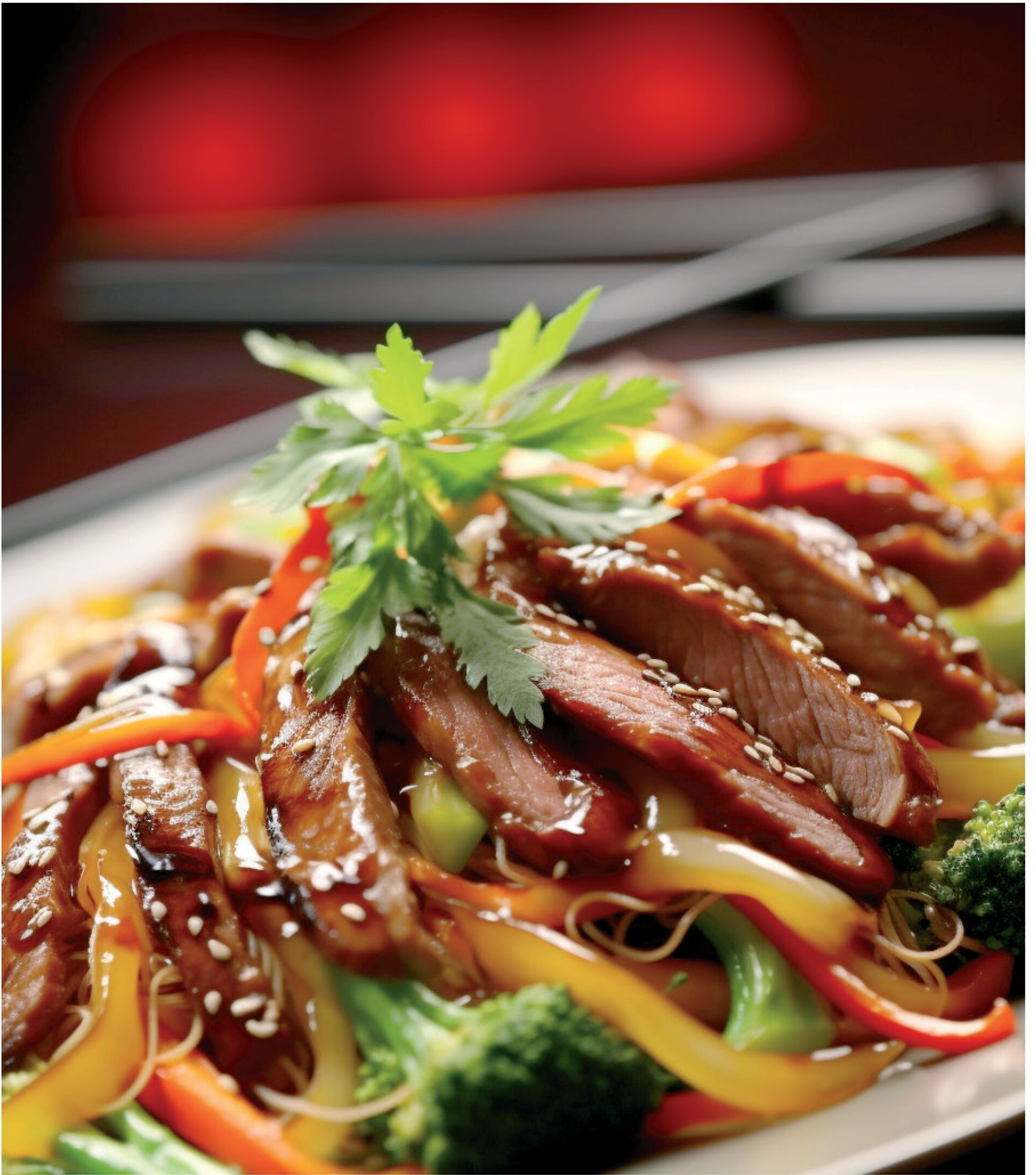
1. Lachs vorbereiten: Lachsfilets abspülen und trocken tupfen. In einer Schüssel Senf, Honig, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Lachsfilets in der Marinade wenden und mindestens 30 Minuten marinieren.

2. Dill-Kartoffelstampf: Kartoffelwürfel in einem großen Topf mit Wasser kochen, bis sie weich sind. Wasser abgießen und die Kartoffeln stampfen. Butter, Milch, Dill, Salz und Pfeffer hinzufügen und zu einem cremigen Stampf verrühren.

3. Lachs braten: Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Die marinierten Lachsfilets darin auf jeder Seite ca. 3-4 Minuten braten, bis der Lachs durchgegart und außen leicht karamellisiert ist.

4. Anrichten: Den Dill-Kartoffelstampf auf Teller verteilen. Jeweils ein Honig-Senf-Lachsfilet auf den Stampf legen. Nach Belieben mit zusätzlichem frischem Dill garnieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: **1.** Diese knusprige Ente mit Gemüse im Wok harmoniert perfekt mit einem halbtrockenen Riesling, der ihre würzigen Aromen ausgleicht und eine erfrischende Begleitung bietet. **2.** Alternativ können Sie auch einen leichten Grüntee mit Ingwer und Minze servieren, um das asiatische Flair zu unterstreichen und den Gaumen zu erfrischen. Dieses Rezept für knusprige Ente mit Gemüse im Wok passt hervorragend zu einem Hauptgericht wie gebratener Basmatireis mit Eiern und Frühlingszwiebeln. Die Kombination aus dem würzigen Aroma der Ente und den aromatischen Noten des Reisgerichts schafft eine ausgewogene und köstliche Mahlzeit für festliche Anlässe.

Knusprige Ente mit Gemüse im Wok

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2,5 kg Entenbrust, in Streifen geschnitten
- 1 kg Brokkoli, in Röschen geschnitten
- 4 rote Paprika, in Streifen geschnitten
- 2 Zwiebeln, in dünnen Ringen
- 300 g Shiitake-Pilze, in Scheiben geschnitten
- 6 Knoblauchzehen, gehackt
- 250 ml Sojasauce
- 6 EL Hoisinsauce
- 4 EL Reisessig
- 4 EL Honig
- 2 EL Sesamöl
- 300 g Cashewnüsse, geröstet
- Frühlingszwiebeln und Sesamsamen zum Garnieren

Zubereitung:

- 1.** Entenstreifen in einer Mischung aus 200 ml Sojasauce, 4 EL Hoisinsauce, 4 EL Reisessig, 4 EL Honig und 2 EL Sesamöl marinieren.
- 2.** Brokkoli, Paprika, Zwiebeln, Shiitake-Pilze und Knoblauch im Wok mit 50 ml Sojasauce anbraten.
- 3.** Entenstreifen hinzufügen und knusprig braten.
- 4.** Geröstete Cashewnüsse unterheben.
- 5.** Mit Frühlingszwiebeln und Sesamsamen garnieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Zu diesem erfrischenden Avocado-Süßkartoffel-Salat mit Limetten-Dressing empfehlen wir einen kühlen Sauvignon Blanc, dessen lebendige Säure und fruchtige Noten die Frische der Avocado und die süßliche Wärme der Süßkartoffeln hervorheben. 2. Alternativ dazu passt ein spritziger alkoholfreier Ingwer-Limonaden-Cocktail perfekt, um die Geschmackspalette zu beleben und eine harmonische Balance zu schaffen. Dieser erfrischende Avocado-Süßkartoffel-Salat mit Limetten-Dressing ist nicht nur leicht zuzubereiten, sondern bietet auch eine perfekte Mischung aus Aromen und Texturen für eine festliche Mahlzeit.

Avocado-Süßkartoffel-Salat mit Limetten-Dressing

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 8 große Süßkartoffeln, geschält und gewürfelt (ca. 4 kg)
- 8 reife Avocados, gewürfelt
- 4 rote Zwiebeln, fein gehackt
- 1 Bund frischer Koriander, grob gehackt
- 400 g Rucola
- Saft von 12 Limetten
- 240 ml Olivenöl
- 4 EL Dijon-Senf
- 4 EL Honig
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 300 g geröstete Pinienkerne zum Garnieren

Zubereitung:

- 1.** Süßkartoffeln vorbereiten: Die gewürfelten Süßkartoffeln in einem Topf mit Wasser kochen, bis sie gar, aber noch bissfest sind. Abgießen und abkühlen lassen.
- 2.** Dressing zubereiten: Limettensaft, Olivenöl, Dijon-Senf, Honig, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen.
- 3.** Salat zusammenstellen: In einer großen Servierschüssel die gekochten Süßkartoffeln, Avocados, roten Zwiebeln, Koriander und Rucola vermengen.
- 4.** Dressing hinzufügen: Das Limetten-Dressing über den Salat gießen und vorsichtig vermengen, damit alle Zutaten gleichmäßig benetzt sind.
- 5.** Servieren: Den Salat auf einer Servierplatte anrichten und mit gerösteten Pinienkernen bestreuen.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Dieses Granatapfel Balsamico Huhn harmoniert ausgezeichnet mit einem fruchtigen Rotwein wie einem Merlot oder Shiraz, der die intensiven Aromen des Gerichts unterstützt. 2. Als alkoholfreie Alternative empfehlen wir einen eiskalten Granatapfel-Spritzer mit Minze, der die erfrischende Note des Huhns unterstreicht. Dieses Gericht passt perfekt zu einer Beilage von cremigem Risotto mit geröstetem Gemüse, um ein ausgewogenes und delikates Festmahl zu schaffen.

Granatapfel Balsamico Huhn

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 ganze Hühner (je ca. 1,5 kg)
- 200 ml Balsamico Essig
- 100 ml Granatapfelsaft
- 4 EL Olivenöl
- 3 EL Honig
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Hühner mit Salz und Pfeffer würzen und in einer großen Pfanne goldbraun braten.
2. Balsamico Essig, Granatapfelsaft, Olivenöl und Honig vermengen.
3. Die Mischung über die Hühner gießen und mit Rosmarin garnieren.
4. Im Ofen bei 200°C ca. 45-50 Minuten braten, bis das Huhn durchgegart ist.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Diese cremige Hummer-Bisque harmoniert hervorragend mit einem eleganten Chardonnay, dessen buttrige Textur und fruchtige Noten die reichen Aromen der Suppe ergänzen.
2. Als alkoholfreie Alternative empfehlen wir einen frischen Apfel-Ingwer-Spritzer, der die delicate Bisque perfekt begleitet. Dieses Gericht ist eine vorzügliche Vorspeise für ein festliches Menü und passt besonders gut zu einem Hauptgericht aus gegrilltem Jakobsmuschelsteak auf einem Bett von Risotto mit Safran.

Cremige Hummer Bisque

Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 4 Hummer (je ca. 500 g)
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 4 Möhren, gewürfelt
- 4 Selleriestangen, gewürfelt
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 200 ml Cognac
- 1,5 Liter Hummer- oder Fischbrühe
- 500 ml Sahne
- 100 g Tomatenmark
- 50 g Mehl
- 100 g Butter
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frischer Estragon zum Garnieren

Zubereitung:

1. Hummer in kochendem Wasser 5 Minuten blanchieren, dann das Fleisch aus den Schalen lösen und beiseite stellen.

2. Zwiebeln, Möhren, Sellerie und Knoblauch in 50 g Butter anschwitzen, Tomatenmark hinzufügen und kurz mitrösten.

3. Mit Cognac ablöschen, Hummer- oder Fischbrühe hinzufügen und 30 Minuten köcheln lassen.

4. In einem separaten Topf die restliche Butter schmelzen, Mehl hinzufügen und zu einer Roux verrühren.

5. Die Roux zur Suppe geben und gut verrühren, um eine cremige Konsistenz zu erreichen.

6. Sahne hinzufügen, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Das Hummerfleisch in die Suppe geben und kurz erhitzen.

8. Mit frischem Estragon garnieren und heiß servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Dieses delicate Jakobsmuschelsteak auf einem Bett von Safran-Risotto lässt sich wunderbar mit einem trockenen Chardonnay oder einem leichten Pinot Grigio begleiten. 2. Für eine erfrischende nicht-alkoholische Option empfehlen wir einen spritzigen Apfelsaft mit einem Hauch von Minze, um die feinen Aromen des Gerichts zu unterstreichen. Dieses festliche Jakobsmuschelsteak auf einem Bett von Safran-Risotto ist eine exquisite Wahl für ein beeindruckendes Hauptgericht.

Jakobsmuschelsteak auf einem Bett von Risotto mit Safran

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

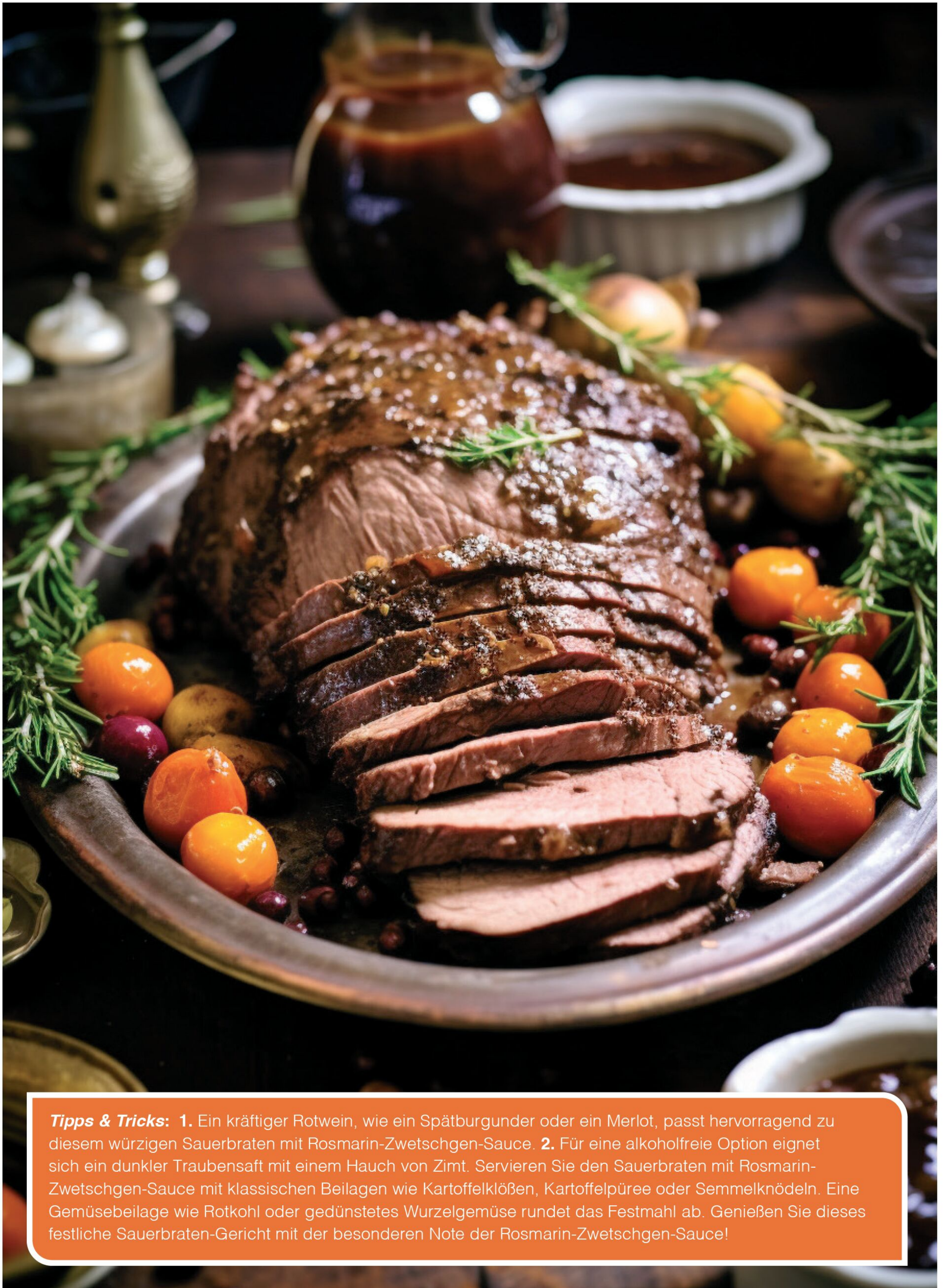
Zutaten:

- 24 Jakobsmuscheln
- 500 g Risotto-Reis
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 200 ml trockener Weißwein
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 g Safranfäden
- 150 g Parmesan, gerieben
- 100 g Butter
- 4 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

1. Safran in etwas warmem Wasser einweichen und beiseite stellen.
2. Zwiebel und Knoblauch in 2 EL Olivenöl glasig anbraten, Risotto-Reis hinzufügen und kurz mitrösten.
3. Mit Weißwein ablöschen und nach und nach Gemüsebrühe zugeben, bis der Reis al dente ist.
4. Safran-Wasser-Mischung hinzufügen, Parmesan und Butter unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Jakobsmuscheln in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl 1-2 Minuten pro Seite anbraten, bis sie goldbraun sind.
6. Risotto auf Teller verteilen, Jakobsmuscheln darauf anrichten und mit frischer Petersilie garnieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: **1.** Ein kräftiger Rotwein, wie ein Spätburgunder oder ein Merlot, passt hervorragend zu diesem würzigen Sauerbraten mit Rosmarin-Zwetschgen-Sauce. **2.** Für eine alkoholfreie Option eignet sich ein dunkler Traubensaft mit einem Hauch von Zimt. Servieren Sie den Sauerbraten mit Rosmarin-Zwetschgen-Sauce mit klassischen Beilagen wie Kartoffelklößen, Kartoffelpüree oder Semmelknödeln. Eine Gemüsebeilage wie Rotkohl oder gedünstetes Wurzelgemüse rundet das Festmahl ab. Genießen Sie dieses festliche Sauerbraten-Gericht mit der besonderen Note der Rosmarin-Zwetschgen-Sauce!

Sauerbraten mit Rosmarin-Zwetschgen-Sauce

Zubereitungszeit: ca. 180 Minuten + Marinierzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Rinderbraten
- 1 Liter Rotwein
- 200 ml Rotweinessig
- 2 Zwiebeln, grob gehackt
- 4 Karotten, in Scheiben geschnitten
- 4 Lorbeerblätter
- 10 Wacholderbeeren
- 10 Pfefferkörner
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 200 g Zwetschgen, entsteint und halbiert
- 300 ml Rotwein
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- 100 g Butter
- 50 g Mehl

Zubereitung:

1. Den Rinderbraten in eine große Schüssel legen. Den Rotwein, Rotweinessig, grob gehackte Zwiebeln, Karottenscheiben, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Salz und Pfeffer hinzufügen. Das Fleisch sollte mindestens 24 Stunden in dieser Marinade ruhen.

2. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. In einem großen Bräter die Butter erhitzen und den Rinderbraten darin von allen Seiten anbraten, bis er gut gebräunt ist.

3. Die marinierten Zwiebeln, Karotten und Gewürze aus der Marinade zum Fleisch geben. Mit der restlichen Marinade aufgießen. Den Bräter abdecken und den Sauerbraten im vorgeheizten Ofen bei etwa 160 Grad

Celsius schmoren, bis das Fleisch zart ist.

4. Während der Braten schmort, die Zwetschgen, Rotwein und frischen Rosmarin in einem Topf zum Köcheln bringen. In einem anderen Topf Butter schmelzen, Mehl hinzufügen und anschwitzen. Nach und nach mit der Zwetschgenmischung und etwas Bratensaft aufgießen, um die Sauce zuzubereiten. Aufkochen lassen, bis die Sauce eindickt.

5. Den Sauerbraten aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und mit der Rosmarin-Zwetschgen-Sauce servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: **1.** Begleiten Sie die köstlichen Bratäpfel mit einem warmen Glas Glühwein, um die winterliche Atmosphäre zu unterstreichen. **2.** Alternativ passt auch eine Tasse frisch aufgebrühter Chai-Tee mit einem Hauch Zimt und Nelken hervorragend dazu, um das festliche Aroma zu verstärken. Genießen Sie diese köstlichen Bratäpfel als Dessert oder als süße Beilage zu einem festlichen Menü!

Bratapfel mit Marzipan und Rosinen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 8 Äpfel (z.B., Boskop)
- 200 g Marzipan
- 100 g Rosinen
- 50 g gehackte Mandeln
- 2 Teelöffel Zimt
- 4 Esslöffel Honig

Zubereitung:

1. Äpfel waschen und das Kerngehäuse großzügig entfernen, sodass eine Vertiefung für die Füllung entsteht.
2. Marzipan in kleine Würfel schneiden und mit den Rosinen, gehackten Mandeln und Zimt vermengen.
3. Die Äpfel mit der Marzipanmischung füllen und fest andrücken.
4. Die gefüllten Äpfel in eine feuerfeste Form setzen und mit Honig beträufeln.
5. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Celsius etwa 25-30 Minuten backen, bis die Äpfel weich sind.
6. Die Bratäpfel aus dem Ofen nehmen und warm servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Genießen Sie diese köstliche Pfefferkuchensauce zu einem kräftigen Rotwein wie Merlot oder Shiraz, um die würzigen Aromen zu betonen. 2. Alternativ passt auch ein Glas dunkles Bier, wie ein Stout oder ein Porter, hervorragend dazu und rundet das Geschmackserlebnis ab. Diese Pfefferkuchensauce harmoniert besonders gut mit herzhaften Fleischgerichten wie Rinderbraten, Schweinefilet oder Entenbrust. Auch zu vegetarischen Optionen wie gebratenem Tofu oder Gemüsespießen verleiht sie eine festliche Note. Genießen Sie diese Sauce als geschmackvolle Begleitung zu Ihren festlichen Mahlzeiten!

Pfefferkuchensauce

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 200 g Pfefferkuchen, fein zerbröselt
- 500 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Rotwein
- 2 Esslöffel Honig
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel Senf
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

- 1.** Die Zwiebel fein hacken und den Knoblauch pressen. Die Pfefferkuchen in kleine Stücke zerbröseln.
- 2.** Anbraten der Zwiebeln und des Knoblauchs: In einem Topf das Olivenöl erhitzen und die gehackten Zwiebeln darin anschwitzen, bis sie glasig sind. Den Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten.
- 3.** Hinzufügen der Pfefferkuchen und Flüssigkeiten: Die zerbröselten Pfefferkuchen in den Topf geben und unter Rühren leicht anbraten. Mit Gemüsebrühe und Rotwein ablöschen, dabei ständig rühren, um Klumpen zu vermeiden. Den Honig und Senf hinzufügen, umrühren und die Sauce bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis sie eindickt.
- 4.** Abschmecken: Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf kann auch noch Honig oder Senf hinzugefügt werden, um den Geschmack anzupassen.
- 5.** Servieren: Die Pfefferkuchensauce warm servieren und zu Fleischgerichten, Geflügel oder vegetarischen Optionen genießen.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: **1.** Genießen Sie zu diesen Glühwein-poached Birnen mit Zimt-Sahne einen passenden Rotwein, idealerweise aus derselben Flasche, die für die Pochierung verwendet wurde. **2.** Alternativ passt auch ein leichter, spritziger Prosecco, der die süßen und würzigen Aromen der Birnen betont. Diese Glühwein-poached Birnen eignen sich hervorragend als Dessert nach einem festlichen Weihnachtsessen, insbesondere nach einem traditionellen Braten oder einem herzhaften Gericht mit kräftigen Aromen. Sie können aber auch als eigenständige Süßspeise serviert werden und sind eine geschmackvolle Ergänzung zu einem festlichen Brunch oder Nachmittagstee.

Glühwein-Poached Birnen mit Zimt-Sahne

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 8 Birnen, geschält und halbiert
- 1 Liter Rotwein
- 200 g Zucker
- 4 Nelken
- 2 Zimtstangen
- 250 ml Sahne
- 2 Esslöffel Puderzucker
- Gemahlener Zimt zum Bestreuen

Zubereitung:

- 1.** Glühwein-Mischung vorbereiten: In einem großen Topf den Rotwein, Zucker, Nelken und Zimtstangen vermengen. Die Mischung bei mittlerer Hitze erhitzen, dabei gelegentlich umrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
- 2.** Birnen pochieren: Die geschälten und halbierten Birnen in die Glühwein-Mischung legen. Die Birnen bei niedriger Hitze pochieren, bis sie weich, aber noch formstabil sind. Dies dauert etwa 20-30 Minuten, abhängig von der Reife der Birnen.
- 3.** Zimt-Sahne zubereiten: In einer separaten Schüssel die Sahne steif schlagen. Puderzucker hinzufügen und vorsichtig unter die geschlagene Sahne heben. Eine Prise gemahlenden Zimt in die Sahne einrühren.
- 4.** Servieren: Die pochierten Birnen auf Teller verteilen und mit der Zimt-Sahne garnieren. Nach Belieben mit zusätzlichem gemahlenden Zimt bestreuen.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Diese zarten Vanille-Marzipan-Schneeflocken harmonieren wunderbar mit einer heißen Tasse weißem Tee oder einem duftenden Vanille-Latte. 2. Als festliches Extra kann auch eine Tasse heißer weißer Schokolade mit einem Hauch Zimt serviert werden. Die Vanille-Marzipan-Schneeflocken sind eine zauberhafte Ergänzung zu einem festlichen Dessertbuffet. Sie eignen sich perfekt als süße Begleitung zu einer Tasse Kaffee oder Tee nach einem festlichen Mahl. Alternativ können sie auch als liebevolles Geschenk in einer hübschen Verpackung Freude bereiten.

Vanille-Marzipan-Schneeflocken

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g Marzipanrohmasse
- 300 g Puderzucker
- 2 TL Vanilleextrakt
- 300 g weiße Schokolade
- Dekorzucker oder essbarer Glitzer (optional)

Zubereitung:

- 1.** Die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker und dem Vanilleextrakt in einer Schüssel verkneten, bis eine glatte Masse entsteht.
- 2.** Die Marzipanmischung auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, bis sie etwa 5 mm dick ist.
- 3.** Mit Schneeflocken-Ausstechformen Schneeflocken ausstechen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Tablett platzieren.
- 4.** Die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Schneeflocken mit der geschmolzenen Schokolade verzieren, dabei nach Belieben Dekorzucker oder essbaren Glitzer hinzufügen.
- 5.** Die Schneeflocken trocknen lassen, bis die Schokolade fest ist.
- 6.** Die Vanille-Marzipan-Schneeflocken können auf einer festlichen Platte serviert oder in durchsichtige Tütchen verpackt als liebevolles Geschenk präsentiert werden.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Für eine perfekte Begleitung zum Zimtstern Parfait mit Karamellsauce empfehlen wir einen edlen Dessertwein wie einen Sauternes oder einen süßen Riesling. 2. Alternativ passt auch ein warmer, aromatischer Chai-Tee hervorragend zu den Zimtsternaromen. Dieses köstliche Zimtstern Parfait eignet sich ideal als krönender Abschluss eines festlichen Dinners. Es harmoniert besonders gut mit einem leicht würzigen Hauptgang wie Entenbrust in Orangensoße oder einem klassischen Bratapfelgericht.

Zimtstern Parfait mit Karamellsauce

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten + Gefrierzeit - **Personen:** 4-8

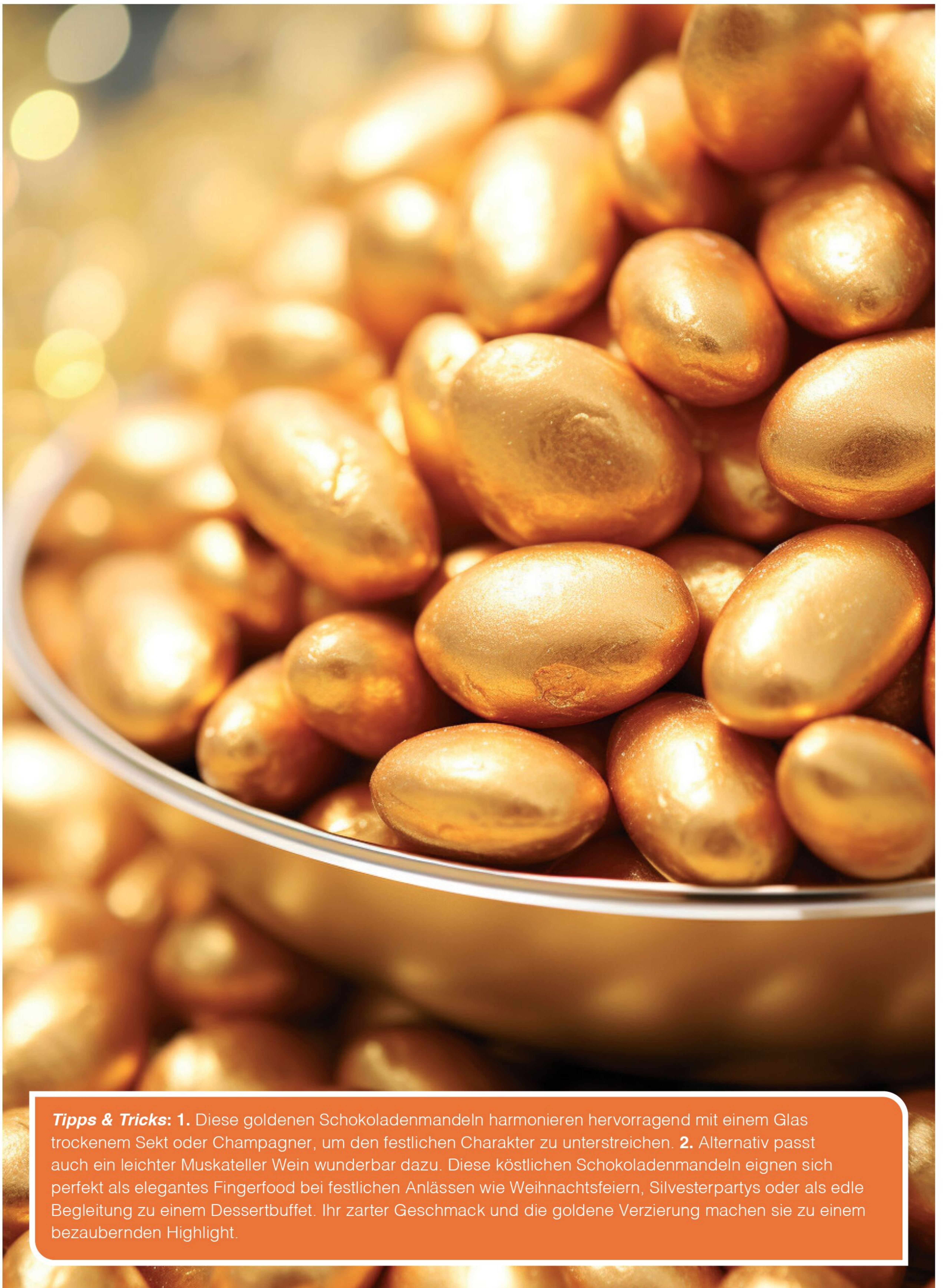
Zutaten:

- 8 Eigelb
- 200 g Zucker
- 2 Teelöffel Zimt
- 800 ml Sahne
- 200 g Zimtsterne, grob gehackt
- Karamellsauce

Zubereitung:

1. Eigelb mit Zucker und Zimt schaumig schlagen.
2. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.
3. Gehackte Zimtsterne untermengen, in eine große Form füllen und über Nacht einfrieren.
4. Vor dem Servieren das Parfait in Portionen schneiden und mit reichlich Karamellsauce garnieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: **1.** Diese goldenen Schokoladenmandeln harmonieren hervorragend mit einem Glas trockenem Sekt oder Champagner, um den festlichen Charakter zu unterstreichen. **2.** Alternativ passt auch ein leichter Muskateller Wein wunderbar dazu. Diese köstlichen Schokoladenmandeln eignen sich perfekt als elegantes Fingerfood bei festlichen Anlässen wie Weihnachtsfeiern, Silvesterpartys oder als edle Begleitung zu einem Dessertbuffet. Ihr zarter Geschmack und die goldene Verzierung machen sie zu einem bezaubernden Highlight.

Goldene Schokoladenmandeln

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 400 g Mandeln
- 300 g Weiße Schokolade
- Essbares Goldpulver

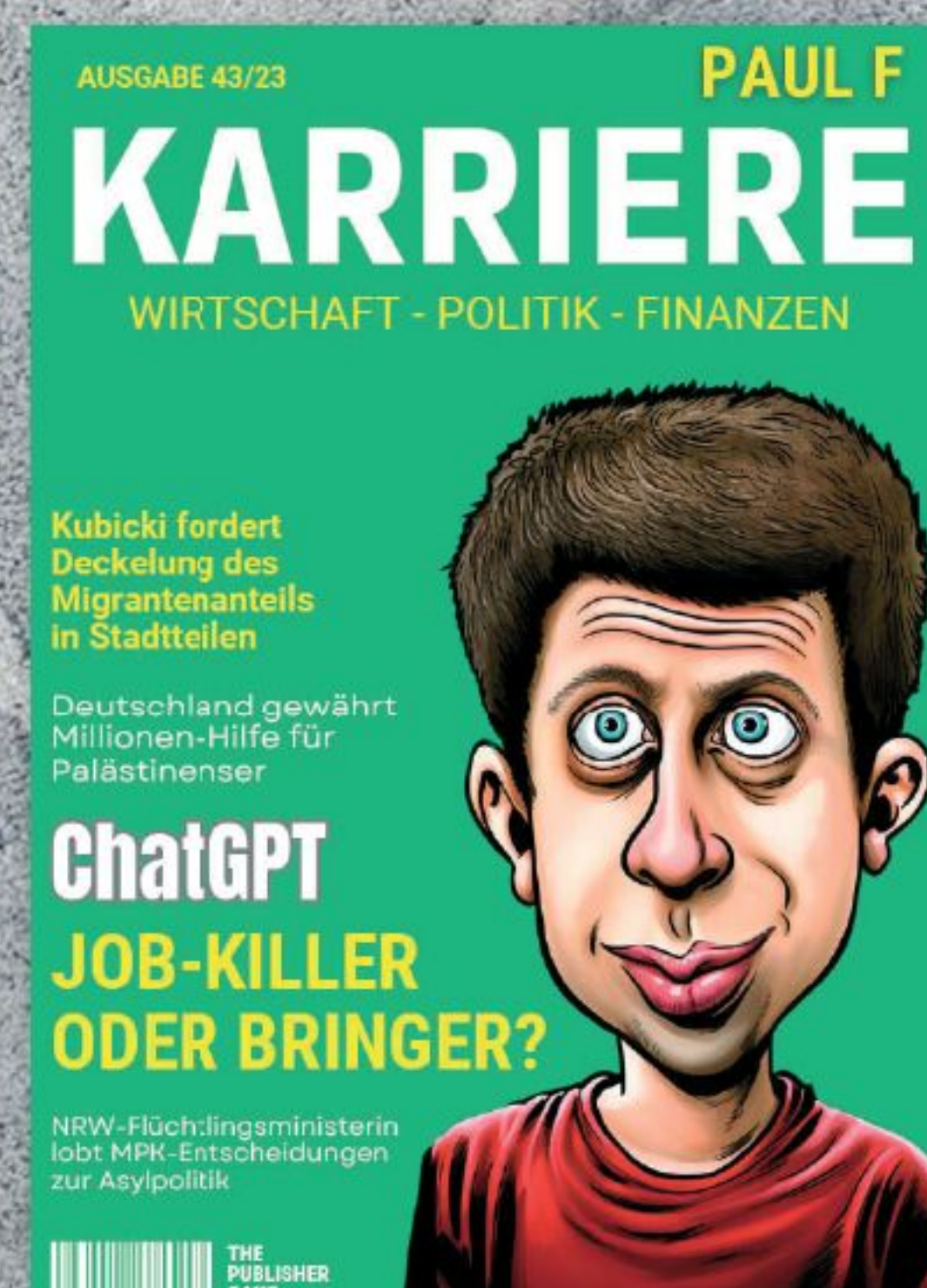
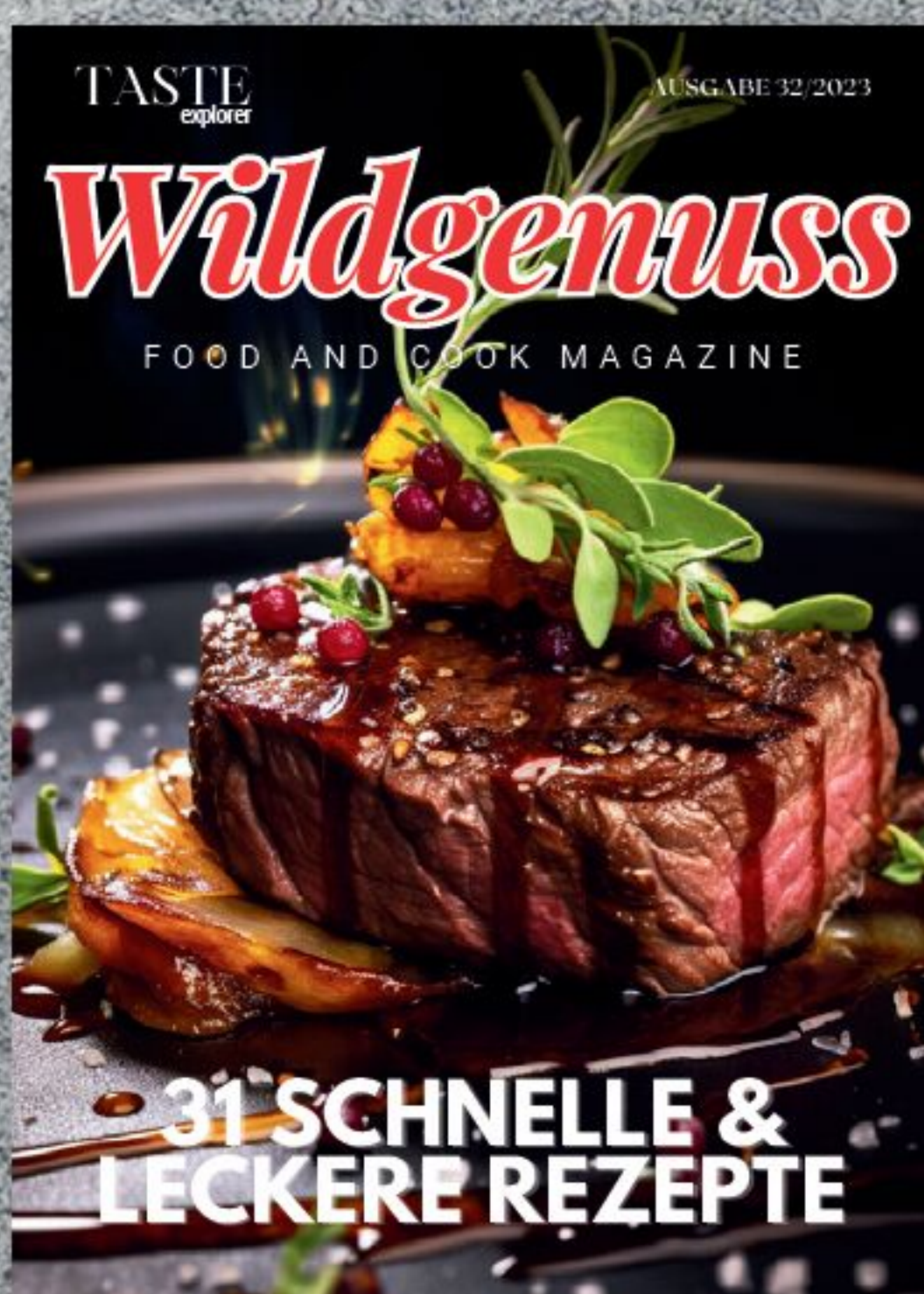
Zubereitung:

1. Die Mandeln in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten und beiseite stellen.
2. Die weiße Schokolade über einem Wasserbad schmelzen, bis sie glatt und flüssig ist.
3. Jede Mandel einzeln in die geschmolzene Schokolade tauchen, sicherstellen, dass sie vollständig bedeckt ist.
4. Die schokolierten Mandeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und leicht abkühlen lassen.
5. Noch bevor die Schokolade vollständig trocken ist, mit essbarem Goldpulver bestäuben.
6. Vollständig abkühlen und härten lassen.

Guten Appetit!



Weitere Interessante Magazine aus unserem
Haus finden Sie ab sofort in unserem
Online-Shop auf **THE PUBLISHER GANG**



<https://bit.ly/TPG-Magazine>