

No 06.24



So schmeckt Weihnachten

76
REZEPTE

FEINE
Advents-
Bäckerei
SEITE 98

Deutschland 6,90 €
Österreich 7,60 €
Schweiz 11,00 SFR
ISBN: 978-3-98847-030-0



HOLY MOLY!
Himbeer-Amaretti-
Trifle SEITE 103

Entenbrust mit Brioche-
kruste, Kartoffel-Pastinaken-
stampf und gefülltem Bratapfel
SEITE 30

HIMMLISCH GUTE REZEPTE FÜR DAS SCHÖNSTE FEST DES JAHRES

Putenbraten Wellington, Steak „Surf and Turf“,
Rinderfilet mit Parmesancreme, Gewürzgans, Apple-Crumble-Tarte

<https://worldmags.net>

Festlich, köstlich, weihnachtlich ...



Je näher die Adventszeit rückt, umso größer ist die Vorfreude auf persönliche Nachrichten von den Lieben. Diese Freude lässt sich durch ein einfaches, aber überraschendes Detail zum unvergesslichen Glücksmoment steigern: mit einzigartigen Briefmarken, die Sie mit Ihren Fotos im Onlineshop der Deutschen Post einfach und schnell selbst gestalten können.

Ob zum Verschicken oder Verschenken, ob Advent, Geburtstag oder Jubiläum, ob Hochzeit, Taufe oder einfach so: Ihr persönlicher Markenbogen mit 18 selbst gestalteten Briefmarken auf einem von 14 wunderschönen Hintergrund-Designs ist schon nach 2 bis 5 Werktagen ab Bestellung bei Ihnen.

**Jetzt Briefmarken gestalten und bestellen auf
deutschepost.de/freude**

**BRIEFMARKE
INDIVIDUELL**

Ein Produkt der Deutschen Post

LET IT WOW!



Die fröhlichen Illustrationen für diese Ausgabe hat uns **Alice Hoffmann alias Bureau Alice** gezaubert.

Ihr bunter Stil ist grafisch, minimalistisch und ein bisschen naiv – und der perfekte knallig-wärmende Kontrast zur Winterzeit.

PS: Auf Seite 45 wartet noch ein ganz besonderes Schmankerl unserer Zusammenarbeit auf Sie ...

Liebe Leserinnen und Leser,

im Advent liefert uns das Internet Inspiration für Geschenke und Deko, es hält Playlists für Xmas-Songs und die Termine für Weihnachtsmärkte bereit. Oder beantwortet die Frage, wann „Sissi“ im Fernsehen läuft. Weniger hilfreich ist es bei der Frage: Wie verbringen wir den Heiligabend entspannt mit der Familie?

Da ist der Neffe, der nur auf sein Smartphone starrt. Allerdings irgendwie nachvollziehbar, da Tante Rosi Vorträge über ihre Arthrose im kleinen Zeh hält. Cousin Ralf geht derweil seinem Job als rechte Hand von Julian Nagelsmann nach. Und Oma Eva gibt den Grinch und findet die „neumodische“ Musik doof, das Essen zu experimentell („Zur Gans gehört Rotkohl!“) und die echten Kerzen am Baum zu gefährlich.

Wie Sie Familienfrieden schaffen? Ich finde ja Ablenkung sehr effektiv! Wie wär's mit Marshmallow-Schneeflocken für den Kakao basteln oder den Baum zu Ende schmücken? Vor Jahren gab es bei uns eine Xmas-Challenge. Jeder bekam einen Zettel mit einer (geheimen) Mission, zum Beispiel „Simuliere eine Nadelallergie. Bekomme jedes Mal einen Niesanfall, wenn du in die Nähe des Tannenbaumes kommst“. Das war tatsächlich eine der lustigsten Familienfeiern ever!

Doch nun zum wichtigsten: dem Essen! Dafür gibt es in diesem Magazin jede Menge Rezepte. Von Plätzchen über unkomplizierte One-Pot-Lieblinge bis zu neuen Beilagen und Festtagsbraten – für experimentierfreudige Santas und traditionelle Weihnachtselfen. Einzig bei der Frage, wann „Sissi“ im Fernsehen läuft, müssen wir leider passen. Das stand bei Redaktionsschluss noch nicht fest.

Ihre Weihnachtsplanerin

Jessika Brendel

Editorial



Jessika Brendel
Chefredakteurin



Besuchen Sie uns auf
Instagram

Immer was los im EAT CLUB:
Hier teilt die Redaktion Insights,
News und noch mehr Foodporn

@so.schmeckt

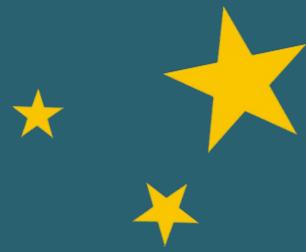


Ob mit dem Lafer am Limski Fjord
oder neue Trends erträufeln –
die Chef darf was erleben ...

@jessika.brendel



Inhalt



S. 37

S. 42

S. 65

8 FESTLICHE VORSPEISEN

Veggie-Galettes, warmer Rosenkohlsalat mit Halloumi, Kohlrabi-Kokos-Suppe ...

28 HAUPTGERICHTE UND BEILAGEN

Gefüllter Butternut, Gans mit Orangen-Rub, Rehragout, Kartoffel-Bacon-Gratin ...

58 VIER KÖSTLICHE DREI-GÄNGE-MENÜS

Green-Goddess-Süppchen, Rinderfilet mit Parmesancoulis, Truthahn Wellington ...

76 HOCH DIE GLÄSER – DRINKS UND SNACKS

Bourbon Sour „Bratapfelstyle“, Matcha-Mojito „Der Grinch“, Miso-Sesam-Nüsschen ...

80 GÄSTETAUGLICHE ONE-POT-WONDERS

Pasta alla Norma, Gewürzlammm mit Kichererbsen, One-Pan-Chicken-Pilaw ...



98 PLÄTZCHEN, KUCHEN UND DESSERTS

Schok-oh-Tannenbaum, Nugat-Baiser-Rauten, Apfel-Karamell-Cheesecake ...

44 FEINES ZUM VERSCHENKEN

Was auf unseren Weihnachtswunschzetteln dieses Jahr ganz oben steht ...

STANDARDS

- 6** Rezeptübersicht
- 109** Impressum
- 122** Vorschau auf „So schmeckt Low Carb“

HEISSE SCHNEE-
FLÖCKCHEN-
SCHOKI
AUF SEITE 106



So schmeckt Weihnachten

FORMIDABLE REZEPTE FÜR DAS KÖSTLICHSTE FEST DES JAHRES



Warmer Rosenkohlsalat mit Halloumi
S. 10



Räucherforellenpâté „Bonne fête!“
S. 12



Ofenkürbissalat mit Spinat und Birnen
S. 15



Frikadellen wie aus „1001 Nacht“
S. 16



Zhoug und Home-made Fladenbrot
S. 17/18



Garnelen-Pomelo-Salat „Vietnomnom“
S. 19



Galettes-Horsd'œuvre „Winter-Veggieland“
S. 20



Kohlrabi-Kokos-Suppe mit Rosenkohloffelingen
S. 23



Steaketizer mit gegrillter Paprika
S. 24



Räucherlachsboard mit Kräuterfrischkäse
S. 25



Entenbrust mit Brioche-Kruste und Püe
S. 30



Schweizer Chäsfondue
S. 32



Fleischfondue „Shabu Shabu“-Style
S. 33



Filetsteaks „Cacciatore“
S. 35



Kräutersößchen/Cranberrysoße
S. 36



Christmas-Butternut „Santas Bäuchlein“
S. 37



Spinathummus, Lachs und Tomaten-Sugo
S. 38



Waidmanns Reh-Ragout mit Spätzle
S. 41



Gänsebrust und -keulen mit Rub
S. 42



Viermal Zugabe aus Kartoffeln
S. 46



Gold-Schmorwirsing/Orangenrotkohl
S. 50/51



Filo-Lachspäckchen auf Kürbisrisotto
S. 54



Schweinefilet auf Gnocchi und Rahm
S. 55



Gebeizte Ente mit Schupfnudeln und Jus
S. 56



Purpur-Beten-Carpaccio mit Ziegentaler
S. 61



Schweinefilet zu Paprika-Kartoffelpüree
S. 62



Kokosmakronencreme mit Kirschgrütze
S. 63



Green-Goddess-Süppchen mit Lachs
S. 65



Rinderfilet mit Parmesancoulis
S. 66



Lebkuchen-Pavlova mit Glühweinjus
S. 67



Maronen-Pastinaken-Süppchen
S. 69



Truthahn Wellington
S. 70



Honigsüße Harissamöhren
S. 70



Schwarzwälder Kirsch à la Mousse
S. 71



Caesar-Greens mit Parmesanchips
S. 73









WARMER ROSENKOHLSALAT

mit Halloumi und Pancetta

FÜR 4–6 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 40 MINUTEN

- 400 g Rosenkohl
- Salz, Pfeffer
- Zucker
- 1 rote Zwiebel
- 100 g schwarze Oliven (ohne Stein)
- ½ Bund Minze
- 1 Fenchelknolle (ca. 350 g)
- 1 Radicchio (z. B. Treviso)
- Schale und Saft von 1 Bio-Orange
- 3 EL Ahornsirup
- 5 EL Apfelessig
- 6 EL Olivenöl
- 80 g Granatapfelkerne
- 50 g Pekannusskerne
- 100 g Pancetta (ersatzweise Bacon)
- 225 g Halloumi
- Chiliflocken

Pro Portion (bei 6)

ca. 5 g E, 30 g F, 11 g KH, 390 kcal

1 Rosenkohl waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Salz und etwas Zucker würzen. Zwiebel schälen, halbiieren, in Streifen schneiden. Oliven grob hacken. Minze waschen, trocken schütteln, grob hacken. Fenchel und Radicchio putzen, waschen und in feine Streifen schneiden.

2 Für das Dressing Orangenschale, -saft, 1 EL Ahornsirup und Essig verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen, 4 EL Öl in dünnem Strahl unterschlagen. Mit vorbereiteten Zutaten außer dem Rosenkohl mischen. Granatapfelkerne unterheben.

3 Pekannüsse grob hacken. Pancetta in Streifen schneiden und in einer heißen Pfanne knusprig auslassen. Nüsse kurz mitbraten. Herausnehmen, mit 2 EL Ahornsirup mischen. Rosenkohl im Bratfett 4–5 Minuten bei mittlerer Hitze unter Wenden braten.

4 Halloumi in Scheiben schneiden. 2 EL Öl in einer weiteren Pfanne erhitzen, Halloumi darin unter Wenden goldbraun braten. Rosenkohl unter den Salat heben und abschmecken. Mit Halloumi, Pancetta und Pekannüssen toppen, mit Chili bestreuen und servieren.



TIPPTÜRCHE:
ZWEI BITTERE BEGLEITER

Radicchio und Rosenkohl liefern Bitterstoffe in Hülle und Fülle. Gerade in der üppig-genüsslichen Adventszeit dürfen sie gern öfter auf dem Speiseplan stehen. Sie helfen, schwere Speisen zu verdauen, und sind so die optimalen Beilagen zu Ente, Gans & Co. Wem das Bittere weniger mundet, bekommt dazu reichlich süße und fruchtige Komponenten. Auch okay: Zum Abmildern kurz in Wasser legen.



- 2 kleine rote Zwiebeln
- 4 Pfefferkörner
- 50 g Puderzucker
- 120 ml Weißweinessig
- 2 Lorbeerblätter
- 1 heiß geräucherte Lachsforelle (ca. 500 g)
- 200 g Crème fraîche
- 100 g saure Sahne
- ca. 3 TL Zitronensaft
- 1–2 TL Meerrettich (Glas)
- Salz, Pfeffer
- 1 Baguette
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Kapern (Glas)
- einige Stiele Dill

Pro Portion (bei 6)

ca. 15 g E, 16 g F, 18 g KH, 275 kcal

RÄUCHERFORELLENPÂTÉ

„Bonne fête!“

FÜR 4–6 PORTIONEN //
ZUBEREITUNGSZEIT CA. 35 MINUTEN

1 Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Pfefferkörner, Puderzucker, 150 ml Wasser, Essig und Lorbeerblätter aufkochen. Köcheln, bis sich der Zucker gelöst hat. Zwiebeln in eine hitzebeständige Schüssel geben, heißen Sud darübergießen. Abkühlen und ziehen lassen.

2 Für die Paté Räucherforelle häuten und Gräten entfernen. Filets fein zerzupfen. Mit Crème fraîche, saurer Sahne, 2 TL Zitronensaft und Meerrettich verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

3 Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 200 °C/Umluft: 180 °C). Baguette schräg in Scheiben schneiden und auf dem Ofenrost 5–7 Minuten goldbraun rösten. Forellennpâté auf einem tiefen Teller anrichten, mit Olivenöl beträufeln und mit der Hälfte der abgetropften Zwiebeln toppen.

4 Kapern abtropfen lassen und grob hacken. Dillspitzen abzupfen. Beides auf der Paté verteilen. Mit Röstbrot und übrigen Zwiebeln servieren.

KLEINES FISCH-WIKI

Geschmacklich: Forelle.
Farblich: Lachs. Bei Lachsforellen handelt es sich um große Forellen, deren Fleisch durch das Futter eine zartrosa Farbe bekommt. Ihr Fleisch ist fettärmer als das von Lachs, lässt sich aber auf die gleiche Weise verwenden.



COCKTAIL REZEPT: **MODENA BRAMBLE**

VON KATJA BAUM

ZUTATEN

- 5 cl Gin
- 2 cl Zitronensaft
- 2 cl Zuckersirup
- 1 cl Aceto Balsamico di Modena g.g.A.
- Crushed Ice oder Eiswürfel
- 7-8 Brombeeren

ZUBEREITUNG

Sechs Brombeeren in ein Tumbler-Glas geben und mit einem Stößel zerdrücken. Tumbler mit Crushed Ice oder Eiswürfeln auffüllen. Gin, Zitronensaft, Zuckersirup und Aceto Balsamico di Modena g.g.A. in den Tumbler füllen und mit einem Barlöffel gründlich umrühren. Modena Bramble mit 1-2 Brombeeren dekorieren und servieren.

COCKTAIL-GENUSS MIT DEM SCHWARZEN GOLD: **ACETO BALSAMICO DI MODENA G.G.A.**

Für festliche Menüs oder einen besonderen Silvester-Cocktail gibt es eine Zutat, die heraussticht: Aceto Balsamico di Modena, Italiens „schwarzes Gold“. Balsamico-Essig aus Modena ist weit mehr als nur ein Dressing – er verleiht sowohl Speisen als auch Getränken eine unverwechselbare Note und vereint süße und saure Aromen perfekt. Aceto Balsamico di Modena g.g.A. stammt aus den italienischen Provinzen Modena und Reggio Emilia und wird aus einer Mischung von eingekochtem Traubenmost und Weinessig hergestellt. Die Reifung in Fässern aus edlen Hölzern wie Eiche oder Kastanie verleiht ihm eine seidige Textur und komplexe Aromen. Dieser sorgfältige Herstellungsprozess, der tief in der Tradition verwurzelt ist, führt zu einem außergewöhnlichen Geschmack, der fruchtige, süße und saure Noten harmonisch ausbalanciert und je nach Produzent variiert.

Aceto Balsamico di Modena g.g.A. genießt weltweite Anerkennung und wird in über 130 Länder exportiert. Sowohl Spitzenköche als auch Hobbyköche schätzen seine Vielseitigkeit – sei es in Fleischgerichten, Salaten oder Desserts. Doch der originale Balsamico-Essig aus Modena glänzt besonders in Cocktails, wo er unerwartet für eine köstliche Tiefe sorgt. Und was wäre ein besserer Weg, um einen Silvester-Cocktail zu veredeln, als mit der eleganten, raffinierten Note des Aceto Balsamico di Modena?



Das „Consortium Profile“, entwickelt vom Konsortium zum Schutz des Aceto Balsamico di Modena, hilft die wesentlichen sensorischen Eigenschaften des Balsamico-Essigs aus Modena auf einen Blick zu erkennen. Das Logo bietet eine klare und unmittelbare Beschreibung der Hauptmerkmale jedes Aceto Balsamico di Modena in Bezug auf Süße, Säure und Struktur, sodass der Verbraucher das passende Produkt für seinen Geschmack und Verwendungszweck auswählen kann.



OFENKÜRBIS SALAT

mit Spinat und Birnen

FÜR 4-6 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 40 MINUTEN

Für den Ofenkürbis

- **1 kg Butternusskürbis**
(ersatzweise Hokkaido)
- **3 rote Zwiebeln**
- **3 Knoblauchzehen**
- **4 EL Sonnenblumenöl**
- **Salz, Pfeffer**

Außerdem

- **4 EL Apfelessig**
- **2 EL Walnussöl**
- **2 EL Traubenkernöl**
- **Salz, Pfeffer**
- **½-1 EL Akazienhonig**
- **1 EL Butter**
- **50 g Sonnenblumenkerne**
- **150 g Babyspinat**
- **2 reife Birnen**

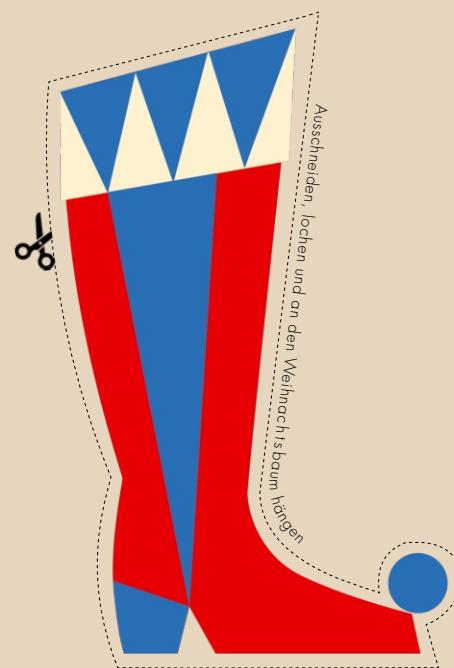
Pro Portion (bei 6)

ca. 5 g E, 16 g F, 29 g KH, 290 kcal

- 1** Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 180 °C/Umluft: 160 °C). Kürbis halbieren, entkernen und schälen. Fruchtfleisch in ca. 2 cm breite Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Knoblauch schälen und halbieren. Alles mit Sonnenblumenöl, Salz und Pfeffer in einer Auflaufform mischen. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen, bis der Kürbis Farbe angenommen hat. Gemüse dabei ein- bis zweimal wenden.

2 Inzwischen Essig und beide Öle verrühren, mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Butter schmelzen. Sonnenblumenkerne darin unter häufigem Wenden goldbraun rösten, leicht salzen. Spinat waschen, verlesen und trocken schleudern. Kurz vor dem Servieren Birnen waschen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

3 Gemüse aus dem Ofen nehmen. Spinat und Birnen darauf verteilen, mit Dressing beträufeln. Mit Sonnenblumenkernen bestreuen und sofort servieren.





TOLLE VEGGIE-BESCHERUNG

Dieser Winter-salat ist ein kleines Weih-nachtswunder.

Wie beim Nikolausstiefel können nämlich Birnen gegen Äpfel, Granat-apfelkerne oder Feigen einge-tauscht werden. Walnüsse, Haselnüsse oder Mandeln ersetzen die Kerne, Rucola, Feldsalat oder Radicchio den Spinat.





ARMENISCHE FRIKADELLEN

wie aus „1001 Nacht“

FÜR 8 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 35 MINUTEN

- 1 Zwiebel
- 1 rote Chilischote
- ½ Bund Petersilie
- 1 kg Rinderhack
- 30 g Panko (ersatzweise Semmelbrösel)
- 2 EL Tomatenmark
- 3 TL Ras el Hanout (marokkanische Gewürzmischung)
- Pfeffer, Salz
- 3–4 EL Öl
- 100 g Babyleafsalat
- 2 EL Zitronensaft
- 3 Stiele Koriander

Pro Portion

ca. 26 g E, 19 g F, 10 g KH, 320 kcal



1 Zwiebel schälen und fein würfeln. Chili putzen, entkernen, waschen und fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln, ebenfalls fein hacken. Hack mit Zwiebel, Chili, Petersilie, Panko, Tomatenmark, Ras el Hanout, Pfeffer und 2 TL Salz verkneten.

Masse zu kleinen, länglichen Frikadellen formen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Frikadellen darin portionsweise 6–8 Minuten braten.

2 Inzwischen Salat verlesen, waschen, trocken schleudern. Mit Zitronensaft mischen und mit Salz

würzen. Auf einer großen Platte verteilen. Koriander waschen, trocken schütteln und Blättchen fein hacken. Frikadellen auf Küchenpapier abtropfen lassen. Auf dem Salat verteilen und mit Koriander bestreuen. Als Dip passt Zhough.



LEVANTEDIP

Zhoug

FÜR 8 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 10 MINUTEN

- 1 großes Bund Koriander
- 2 grüne Chilischoten
- 2 Knoblauchzehen
- $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kreuzkümmel
- $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kardamom
- Salz
- 4 EL Olivenöl

Pro Portion

ca. 0 g E, 5 g F, 0 g KH, 50 kcal

1 Koriander waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen. Feine Stiele und Blätter grob hacken. Chilis putzen, entkernen, waschen und grob hacken. Knoblauch schälen und halbieren.

2 Koriander, Chilis, Knoblauch, Gewürze, $\frac{1}{2}$ TL Salz und Öl fein pürieren. Bei Bedarf 1–3 EL Wasser untermixen, abschmecken. Zhoug zu den Frikadellen servieren. Man kann es gut im Voraus zubereiten, dann bis zum Servieren zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.



Homemade
FLADENBROT

Bitte umblättern ...

Homemade FLADENBROT

FÜR CA. 8 STÜCKE //

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 40 MINUTEN + WARTEZEIT CA. 1 TAG

- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 2 TL Salz
- 1 EL Zucker
- 4 EL Olivenöl
- Meersalzflocken
- 2 TL Sesamsamen
- 2 TL Schwarzkümmelsamen

Pro Stück
ca. 7 g E, 7 g F, 46 g KH, 270 kcal



1 Mehl, Hefe, Salz und Zucker in einer großen Schüssel mischen. 450 ml lauwarmes Wasser zugießen und mit einem Löffel zu einem feuchten Teig verrühren. Schüssel gut abgedeckt ca. 24 Stunden kalt stellen.

2 Ein tiefes Backblech (ca. 20 × 35 cm) mit 1 EL Öl bepinseln. Teig daraufgeben, mit 1 EL Öl beträufeln und mit den Fingern zu einem flachen Fladen drücken. Zugedeckt ca. 2 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.

3 Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 220 °C/Umluft: 200 °C). Teigoberfläche mit einem Messer quer einritzen und 2 EL Öl darauf verteilen. Mit Meersalzflocken und Samen bestreuen. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

GÄSTELISTENPLÄTZE FÜR DIE PARTY DES JAHRES

Spontane Zu- oder Absagen sind bei diesem Brot kein Ding – auch wenn die Vorbereitung ein bisschen Zeit braucht. Wenn Sie gleich die doppelte Menge backen, sind Sie auf der sicheren Seite. Reste können Sie am nächsten Tag einfrieren. Oder zur Pâté von Seite 12 als Röstbrotstreifen reichen.



GARNELEN-POMELO-SALAT

„Vietnomnom“

FÜR 4 PORTIONEN //
ZUBEREITUNGSZEIT CA. 30 MINUTEN + WARTEZEIT

- **450 g TK-Riesengarnelen**
(roh, geschält)
- **Salz**
- **1 kleine Pomelo**
- **1–2 rote Chilischoten**
- **4–5 Stiele Minze**
- **4 EL Fischsoße**
- **4 EL Reisessig**
- **4 TL Palmzucker** (ersatzweise Ahornsirup)
- **4 EL Erdnüsse** (geröstet und gesalzen)
- **2 EL Röstzwiebeln**

Pro Portion ca. 18 g E, 9 g F, 15 g KH, 215 kcal

1 Garnelen auftauen lassen, trocken tupfen. In kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen. Abgießen, abkühlen lassen und längs halbieren.

2 Pomelo schälen, in Segmente teilen, häuten und Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Chilis putzen, entkernen, waschen und längs in feine Streifen schneiden. Minze waschen, trocken schütteln, Blätter von 3 Stielen in feine Streifen schneiden.

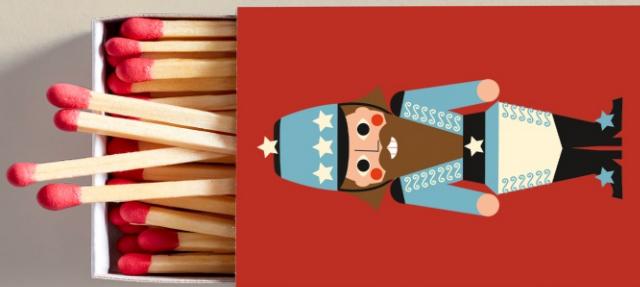
3 Fischsoße, Reisessig und fein zerdrückten Palmzucker gründlich verrühren. Pomelo, Minze und Chilistreifen unterheben. Salat mit Garnelen auf Schalen oder tiefe Teller verteilen. Erdnüsse grob hacken und mit Röstzwiebeln darüberstreuen, mit übriger Minze garnieren.



BASTELPROJEKT

Upcycling von
schlicht zu zauberhaft

MIT AUFGEKLEBTEM BILDCHEN WIE UNSEREM NIEDLICHEN NUSSKNACKER HIER VERLEIHEN SIE EINER UNSPEKTAKULÄREN STREICHHOLZSCHACHTEL (5,3 × 3,7 CM) IM NU EIN STIMMUNGSVOLLES FINISH. EINSATZGEBIETE: KLEINES GASTGESCHENK, „PERFECT MATCH“ FÜR DEN ADVENTSKRANZ ODER GELEERT UND MIT EINEM KLEINEN BRIEF ODER NAMENSSCHILD BESTÜCKT ALS PLATZKÄRTCHEN.





GALETTES-HORS'DŒUVRE

„Winter-Veggieland“

FÜR 4 STÜCK (8 PORTIONEN) // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1 1/4 STUNDEN + WARTEZEIT

- **120 g Butter**
- **250 g + etwas Mehl**
- **Salz, Pfeffer**
- **2 Eier** (Größe M)
- **1 große Süßkartoffel**
- **1 große Pastinake**
- **2 kleine Rote Bete**
- **3 EL Olivenöl**
- **4–5 Thymianzweige**
- **2 Lauchzwiebeln**
- **1 Knoblauchzehe**
- **100 g Ricotta**
- **2 EL Crème fraîche**
- **30 g geriebener Parmesan**
- **2–3 Stiele Salbei**
- **1–2 EL gehackte Pistazien**
- Backpapier

Pro Stück

ca. 19 g E, 48 g F, 70 g KH, 770 kcal

Pro Portion

ca. 10 g E, 24 g F, 35 g KH, 385 kcal



1 Für den Teig Butter würfeln. Mit 250 g Mehl, ½ TL Salz und 1 Ei glatt verkneten, nach Bedarf 1–2 EL kaltes Wasser zugeben. In 4 Portionen teilen, etwas flach drücken und zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Süßkartoffel, Pastinake und Rote Bete schälen (Einmalhandschuhe tragen, sie färben stark) und in feine Scheiben schneiden oder hobeln. Süßkartoffel- und Pastinakenscheiben mit 1 EL Öl beträufeln, salzen, pfeffern. Rote-Bete-Scheiben separat mit 1 EL Öl, Salz und Pfeffer mischen.

3 Thymian waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und hacken. Lauchzwiebeln putzen, waschen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein würfeln. Ricotta, Crème fraîche, Lauchzwiebeln, Thymian, Knoblauch und Hälfte Parmesan verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 200 °C/Umluft: 180 °C). Teigportionen auf etwas Mehl zu Kreisen (à ca. 18 cm Ø) ausrollen und auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Mit der Ricottacreme bestreichen, dabei rundherum ca. 2 cm frei lassen. Creme überlappend mit Gemüsescheiben belegen. Teigränder darüber einschlagen. 1 Ei verquirlen, Teigränder damit bestreichen und mit übrigem Parmesan bestreuen.

Galettes im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen.

5 Inzwischen Salbei waschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen. In 1 EL heißem Öl in einer Pfanne knusprig braten. Galettes kurz abkühlen lassen. Mit Salbei und Pistazien bestreut servieren. Dazu passt ein winterlicher Blattsalat mit Apfel.



TIPPTÜRCHEN: DIE WEIHNACHTSELFEN IN DER KÜCHE

Die Zeitersparnis: immens. Die Dicke der Scheiben: individuell einstellbar. Wenn Sie sich vor den Feiertagen vom Nikolaus mit einem verstellbaren Küchenhobel (z. B. von Microplane) beschenken lassen, schnippelt er für Sie Salate, Kartoffeln fürs Gratin von Seite 47, Parmesanspäne und Früchte für ein Carpaccio – brav und ohne Murren!



KOHLRABI-KOKOS-SUPPE

mit crispy Rosenkohltopping

FÜR 4 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1 STUNDE

- **1 Zwiebel**
- **2 Kohlrabi**
- **120 g Knollensellerie**
- **2 Kartoffeln**
- **2 Chilischoten**
(z. B. rot und grün)
- **1 Stange Zitronengras**
- **2 EL Öl**
- **400 ml Gemüsebrühe**
- **400 ml Kokosmilch**
- **Salz, Pfeffer**
- **60 g Erdnusskerne**
(nach Belieben mit Haut)
- **100 g Rosenkohl**
- **3 EL Mehl**
- **1 Ei** (Größe M)
- **80 g Semmelbrösel**
- **Sonnenblumenöl zum Frittieren**
- **etwas Thaibasilikum**

Pro Portion

ca. 16 g E, 48 g F, 36 g KH, 635 kcal



1 Zwiebel schälen und fein würfeln. Kohlrabi, Sellerie und Kartoffeln schälen und in ca. 1 ½ cm große Würfel schneiden. Chilis waschen, Zitronengras putzen, beides in feine Ringe schneiden.

2 Öl in einem Topf erhitzen. Kohlrabi, Zwiebeln, Sellerie, rote Chili und Zitronengras darin 4–5 Minuten anbraten. Kartoffeln zufügen, mit Brühe und Kokosmilch ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen. Zugedeckt ca. 25 Minuten garen.

3 Inzwischen Erdnüsse hacken, in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Auf einem Teller abkühlen lassen. Rosenkohl putzen und in Blätter teilen. Mehl auf einen Teller geben, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Ei in einem tiefen Teller verquirlen. Semmelbrösel auf einen weiteren Teller geben. In einem Topf 2–3 cm hoch Öl erhitzen, bis an einem hineingehaltenen Holzkochlöffel Blasen aufsteigen. Rosenkohlblätter erst im Mehl wenden, dann durchs Ei ziehen und in Semmelbröseln wenden. Im heißen Öl portionsweise 3–4 Minuten knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

4 Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Schalen verteilen. Mit crispy Rosenkohl, Thaibasilikum, grünen Chiliringen und gerösteten Erdnüssen bestreut servieren.





STEAKETIZER

mit gegrillter Paprika

FÜR 12 STÜCK // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 25 MINUTEN + WARTEZEIT

- 400 g Rumpsteak
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl
- 150 g gegrillte Paprika (Glas)
- 12 Kapernäpfel (Glas)
- Salz, Pfeffer
- Holzspießchen

Pro Stück

ca. 8 g E, 5 g F, 1 g KH, 75 kcal

1 Steak ca. 30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Knoblauch schälen, fein würfeln und mit 1 EL Olivenöl verrühren. Paprika und Kapernäpfel abtropfen lassen. Paprika in 12 Streifen schneiden.

2 Eine Grillpfanne erhitzen. Steak trocken tupfen und mit 2 EL Olivenöl bepinseln. Auf jeder Seite ca. 3 Minuten (oder nach gewünschtem Gargrad) braten.

3 Knoblauchöl durch ein Sieb passieren, Steak damit rundherum bestreichen, salzen, pfeffern. Zugedeckt ca. 5 Minuten ruhen lassen. Anschließend in 12 Stücke schneiden und mit je 1 Streifen Paprika und 1 Kapernäpfel auf Spießchen stecken.



BITTE SAFTIG BLEIBEN

Onkel Martin kommt nie pünktlich? Oder die Bescherung dauert länger? Dann braten Sie die Steaks von jeder Seite nur 2 Minuten und schieben sie in den vorgewärmten Ofen (Ober-/Unterhitze: 90 °C). So gart das Fleisch weitere 45 Minuten auch ohne Sie zu Ende. Am besten schmecken die Steakhäppchen nämlich, wenn sie warm sind.

- 60 g Rucola
- 2 Minigurken
- ½ Bund gemischte Kräuter
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Doppelrahmfrischkäse
- abgeriebene Schale und Saft von ½ Bio-Zitrone
- 4 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 150 g Räucherlachs in Scheiben
- 2 EL weißer Balsamico-Essig
- 2 EL Granatapfelkerne
- Gefrierbeutel

Pro Portion

ca. 11 g E, 24 g F, 8 g KH, 290 kcal

1 Rucola, Gurken und Kräuter waschen und putzen bzw. verlesen, trocken tupfen. Gurken längs in dünne Scheiben hobeln. Kräuterblätter abzupfen und fein hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel halbieren und in schmale Streifen schneiden.

2 Knoblauch durchpressen. Mit Kräutern, Frischkäse, Zitronenschale, 2 EL Zitronensaft und 2 EL Öl glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Creme in einen Gefrierbeutel geben, eine Ecke abschneiden und einen Kranz Tupfen auf einen großen Teller spritzen. Mit einem Teelöffel blütenartig ausstreichen. Eine zweite Reihe Tupfen mit etwas Abstand aufspritzen, erneut ausstreichen. Rest Creme in der Mitte verteilen.

RÄUCHERLACHSBOARD

mit Kräuterfrischkäse

FÜR 4 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 30 MINUTEN



3 Lachs etwas zerzupfen. 2 EL Öl, Balsamico, Salz und Pfeffer verrühren. Gurke, Rucola und Zwiebeln damit mischen. Mit Lachs mittig im

Blütenkranz verteilen. Mit Granatapfelkernen bestreuen. Dazu schmecken Cracker oder das Fladenbrot von Seite 17.



HO
HO
HO



GUTSCHEINKARTE FÜR UNTERM BAUM



LIEBE(R)

Freue Dich auf das beste Kochbuch-Magazin der Welt, denn: Ich schenke Dir **So schmeckt** im Jahres-Abo.



© Illustration: Alice Hoffmann



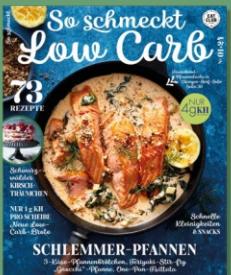
Damit kommt das Bookazine 6 × zu Dir nach Hause. In **So schmeckt** erwarten Dich ungewöhnliche, überraschende Rezepte in süß und herhaft und von bodenständig bis etepetete: gelingsicher und verständlich erklärt, für jeden Geschmack und jede Gelegenheit.

FROHE WEIHNACHTEN WÜNSCHT DIR

DEIN(E)

PS: Falls Du einen Testesser brauchst, weißt Du, wo Du mich findest.

Zu Weihnachten Freude schenken: DAS SO-SCHMECKT-GESCHENK-ABO



6 AUSGABEN FÜR
44,40 €
+ gratis E-Paper

NOCH KEINE GESCHENKIDEE FÜR GABI, JOHANNES ODER TANTE TRAUDI?



6 Hefte **So schmeckt** für Freunde und Familie im Abo verschenken

— HIER BESTELLEN: —



— ODER UNTER: —

WWW.EATCLUB.TV/GESCHENKABO

So schmeckt
Abgebot gilt in Deutschland. So schmeckt erscheint 6 x im Jahr
Abonnement jederzeit kündbar ndb

erscheint 6 x im Jahr
Abonnement jederzeit kündbar ndb

entpr. Reg. beim Regierungsgericht Hamburg, HRB 134730
Hamburg, 2014

eis nur 44,-
Reg. beim Regierungsgericht Hamburg, HRB 134730
Hamburg, 2014





GROSSE BESCHERUNGEN UND KLEINE ZUGABEN

~~~~~

## HAUPTGERICHTE UND BEILAGEN

# ENTENBRUST MIT BRIOCHEKRUSTE, KARTOFFEL- PASTINAKENSTAMPF und gefülltem Bratapfel

## ANLEITUNG FÜR STERHENFÄNGER

Weil krosse Blätterteigsterne mehr aus jedem Weihnachtessen machen, 2 Scheiben TK-Blätterteig (à 75 g) auftauen lassen, Sterne ausschneiden und auf einem mit Backpapier belegten Blech mit Ei bestreichen. Mit Sesam und Mohn bestreut im heißen Ofen bei 200 °C (Umluft: 180 °C) ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.



TITEL-  
REZEPT

**FÜR 4 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1½ STUNDEN**

- **1 kleines Bund Suppengrün**
- **1 Zwiebel**
- **6 Stiele Thymian**
- **500 g Hühnerklein**
- **2 EL Öl**
- **1 EL Tomatenmark**
- **500 ml trockener Rotwein**
- **500 g Kartoffeln**
- **400 g Pastinaken**
- **Salz, Pfeffer**
- **2 Entenbrüste** (à 400 g)
- **100 g Brioche** (oder Milchbrötchen)
- **100 g gegarte Maronen** (vakuumiert)
- **100 g weiche Butter**
- **2 EL Trüffelbutter** (oder Butter)
- **200 ml Milch**
- **1 gestrichener TL Speisestärke**

**Pro Portion**

ca. 39 g E, 32 g F, 28 g KH, 720 kcal

**1** Für die Soße Suppengrün putzen, waschen. Sellerie, Möhren und Zwiebel schälen, alles klein schneiden. Thymian waschen. Hühnerklein waschen, trocken tupfen. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen, Hühnerklein kräftig anbraten. Gemüse und Thymian zufügen, weitere 2–3 Minuten braten. Tomatenmark einrühren. Wein portionsweise angießen, jeweils fast vollständig einkochen lassen. 500 ml Wasser zugeben, aufkochen und Soße ca. 1 Stunde köcheln.

**2** Für das Püree inzwischen Kartoffeln und Pastinaken schälen, waschen

und grob würfeln. In kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen.

**3** Für die Ente Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 160 °C/Umluft: 140 °C). Haut von den Entenbrüsten lösen, Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In 1 EL heißem Öl von beiden Seiten kräftig anbraten. Auf ein Backblech setzen und im heißen Ofen ca. 10 Minuten garen.

**4** Brioche würfeln. Mit Maronen im Mixer zerkleinern. Butter hellcremig aufschlagen. Briochemix unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch herausnehmen, Ofentemperatur erhöhen (Ober-/Unterhitze: 250 °C/Umluft: 230 °C). Fleisch mit der Briochemasse bestreichen und 6–8 Minuten überbacken.

**5** Kartoffeln und Pastinaken abgießen. Trüffelbutter und Milch zufügen, alles fein zerstampfen, mit Salz abschmecken.

**6** Soße durch ein Sieb in einen zweiten Topf gießen. Stärke mit wenig Wasser glatt rühren, Soße damit binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Entenbrust aufschneiden. Mit Püree und Soße anrichten. Nach Belieben mit Blätterteigsternen (siehe Tipp) garnieren. Dazu schmecken mit Rotkohl gefüllte Bratäpfel.

## GEWÜRZKOHL im Apfel

**FÜR 4 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1½ STUNDEN**

- **1 kleiner Rotkohl** (ca. 1 kg)
- **2 Zwiebeln**
- **2 EL Gänse- oder Butter schmalz**
- **1 Lorbeerblatt**
- **1 TL Wacholderbeeren**
- **1 TL Pimentkörner**
- **1 TL Gewürznelken**
- **200 ml trockener Rotwein**
- **200 g Rote-Johannisbeer-Gelee**
- **6–10 EL Apfelessig**
- **Salz**
- **Zucker**
- **4 kleine Äpfel**

**Pro Portion**

ca. 5 g E, 6 g F, 57 g KH, 330 kcal

**1** Rotkohl putzen, vierteln, Strunk herausschneiden. Kohl in feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden.

**2** Zwiebeln in heißem Schmalz glasig dünsten. Kohl, Gewürze und Rotwein zufügen. Aufkochen und zugedeckt ca. 50 Minuten köcheln. Ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit Johannisbeer-gelee unterrühren. Mit Essig, Salz und 2–3 EL Zucker abschmecken.

**3** Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 200 °C/Umluft: 180 °C). Äpfel waschen, oberes Drittel abschneiden. Äpfel, bis auf einen kleinen Rand, aushöhlen. Fruchtfleisch entkernen, würfeln und zum Rotkohl geben. Äpfel mit Rotkohl füllen, in eine Auflaufform setzen, Apfeldeckel daraufsetzen. 100 ml Wasser in die Form gießen und im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen. Mit restlichem Rotkohl zur Ente reichen.

# Herrlich ehrliches **SCHWEIZER CHÄSFONDUE**

FÜR 4–6 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 45 MINUTEN



- **600 g kleine Kartoffeln**  
(z. B. Drillinge)
- **Salz, Pfeffer**
- **200 g Gruyère**
- **200 g Vacherin**
- **200 g Appenzeller**
- **1 Knoblauchzehe**
- **1 Apfel**
- **1 Baguette**
- **200 g Cornichons**
- **200 g roher Schinken**  
(in dünnen Scheiben)
- **300 ml trockener Weißwein**
- **1 TL Speisestärke**
- **3 cl Kirschwasser**
- **geriebene Muskatnuss**

Pro Portion (bei 6)

ca. 38 g E, 34 g F, 39 g KH, 680 kcal

**1** Kartoffeln gründlich waschen und in Salzwasser ca. 15 Minuten kochen. Alle Käsesorten reiben beziehungsweise in feine Würfel schneiden (Vacherin). Knoblauch schälen, halbieren und mit den Schnittflächen einen Fonduetopf ausreiben.

**2** Apfel waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Baguette aufschneiden. Kartoffeln abtropfen lassen und mit Apfelspalten, abgetropften Cornichons, Schinken und Baguette anrichten.

**3** Wein im Fonduetopf auf dem Herd erhitzen. Gruyère unter Rühren darin schmelzen. Dann portionsweise die beiden anderen Käsesorten darin schmelzen. Stärke und Kirschwasser glatt rühren, ins Fondue röhren und leicht köcheln, bis das Käsefondue cremig und homogen ist. Mit Muskat und Pfeffer abschmecken. Auf einem Rechaud auf den Tisch stellen, vorbereite Zutaten dazu reichen.

# GEWÜRZDUFTIGES FLEISCHFONDUE

## „Shabu Shabu“-Style

FÜR 4 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1 STUNDE + WARTEZEIT

### SHABU-CHIC

Gemüse, Fleisch und Pilze mithilfe von Essstäbchen bis zum gewünschten Garpunkt durch den heißen Fond schwenken – diese Bewegung nennt sich in Japan „Shabu Shabu“. Zum Ende des Essens, wenn die Brühe am aromatischsten ist, können Sie vorgegarte Nudeln in Suppenschalen verteilen und mit der heißen Brühe übergießen.



### Für die Brühe

- 40 g getrocknete Shiitakepilze
- 1 Zwiebel
- 1 Stück Ingwer (ca. 20 g)
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 3 EL Sojasoße

### Außerdem

- 100 g Shiitakepilze
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 3 Baby-Pak-Choi
- 2 Möhren
- 400 g Entenbrustfilet
- 400 g Rindersteak

### Pro Portion

ca. 43 g E, 25 g F, 10 g KH, 440 kcal

**1** Für die Brühe getrocknete Shiitake ca. 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen. Danach abgießen und die Pilze grob hacken.

**2** Zwiebel putzen und waagerecht halbieren. Auf der Schnittfläche in einer Pfanne ohne Fett dunkelbraun rösten, herausnehmen. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und halbieren. Beides mit Pilzen, Zwiebelhälften, Zimt, Anis, Sojasoße und 1 ½ l Wasser aufkochen. Ca. 30 Minuten zugedeckt leicht köcheln.

**3** Inzwischen frische Pilze putzen und je nach Größe eventuell halbieren. Lauchzwiebeln, Pak Choi und Möhren putzen bzw. schälen und waschen. Lauchzwiebeln in längere Stücke, Pak Choi längs in Spalten und Möhren längs in dünne Scheiben schneiden. Ente und Steak trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden.

**4** Die Brühe durch ein feines Sieb in einen Fonduepot aufgießen, auf dem Herd aufkochen und auf einem Rechaud auf den Tisch stellen. Die vorbereiteten Zutaten in der heißen Brühe garen.

# FILETSTEAKS „CACCIATORE“ an Kartoffel-Sellerie-Stampf

FÜR 4 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1 STUNDE

- **400 g grüne Bohnen**  
(frisch oder TK)
- **Salz, Pfeffer**
- **8 Scheiben Bacon**  
(Frühstücksspeck)
- **250 g Kräuterseitlinge**
- **250 g Champignons**
- **1 rote Zwiebel**
- **500 g Kartoffeln**
- **500 g Knollensellerie**
- **1 Knoblauchzehe**
- **1 kleines Bund Thymian**
- **4 Rinderfiletsteaks**  
(à ca. 150 g)
- **3 EL Öl**
- **6 EL Butter**
- **1 gehäufter EL Mehl**
- **200 ml trockener Rotwein**
- **100 ml Milch**
- **frisch geriebene Muskatnuss**
- **Zucker**
- evtl. Kückengarn

**Pro Portion**

ca. 60 g E, 32 g F, 31 g KH, 670 kcal

**1** Frische Bohnen waschen, putzen und in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen (TK-Bohnen nach Packungsanweisung garen). Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Bohnen zu 8 kleinen Päckchen bündeln und in je 1 Scheibe Speck wickeln.

**2** Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Kartoffeln und Sellerie schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Knoblauchzehe schälen. Kartoffeln, Sellerie und Knoblauch in kochendem Salzwasser ca. 25 Minuten garen.

**3** Inzwischen Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 100 °C/Umluft: 80 °C). Thymian waschen. Fleisch trocken tupfen, nach Belieben mit Kückengarn in Form binden. 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Steaks darin mit Thymian kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mitsamt Thymian und 1 EL Butter in eine ofenfeste Form geben. Im heißen Ofen 15–20 Minuten garen.

**4** Für die Soße 2 EL Butter im Bratfett erhitzen. Pilze und Zwiebel darin anbraten. Mit Mehl bestäuben und unter Rühren anschwitzen. Mit Rotwein und 250 ml Wasser ablösen. Aufkochen und 2–3 Minuten köcheln. 1 EL Öl in einer weiteren Pfanne erhitzen, Bohnenpäckchen darin rundherum braten.

**5** Kartoffeln und Sellerie abgießen, kurz ausdampfen lassen. 3 EL Butter und Milch zufügen. Gemüse fein zerstampfen. Püree mit Salz und Muskat würzen. Soße mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Alles anrichten.

## TIPPTÜRCHEN: BYE-BYE, ANRICHTESTRESS

Nutzen Sie bei Tellergerichten mit mehreren Komponenten die Familiencrew, damit alle ein warmes Essen vor sich stehen haben. Das erste Helferlein kümmert sich um warme Teller (kurz in heißes Wasser oder die Mikrowelle stellen). Helfer Nummer zwei unterstützt beim Anrichten. Und Helferlein drei ist im Service und bringt die Teller an den Tisch. Läuft wie geschmiert!



# 1. KRÄUTER-SAHNE-SÖSSCHEN

## à la „Café de Paris“

FÜR 4–6 PORTIONEN //

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 20 MINUTEN + WARTEZEIT

**2 SOSSEN**  
für alle Fälle



- 2 Schalotten
- 100 g weiche Butter
- 2 TL Kapern (Glas)
- 1 TL Dijonsenf
- 1 TL Tomatenmark
- 5 Stiele Estragon
- 5 Stiele Schnittlauch
- 5 Stiele Petersilie
- 125 g Schlagsahne
- Salz, Pfeffer

Pro Portion (bei 6)

ca. 1 g E, 19 g F, 2 g KH, 190 kcal

**1** Schalotten schälen und würfeln. Mit Butter, Kapern, Senf und Tomatenmark pürieren. Estragon waschen, trocken schütteln und Blättchen sehr fein hacken. Unter die Würzbutter mischen. Zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

**2** Restliche Kräuter waschen, trocken schütteln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, Petersilienblättchen fein hacken. Sahne steif schlagen, 3 EL beiseitestellen und den Rest in einem kleinen Topf aufkochen. Hitze reduzieren und die Würzbutter in Stückchen nach und nach unterschlagen. Kräuter, bis auf etwas zum Bestreuen, unter die Soße rühren. Beiseitegestellte Sahne unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit restlichen Kräutern bestreuen.

- 400 g Cranberrys  
(frisch oder TK)
- 200 ml Orangensaft
- 100 ml roter Portwein
- 60 ml Ahornsirup
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 EL Speisestärke
- Salz, Pfeffer

Pro Portion (bei 6)

ca. 1 g E, 0 g F, 14 g KH, 90 kcal

## 2. CRANBERRYSOSSE

### mit Portwein und Orange

FÜR 4–6 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 15 MINUTEN

Frische Cranberrys verlesen und waschen. Mit Orangensaft, Portwein, Ahornsirup und Zimt in einem Topf aufkochen und ca. 10 Minuten

köcheln, bis die Beeren aufplatzen. Stärke mit wenig Wasser glatt rühren und die Soße damit binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 2 kleine Butternutkürbisse
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 150 g bunte Quinoa
- 1 rote Zwiebel
- ½–1 TL gemahlener Koriander und Kreuzkümmel
- 300 ml Gemüsebrühe
- 200 g Cranberrys (frisch oder TK)
- 100 ml Apfelsaft
- 1 Zimtstange
- Zucker
- etwas abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 1 kleine Dose Kichererbsen (130 g Abtropfgewicht)
- ½ Bund Rucola
- Backpapier

**Pro Portion**

ca. 13 g E, 12 g F, 54 g KH, 390 kcal



# CHRISTMAS-BUTTERNUT

## „Santas Bäuchlein“

FÜR 4 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1 ¼ STUNDEN

- 1** Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 200 °C /Umluft: 180 °C). Kürbisse waschen, längs halbieren und entkernen. Schnittflächen kreuzweise einschneiden, mit 1 EL Öl bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen. Kürbishälften auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im heißen Ofen 30–35 Minuten backen.
- 2** Inzwischen Quinoa in einem feinen Sieb waschen und abtropfen lassen. Zwiebel schälen und fein würfeln. In einem Topf 2 EL Öl erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten. Quinoa kurz mitdünsten, dann mit Salz, Pfeffer, Koriander und Kreuzkümmel würzen. Brühe angießen, aufkochen und Quinoa zugedeckt ca. 15 Minuten garen.
- 3** Frische Cranberrys verlesen, waschen und mit Apfelsaft und Zimt in einem Topf aufkochen. Bei mittlerer Hitze 15–20 Minuten köcheln. Mit Salz, Zucker und Zitronenschale abschmecken. Warm halten.
- 4** Kichererbsen abgießen, abtropfen lassen und unter die Quinoa mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kürbishälften damit füllen (eventuell Kürbis dafür etwas aushöhlen und dann das Kürbisfleisch unter die Quinoa heben). Weitere ca. 10 Minuten backen.
- 5** Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern. Kürbishälften mit etwas Cranberrysoße beträufeln und mit Rucola bestreuen. Restliche Cranberrysoße dazu reichen.

### BITTE MIT STI(E)L

Wir raten zu Kürbisexemplaren mit Stiel und unbeschädigter Schale. Das hat den Vorteil, dass Sie den niedlichen „Birnenkürbis“ dann schon ein, zwei Wochen vor dem Fest von Ihrer Einkaufsliste streichen können. An einem kühlen Ort bleibt er so bis zum Familienessen garantiert frisch.



# SPINATHUMMUS

## unter Lachs und Tomatensugo

FÜR 4 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 45 MINUTEN

- **75 g Babyspinat**
- **1 Dose Kichererbsen**  
(265 g Abtropfgewicht)
- **2 Knoblauchzehen**
- **2 EL Zitronensaft**
- **4 EL Tahin** (Sesampaste)
- **6 EL Olivenöl**
- **Salz, Pfeffer**
- **gemahlener Kreuzkümmel**
- **1 Zwiebel**
- **Zucker**
- **1 TL edelsüßes Paprikapulver**
- **100 g passierte Tomaten**
- **Cayennepfeffer**
- **1 reife Avocado**
- **2 Stiele Dill**
- **2 TL Sesamsamen**
- **4 TL gehackte Pistazien**
- **500 g Lachsfilet** (ohne Haut)

Pro Portion

ca. 34 g E, 40 g F, 22 g KH, 590 kcal

**1** Für das Hummus Spinat verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Kichererbsen in einem Sieb abtropfen lassen. 1 Knoblauchzehe schälen. Vorbereitete Zutaten mit Zitronensaft,

Tahin und 2 EL Öl cremig pürieren. Dabei nach Bedarf noch etwas kaltes Wasser zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken.

**2** Für die Soße Zwiebel und 1 Knoblauchzehe schälen, fein würfeln. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Mit 1 TL Zucker,  $\frac{1}{2}$  TL Kreuzkümmel, Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Mit Tomaten und ca. 100 ml Wasser ablöschen, ca. 10 Minuten köcheln. Soße mit Salz, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken. Warm halten.

**3** Inzwischen Avocado halbieren, entkernen, das Fruchtfleisch aus der Schale heben und in Spalten schneiden. Dill waschen, trocken schütteln, die Fähnchen abzupfen. Sesam und Pistazien in einer heißen Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen.

**4** Lachs gut trocken tupfen und in 4 Stücke schneiden. 2 EL Öl in der Pfanne erhitzen. Lachs darin unter Wenden 5–6 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Lachs und Avocado auf dem Hummus anrichten, Tomatensoße darüberträufeln. Mit Sesam und Pistazien bestreuen, mit Dill garnieren.

# WAIDMANNS REHRAGOUT

## mit Spätzle und Preiselbeeren

FÜR 4 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 2 ¼ STUNDEN + WARTEZEIT

- **1 kg Rehgulasch**  
(aus der Keule)
- **2 Zwiebeln**
- **2 Knoblauchzehen**
- **2 EL Öl**
- **Salz, Pfeffer**
- **2 TL gemahlenes Wildgewürz**
- **1 Lorbeerblatt**
- **1 EL Tomatenmark**
- **250 ml trockener Rotwein**
- **400 ml Wild- oder Rinderfond**  
(Glas)
- **5 EL Wildpreiselbeeren** (Glas)
- **300 g Pilze** (z. B. Pfifferlinge oder braune Champignons)
- **2 EL Butter**
- **500 g Spätzle** (Kühlregal)

**Pro Portion**

ca. 67 g E, 24 g F, 55 g KH, 740 kcal

Fleisch wieder zugeben. Mit Wildgewürz bestäuben, Lorbeer und Tomatenmark unterrühren und kurz anschwitzen. Mit Wein ablöschen, aufkochen. Fond angießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 1 EL Preiselbeeren unterrühren. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 1 ½ Stunden schmoren. Zwischendurch umrühren und eventuell noch etwas Wasser angießen.

**3** Pilze putzen, eventuell in Stücke schneiden. Butter in einer großen Pfanne erhitzen und Pilze darin goldbraun braten. Pilze unter das Gulasch mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**4** Inzwischen Spätzle in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung garen. Abgießen, abtropfen lassen und mit Gulasch anrichten. Je 1 EL Preiselbeeren daraufgeben.

**1** Fleisch ca. 30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen. Dann trocken tupfen und eventuell etwas kleiner schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln.

**2** Das Fleisch in einem Schmortopf im heißen Öl in 2 Portionen kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen. Zwiebeln und Knoblauch im Bratfett andünsten.

**LIEBER KEIN ZU WILDES TIMING**

Spätestens zwei, besser schon vier Wochen vor dem Fest: Das Wild auf dem Wochenmarkt vor bestellen. Für längere Haltbarkeit beim Kauf am besten einschweißen lassen. Spontane Wildwechsel notwendig? Das Gericht schmeckt auch mit Wildschwein, die Garzeit beträgt dann ungefähr 2 ½ Stunden.





# GÄNSEBRUST UND -KEULEN

## mit Kräuter-Orangen-Rub

FÜR 4 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 2 ½ STUNDEN

- **8 Stiele Thymian**
- **4 Zweige Rosmarin**
- **4 Knoblauchzehen**
- **5 Lorbeerblätter**
- **Salz, Pfeffer**
- **1 TL schwarze Pfefferkörner**
- **abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange**
- **2 Gänsekeulen** (à ca. 450 g)
- **1 Gänsebrust** (ca. 850 g; auf Knochen)
- **300 g Schalotten**
- **1 Bio-Orange**
- **250 ml trockener Rotwein**
- **1 gehäufter TL Speisestärke**
- Alufolie

**Pro Portion**

ca. 17 g F, 26 g F, 5 g KH, 540 kcal



**1** Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 160 °C/Umluft: 140 °C). Thymian und Rosmarin waschen, trocken schütteln. Etwas Thymian und Rosmarin beiseitestellen, Nadeln und Blättchen vom Rest abzupfen. Knoblauch schälen, mit abgezupften Kräutern, 2 Lorbeerblättern, 3 TL Salz, Pfefferkörnern und Orangenschale im Blitzhacker fein zerkleinern.

**2** Gänsekeulen waschen, trocken tupfen und mit der Hälfte der Kräutermischung einreiben. In eine tiefe große Auflaufform geben. Mit Alufolie verschließen. Im heißen Ofen ca. 1 Stunde garen. Nach ca. 30 Minuten 250 ml heißes Wasser zugießen, wieder verschließen.

**3** Gänsebrust waschen, trocken tupfen und die Haut mehrmals einschneiden. Mit restlicher Kräutermischung einreiben. Schalotten schälen. Bratfond aus der Form abgießen. Brust zu den Keulen in die Form setzen. Restlichen Rosmarin

und Lorbeer sowie Schalotten in der Form verteilen. Mit etwas Bratfond beträufeln. Offen weitere ca. 30 Minuten garen, dabei immer mit dem Bratfond beträufeln.

**4** Orange waschen, trocken reiben und vierteln. In die Form geben. Ofentemperatur erhöhen (Ober-/Unterhitze: 200 °C/Umluft: 180 °C). Keulen und Brust mehrmals mit dem Bratfond beträufeln und ca. 30 Minuten knusprig braten. Form herausnehmen. Gänsekeulen, Orange und Schalotten auf einem Blech verteilen, warm halten.

**5** Bratfond eventuell entfetten, in einen Topf geben. Mit Rotwein und 250 ml Wasser aufkochen, ca. 10 Minuten köcheln. Stärke mit wenig Wasser glatt rühren, Soße damit binden. Soße abschmecken. Brust vom Knochen lösen und in Scheiben schneiden. Mit Keulen, Schalotten, Orange und Soße anrichten. Mit restlichem Thymian garnieren. Dazu schmeckt der Schmorwirsing oder Orangenrotkohl von Seite 50/51.

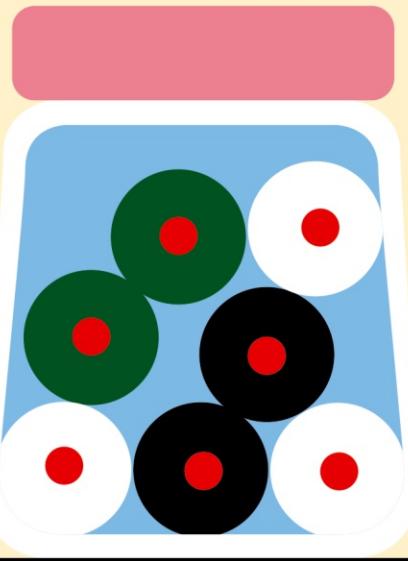
### AUFTAUWECKER FÜR DEN BRATEN

Das Geflügel schlummert im Tiefkühler? Planen Sie genügend Zeit zum schonenden Auftauen ein. Gänsebrust und Keulen brauchen dafür mindestens 12 Stunden (ein ganzer Vogel etwa 36 Stunden). Das Fleisch dafür aus der Verpackung nehmen und beispielsweise in einem Sieb über einer Schüssel langsam im Kühlschrank auftauen lassen.

# UNSER LIEBSTES ZUM VERSCHENKEN

ZU WEIHNACHTEN WÜNSCHEN WIR UNS ALLES, WAS SCHMACKES  
IN SPEISEN UND UNSERE KÜCHE BRINGT – DAMIT DER HERZSCHLAG  
NACH DER BESCHERUNG WIE „JINGLE BELLS“ KLINGT

HIER DIREKT  
BESTELLEN!



## Futter für die Seele

Sie lieben die Küche von Ottolenghi? Dann verschlingen Sie die Rezepte aus seinem neuen Buch „Comfort“ (320 Seiten, DK, 38 €) doch mit Spezialzutaten, Toppings und Würzsoßen von Meister Yotam höchstpersönlich.

Hier: Hawaij, Togarashi, Vadouvan und Malay Curry.



Verschiedene Sets, ca. 18–100 €, [ottolenghi.co.uk](http://ottolenghi.co.uk)

## Vom Olymp in die Teetasse

Koffeinfrei und blumig im Geschmack, wird griechischer Bergtee seit der Antike für seine belebende wie auch erkältungslindernde Wirkung geschätzt. Hier kaum bekannt, beschenkt man sich damit gleich doppelt:



Dieser tolle Tee ist eine Entdeckung fürs Leben!

„Trinity“ von Symbeeosis, 15 Sachets für ca. 11 €

## Die Next-Level-Elise

Dem All-time Favourite haben Pfeffer & Frost ein zeitgemäßes Makeover verpasst:

handgeformt in einer Nürnberger Familienbäckerei – allerdings bio, vegan und nachhaltig verpackt in wunderhübschen Papierdosen.



Dose mit 5 Elisenlebkuchen (2× natur, 2× dunkle Schoki, 1× Zuckerguss), ca. 25 €

## Von drauß' vom Walde komm ich her



In das neue Modell von KitchenAid „Evergreen“ in superstylishem Waldgrün mit edler Walnussholzschale haben wir uns direkt schockverliebt.

Mit allen Zubehörteilen erhältlich für ca. 1000 €

## Apfel, Nuss und Kupferkern

Weil Kupfer Wärme schneller leitet als alle anderen Metalle, sind Pfannen mit Kupferkern das „Höchste der Gefühle“-Küchentool für präzises Braten.

Weiteres Plus: ofenfest bis 220 °C und mit Wiederbeschichtungsservice von Olavson.



Kupferpfanne „Pure Edition“ (20 cm Ø) für ca. 280 €

## Spieglein, Spieglein ...



... welche sind die schönsten Fliesen für Küchenboden und -wand? Wenn Sie uns fragen, die Mosaikkacheln von Via.

Doch Obacht: Wer sie erst mal zum individuellen Gesamtkunstwerk zusammensetzt, wird von zeitloser Schönheit gebannt den Raum nicht mehr verlassen wollen.

In etlichen Varianten, ca. 108 € pro Quadratmeter

## SO SCHMECKT Edition

Wir machen gemeinsame Sache mit Spitzenwinzerin Tina Pfaffmann. Ihren Blanc-de-Noir-Sekt brut stellt sie für uns aus eigentlich roten Spätburgundertrauben her, die allerdings weiß gekeltert werden. Dieser trockene, moussierende Spitzensekt macht Weihnachten erst richtig schön.

Illustratorin Alice Hoffmann gestaltete exklusiv für unseren Sekt das Etikett.



Flasche (0,75 l) für 14,90 € erhältlich über [eatclub.tina-pfaffmann.de](http://eatclub.tina-pfaffmann.de)

## 24 süße Türchen

Für einen Weihnachtscountdown, der uns die Wartezeit köstlich verkürzt.

Dieses Jahr gewinnt den Zuschlag dieser kunstvoll gestaltete Adventskalender der Traditionsmarke Sawade Berlin, bestückt mit Pralinen in beschwipst oder unbeschwipst.

Ca. 55 €, alkoholfrei oder gemischt



## Oh, du schöne Weihnachtspost



Für alle, die noch der „schreibenden Zunft“ angehören: Wie wäre es dieses Jahr mit einem „So schmeckt“-Original? In Kooperation mit der Illustratorin Alice Hoffmann haben wir zwei stimmungsvolle Kartensets gestaltet, die es nur hier gibt.

5er-Sets mit Karten (ca. 15 × 15 cm) für 12,50 € oder mit Klappkarten (ca. 11 × 15 cm) inklusive passender Umschläge für 17,50 €, über [shop.funke-zeitschriften.de](http://shop.funke-zeitschriften.de)

# VIERMAL ZUGABE!

BEILAGEN SIND DIE SCHÖNSTE NEBENSACHE DER WELT. WIE DER KLAISIKER DER DEUTSCHEN KÜCHE NICHT ALS CROWDPLEASER, SONDERN GAMECHANGER BEJUBELT WIRD? MIT LIEBE. UND DEN RICHTIGEN REZEPTEN. BÜHNE FREI, VORHANG AUF UND APPLAUS, APPLAUS FÜR EIN GLÄNZENDES KARTOFFEL-QUARTETT IN GOLDEN, KROSS UND CREMIG.



# KARTOFFEL-BACON-GRATIN

## mit Senf und Schalottencrunch

FÜR 4-6 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1½ STUNDEN

- 4 Stiele Thymian
  - 1 Knoblauchzehe
  - 4 EL + etwas Butter
  - 2 EL Mehl
  - 250 g Schlagsahne
  - 250 g Milch
  - 1 EL körniger Senf
  - 1 EL mittelscharfer Senf
  - Salz, Pfeffer
  - 800 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
  - 80 g Rinderbacon (in Scheiben; ersatzweise Pastrami oder Schweinebacon)
  - 2 Schalotten
  - Knoblauchsatz
  - Backpapier
- Pro Portion (bei 6)**  
ca. 9 g E, 17 g F, 27 g KH, 300 kcal

**1** Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abstreifen und fein hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. 2 EL Butter in einem Topf erhitzen. Thymian und Knoblauch darin andünsten. Mehl darüberstäuben und unter Rühren anschwitzen. Sahne und Milch unter Rühren zugießen, ca. 5 Minuten köcheln. Beide Senfsorten unterrühren. Senfsahne mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 2** Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 180 °C/Umluft: 160 °C). Kartoffeln schälen und in feine Scheiben hobeln oder schneiden. Eine Auflaufform (ca. 13 × 18 cm; 5 cm hoch) fetten. Die Hälfte der Kartoffeln dachziegelartig einschichten. Die Hälfte der Senfsahne daraufgießen. Bacon darauf verteilen. Restliche Kartoffeln daraufschichten und mit der restlichen Sahne begießen. Form mit Backpapier abdecken und im heißen Ofen 50–60 Minuten backen. Nach ca. 30 Minuten das Backpapier entfernen.
- 3** Inzwischen Schalotten schälen und würfeln. 2 EL Butter in einer Pfanne schmelzen, Schalotten darin bei mittlerer Hitze unter Wenden goldbraun rösten. Mit Knoblauchsatz würzen. Gratin herausnehmen, ca. 10 Minuten ruhen lassen. Schalotten beim Anrichten darauf verteilen.



### DER STUNDENPLAN FÜR EIN VOLLES ROHR

Kuchen, Gratin und Braten – der Ofen kommt an den Feiertagen an seine Grenzen. Wer kein Zweitmodell zur Verfügung hat, bereitet das Gratin am Vortag oder Vormittag zu. Und schiebt es abends zugedeckt unter den Braten in den Ofen (die letzten fünf Minuten auch gern oben ohne). Insgesamt braucht das Gratin etwa 20 Minuten, bis es wieder auf Genusstemperatur ist.



# PARMESAN-KARTOFFEL-CRISPIES

„Oh du Käsige“



FÜR 4-6 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1 STUNDE

- 1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln
- Salz
- 80 g Butterschmalz
- 100 g geriebener Parmesan
- Thymianblättchen

Pro Portion (bei 6)

ca. 10 g E, 17 g F, 24 g KH, 300 kcal

**1** Kartoffeln schälen, waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Abgießen, im Topf mit Deckel kurz durchschütteln und in eine große Auflaufform geben.

**2** Inzwischen Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 200 °C/Umluft: 180 °C). Butterschmalz schmelzen und über die Kartoffeln träufeln. Mit etwas Salz würzen und gut mischen. Im heißen Ofen 25–30 Minuten goldbraun backen. Mit Parmesan bestreuen und weitere ca. 10 Minuten im Ofen backen. Mit Thymian bestreuen.



# HERZOGINKARTOFFELN

„Trüffel ist Trumpf“

FÜR 4-6 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1 ¼ STUNDEN

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- Salz
- 4 Eigelb (Größe M)
- 4 EL weiche Trüffelbutter
- 2 EL Milch
- Backpapier

Pro Portion (bei 6)

ca. 4 g E, 9 g F, 24 g KH, 200 kcal

**1** Kartoffeln schälen, waschen, halbieren und in kochendem Salzwasser ca. 25 Minuten garen. Kartoffeln abgießen und auf der noch heißen Herdplatte trocken schwenken.

**2** Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 200 °C/Umluft: 180 °C). Heiße Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. 3 Eigelb und

Trüffelbutter unterrühren, mit Salz würzen.

**3** Kartoffelmasse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und ca. 24 Herzoginkartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. 1 Eigelb mit Milch verquirlen, Herzoginkartoffeln vorsichtig damit bestreichen. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen.



# FÄCHERKARTÖFFELCHEN

„Verliebt, verlobt, verlorbeert“

FÜR 4-6 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1 ¼ STUNDEN



- 1 kg mittelgroße Kartoffeln
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Butter
- frisch geriebene Muskatnuss
- ca. 20 kleine frische Lorbeerblätter
- Salz
- Backpapier

Pro Portion (bei 6)

ca. 4 g E, 14 g F, 24 g KH, 240 kcal

**1** Kartoffeln gründlich waschen und einzeln zwischen zwei lange Holzspieße oder Holzlöffelstiele auf ein Schneidebrett legen. Mit einem scharfen Messer die Kartoffeln fächerförmig einschneiden (die Holzspieße verhindern, dass Sie die Kartoffeln durchschneiden).

**2** Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 200 °C/ Umluft: 180 °C). Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Butter mit Muskat und Knoblauch in einem kleinen Topf schmelzen. Kartoffeln in eine große Auflaufform setzen. In jede Kartoffel 3-4 Lorbeerblätter mit etwas Abstand in die Einschnitte stecken. Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, mit Salz würzen und mit Muskatbutter beträufeln. Im heißen Ofen ca. 45 Minuten backen.



## TIPPTÜRCHEN: MIT SÜSSEM LORBEEREN ERNTEN

Die Beeren lieber nicht, frische Blätter dafür immer gern! Ihr Nachbar hat essbaren Gewürzlorbeer im Garten? Dann tauschen Sie doch Plätzchen gegen ein paar Zweige. Weitere Anlaufstellen: Gemüsehändler, Wochenmarkt oder gut sortierte Supermärkte. Getrocknete Blätter oder frischer Salbei gehen hier aber auch.



# GOLD-SCHMORWIRSING

## mit Blubb



4–6 PORTIONEN //  
ZUBEREITUNGSZEIT CA. 35 MINUTEN

- 1 Zwiebel
- 20 g frische Kurkuma  
(ersatzweise 1 TL gemahlene Kurkuma)
- 800 g Wirsing
- 1 EL Butter
- 1 TL Mehl
- 100 ml Gemüsebrühe oder -fond
- 200 g Sahne
- Salz, Pfeffer

Pro Portion (bei 6)

ca. 5 g E, 11 g F,  
4 g KH, 150 kcal



**1** Zwiebel und Kurkuma schälen, Zwiebel fein, Kurkuma sehr fein hacken. Wirsing putzen, waschen und in feine Streifen schneiden.

**2** Butter in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel und Kurkuma darin andünsten. Mehl darüberstäuben und kurz anschwitzen. Mit Brühe und Sahne unter Rühren ablöschen. Wirsing zufügen und zugedeckt 10–15 Minuten bei schwacher Hitze schmoren, zwischendurch umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.





## ORANGEN- DATTEL-ROTKOHL mit Lebkuchenduft

Bitte umblättern ...

# ORANGEN-DATTEL-ROTKOHL

## mit Lebkuchenduft

FÜR 4-6 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1 ½ STUNDEN

- 100 g Soft- oder Medjool-datteln (ohne Stein)
- 3 Bio-Orangen
- 1 kg Rotkohl
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Butter
- 3 EL + etwas brauner Zucker
- 150 ml trockener Rotwein
- 5 EL Rotweinessig
- 2 Lorbeerblätter
- 2 TL Lebkuchengewürz
- Salz, Pfeffer

Pro Portion (bei 6)

ca. 3 g E, 3 g F, 28 g KH, 180 kcal



**1** Datteln fein schneiden. Orangen heiß waschen und die Schale dünn mit einem Sparschäler abziehen. Von 1 Orange die gesamte Schale inklusive weißer Innenhaut abschneiden und die Filets mit einem Messer herauslösen, Saft dabei auffangen. Übrige Orangen halbieren und auspressen. Rotkohl waschen, putzen und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

**2** Butter in einem großen Topf schmelzen, 3 EL Zucker darin karamellisieren. Mit Rotwein und Orangensaft ablöschen. Rotkohl und Datteln zufügen. Essig, Lorbeer, Orangenschale und Lebkuchengewürz unterrühren. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 1 Stunde schmoren, zwischendurch umrühren.

**3** Orangenschale nach Belieben entfernen. Rotkohl mit Salz, Pfeffer und eventuell noch etwas Zucker abschmecken. Orangenfilets untermischen und kurz darin erwärmen.

# Lecker LIEBE VERSCHICKEN

Zu Weihnachten sitzen die schönsten Geschenke mit am Tisch. Wie gern wir unsere Liebsten haben, zeigen wir, indem wir uns Zeit nehmen – füreinander und für kleine Gesten.

Doch wie räumlich entfernte oder beschäftigte Freunde und Verwandte erreichen? Na, mit einer Überraschung, die als Brief oder Päckchen ins Haus flattert.

Drin: ein handgeschriebener Gruß nebst je einem Weck-Glas voll Orangenrotkohl und Kurkumawirsing. Denn die Liebe, die geht durch den Magen.



OH,  
DU SCHÖNE  
WEIHNACHTSPOST

SIE HABEN NOCH KEINE PASSENDE FESTTAGSPOST FÜR DIE LIEBEN?  
HOCHWERTIGE GRUSSKARTEN (CA. 15X15 CM) ZUM VERSCHICKEN  
UND VERSCHENKEN GIBT'S IM 5ER-SET AB 12,50 € IN DER

SO SCHMECKT EDITION



SHOP.FUNKE-ZEITSCHRIFTEN.DE  
ODER DIREKT HIER BESTELLEN:



# FILO-LACHSPÄCKCHEN

## auf Kürbis-Orangen-Risotto

FÜR 4 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 50 MINUTEN



- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 400 g Hokkaidokürbis
- 2 EL Öl
- 250 g Risottoreis
- 150 ml trockener Weißwein
- Salz, Pfeffer
- 500 ml warme Gemüsebrühe
- 8 Blätter Filo- oder Yufkateig (200 g; Kühlregal)
- 50 g Butter
- 400 g Lachsfilet (ohne Haut)
- 6 Stiele Dill

- abgeriebene Schale von  
½ Bio-Orange

- Backpapier

**Pro Portion**

ca. 32 g E, 22 g F, 85 g KH, 685 kcal

**1** Für den Risotto Schalotten und Knoblauch schälen, beides fein würfeln. Kürbis entkernen, waschen und klein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Schalotten, Knoblauch und Kürbis darin andünsten.

**2** Reis zugeben und kurz mitdünsten. Mit Wein ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen. Brühe portionsweise zugießen, sodass der Reis ständig damit bedeckt ist. Insgesamt ca. 30 Minuten garen, sodass der Reis noch bissfest ist.

**3** Inzwischen Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 200 °C/Umluft: 180 °C). Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Butter schmelzen. Lachs trocken tupfen und in 8 Stücke schneiden. Dill waschen, trocken schütteln und Fähnchen abzupfen.

**4** Für die Lachspäckchen die Teigblätter nacheinander mit etwas Butter bestreichen und zweimal überklappen, dabei entstehende Oberseiten immer mit etwas Butter

bestreichen. Lachs mit Salz und Pfeffer würzen. Je 1 Lachsstück mit etwas Dill in die Mitte eines Teigrechtecks setzen. Teig von allen Seiten darüberklappen und gut andrücken.

**5** Päckchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und mit der restlichen Butter bestreichen. Im heißen Ofen 10–12 Minuten backen. Orangenschale unter den Risotto rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lachspäckchen auf dem Risotto anrichten und mit restlichem Dill bestreuen.

### RESTLOS GLÜCKLICH

Jaaa, wir wissen: Da sind meist 10 Teigblätter in der Packung. Übriger Filoteig verwandelt sich blitzschnell in einen tollen Crunch für Desserts (Empfehlung: zur Schneewittchenmousse von Seite 117). Dazu die Teigblätter auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Zuckersirup oder flüssigem Honig beträufeln und bei 180 °C ca. 5 Minuten backen. Abkühlen lassen und in Stücke brechen.

# SCHWEINEFILET IM SERRANO-MÄNTELCHEN

## auf Gnocchi und Thymianrahm

FÜR 4 PORTIONEN //  
ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1 STUNDE

- 300 g grüne Bohnen (frisch oder TK)
- Salz, Pfeffer
- 300 g Bundmöhren
- 600 g Schweinefilet
- 100 g Serranoschinken (in dünnen Scheiben)
- 2 EL Öl
- 1 EL Butter
- 600 g Gnocchi (Kühlregal)
- 4 Stiele Thymian
- 1 EL Mehl
- 250 g Schlagsahne
- 100 ml Milch
- frisch geriebene Muskatnuss

**Pro Portion**

ca. 49 g E, 32 g F, 64 g KH, 740 kcal



**1** Frische Bohnen waschen, putzen und in kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten bissfest garen (TK-Bohnen nach Packungsanweisung garen). Bohnen abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Möhren schälen und waschen, dabei etwas Grün stehen lassen. Möhren längs halbieren. Filet trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Serranoschinken umwickeln.

**2** Öl in einer Pfanne erhitzen. Filet darin rundherum anbraten, herausnehmen. Butter im Bratfett erhitzen und Gnocchi darin ca. 5 Minuten unter Wenden braten.

**3** Inzwischen Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 180 °C/Umluft: 160 °C). Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen abstreifen. Mehl, Sahne und Milch glatt rühren. Sahnemix mit Salz, Pfeffer und

Muskat würzen. Thymianblättchen unterrühren.

**4** Gnocchi auf einer Hälfte einer großen Auflaufform, Möhren auf der anderen Hälfte verteilen. Sahne noch einmal verquirlen und in die Form gießen. Filet daraufsetzen. Im heißen Ofen 25–30 Minuten backen, Bohnen nach ca. 10 Minuten in die Form geben. Fleisch kurz ruhen lassen, aufschneiden. Alles anrichten.



# GEBEIZTE ENTE

## mit Schupfnudeln und Rotwein-Schalotten-Jus

FÜR 4 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 2 ¾ STUNDEN + 2 TAGE WARTEZEIT

---

### Für die Ente

- 1 **küchenfertige Ente**  
(ca. 2,5 kg)
- 1 EL **Salz**
- 1 EL **Zucker**
- ½ TL **zerstoßener Pfeffer**
- **abgeriebene Schale von  
½ Bio-Orange**
- evtl. Küchengarn

### Für die Soße

- 200 g **Schalotten**
- 2 EL **Butter**
- 2 EL **Zucker**
- 150 ml **trockener Rotwein**
- 300 ml **Geflügelfond** (Glas)
- 1 TL **Speisestärke**
- **Salz, Pfeffer**
- 1–2 TL **Balsamico-Essig**

### Für die Beilagen

- 600 g **Wirsing**
- **Salz, Pfeffer**
- 40 g **Mandelblättchen**
- 3 EL **Butter**
- 500 g **Schupfnudeln**  
(Kühlregal)

### Pro Portion

ca. 45 g E, 50 g F, 54 g KH, 870 kcal

**1** Ente innen und außen waschen, gut trocken tupfen. Salz, Zucker, Pfeffer und Orangenschale mischen und das Geflügel innen und außen damit einreiben. Ente in einen großen Gefrierbeutel geben und ca. 48 Stunden kalt stellen. Zwischen-durch wenden.

**2** Ente ca. 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 180 °C/Umluft: 160 °C). Ente trocken tupfen. Nach Belieben in Form binden. Ente mit der Brustseite nach oben auf ein Blech legen, im heißen Ofen ca. 2 Stunden braten.

**3** Inzwischen für die Soße Schalotten schälen und je nach Größe halbieren. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotten darin ca. 5 Minuten dünsten. Mit Zucker bestreuen, kurz karamellisieren. Mit Rotwein ablö-schen, zur Hälfte einkochen lassen. Fond zugeben, aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln. Stärke mit etwas Wasser glatt rühren, die Soße damit binden. Mit Salz, Pfeffer und Balsami-co abschmecken. Warm halten.

**4** Ofentemperatur erhöhen (Ober-/Unterhitze: 220 °C/Umluft: 200 °C). Ente weitere ca. 30 Minuten braten, bis die Haut knusprig ist. Dann im ausgeschalteten Ofen ca. 10 Minuten ruhen lassen, dabei die Ofentür einen Spalt öffnen.

**5** Für die Beilagen Wirsing putzen, vierteln und den Strunk heraus-schneiden. Wirsing in dünne Streifen schneiden und waschen. In kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten garen. Abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

**6** Mandeln in einer großen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herau-nehmen. Butter in der heißen Pfanne schmelzen, Schupfnudeln darin unter Wenden ca. 5 Minuten braten. Wirsing zugeben und ca. 2 Minuten mitbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**7** Ente tranchieren. Keulen und Bruststücke mit Wirsing, Schupf-nudeln und Schalottensoße anrich-ten. Schupfnudeln und Wirsing mit Mandelblättchen bestreuen.





ALLER  
GUTEN  
DINGE  
SIND  
DREI  
~~~~~  
KÖSTLICHE
MENÜS

À LA RAPIDE

BEI DIESEM MENÜ DER
SORTE „SCHNELL UND
UNKOMPLIZIERT“ BEDARF
ES FÜR DREI GÄNGE IN
SUMME WENIGER ALS
ZWEI STUNDEN ZEIT IN
DER KÜCHE.

WENN SIE VORSPEISE
UND DESSERT VORAB BIS
SCHRITT 3 VORBEREITEN
UND DIE KARTOFFELN
FÜR DEN HAUPTGANG
SCHÄLEN UND MIT
WASSER BEDECKT IN
DEN KOCHTOPF GEBEN,
WERDEN DIE GÄSTE
KAUM MERKEN, DASS
SIE WEG SIND.



SCHWEINEFILET AUS DEM THYMIANBETT
zu Paprika-Kartoffelpüree

PURPUR-BETEN-CARPACCIO

mit Ziegentaler und Walnusskrokant

FÜR 4 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 30 MINUTEN



- 100 g Walnusskerne
- 2 EL Ahornsirup
- 1 EL süßer Senf
- 1 EL körniger Senf
- 2 EL Weißweinessig
- 2 TL flüssiger Honig
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 100 g Babyspinat
- 500 g Rote Bete (vorgegart; vakuumiert)
- 4 Ziegenfrischkäsetaler (à ca. 60 g)
- Backpapier

Pro Portion

ca. 11 g E, 28 g F, 19 g KH, 380 kcal

1 Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Ahornsirup zugeben und Walnusskerne darin schwenken, bis sie damit überzogen sind und glänzen. Auf ein Stück Backpapier geben und abkühlen lassen.

2 Beide Senfsorten, Essig und Honig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl unterschlagen. Spinat verlesen, waschen, trocken schleudern und in Streifen schneiden. Rote Bete auf Küchenpapier abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

3 Rote-Bete-Scheiben fächerartig auf Tellern anrichten, mit je 1 EL Dressing beträufeln. Spinat mit restlichem Dressing vermengen, mit je 1 Ziegenkäsetaler auf dem Carpaccio verteilen. Walnüsse grob hacken und darüberstreuen.

SCHWEINEFILET AUS DEM THYMIANBETT

zu Paprika-Kartoffelpüree

FÜR 4 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 45 MINUTEN



- 1 Bund Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- 800 g Schweinefilet
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Öl
- 800 g mehligkochende Kartoffeln
- 100 ml trockener Weißwein
- 200 ml Fleischfond oder -brühe
- 1-2 EL dunkler Balsamico-Essig
- 2 TL Speisestärke
- 350 g geröstete Paprika (Glas)
- 6 EL Butter
- ½ Bund gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch)

Pro Portion

ca. 48 g E, 22 g F, 19 g KH, 580 kcal

nicht durch die Lücken fallen. Filet daraufsetzen und in den heißen Ofen geben, ein Blech darunterschieben und 20–25 Minuten garen. Dabei Filet einmal wenden.

2 Inzwischen Kartoffeln schälen und klein schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten weich garen. Bratensatz in der Pfanne mit Wein ablöschen, kurz einkochen lassen. Fond und Essig angießen, aufkochen. Stärke mit 2 EL Wasser verrühren, zufügen, einmal aufkochen und abschmecken.

3 Paprika abgießen, abtropfen lassen, grob hacken. In 1 EL heißer Butter kurz anbraten. Gemischte Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen, dann fein zerstampfen. Zum Ende Paprika zugeben und kurz mit zerstampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Hälfte gehackte Kräuter unterheben und warm halten.

1 Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 160 °C/Umluft: 140 °C). Thymian waschen, trocken tupfen. Knoblauch schälen. Schweinefilet trocken tupfen, salzen, eventuell in 2 Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Filet darin runderum hellbraun anbraten. 6 Zweige Thymian und Knoblauch zugeben, kurz mit durchschwenken. Restliche Thymianzweige quer zu den Streben so auf einen Ofenrost geben, dass sie

4 Filet aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten zugedeckt ruhen lassen. 5 EL Butter in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, bis sie bräunt. Soße eventuell noch mal erwärmen. Filet in Scheiben schneiden und mit Paprika-Kartoffelpüree und Soße auf Tellern anrichten. Püree mit übrigen Kräutern bestreuen und mit brauner Butter beträufeln.

NUSSFREIE NUSSBUTTER?

Braune Butter aka Nussbutter geht auch bei einer Nussallergie! Denn der nussige Geschmack entsteht allein durchs Erhitzen. Sobald die flüssige Butter nicht mehr blubbert, ist das enthaltene Wasser raus. Jetzt unter Röhren weitererhitzen, bis sie goldbraun ist – dann rasch vom Herd nehmen.

KOKOSMAKRONENCREME

mit Kirschgrütze

FÜR 4 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 20 MINUTEN + WARTEZEIT

- 1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht ca. 370 g)
- 2 TL Speisestärke
- 2 EL Zucker
- 1 Zimtstange
- 150 g Kokosmakronen
- 500 g Magerquark
- 200 g griechischer Sahnejoghurt
- 2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 50 g Zartbitterkuvertüre

Pro Portion

ca. 21 g E, 20 g F, 74 g KH, 560 kcal

1 Für die Grütze Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. 6 EL Saft mit Stärke verrühren. Den restlichen Saft mit Zucker und der Zimtstange aufkochen, mit dem Stärkemix binden. Kirschen zufügen. Grütze auskühlen lassen.

2 Kokosmakronen hacken, 4 EL zum Garnieren beiseitstellen. Quark mit Joghurt und Vanillezucker glatt rühren, die gehackten Kokosmakronen unterheben. Zugedeckt ca. 10 Minuten kalt stellen.

3 Von der Kuvertüre mit dem Sparschäler Schokoraspel abhobeln. Kokosmakronencreme mit Kirschgrütze in Schalen anrichten. Mit beiseitegestellten Kokosmakronen und Schokoraspeln garnieren.



TIPPTÜRCHEN: KLEINES EINMALEINS FÜR ZIMT

Alle Jahre wieder im Advent steht der Cumarin-gehalt (belastet die Leber) von (preisgünstigerem) Cassiazimt in der Diskussion. Rund 2200 mg pro Kilo sind darin enthalten. Bessere Wahl: Ceylon-zimt mit nur 20 mg pro Kilo. Am aromatischsten schmeckt er in Bioqualität auf einer feinen Reibe frisch gemahlen (dann reicht $\frac{1}{4}$ TL für die Grütze).

DE LA NOBLESSE

DIE EDLE ZUTATENAUSWAHL DIESES
MENÜS IST EINE FÜR BESONDERE
ANLÄSSE WIE WEIHNACHTEN.

DAMIT DAS ENDERGEBNIS GENAUO
LUXURIÖS SCHMECKT: BEVOR ES
LOSGEHT, ALLE REZEPTE ZUMINDEST
EINMAL, BESSER ZWEIMAL BIS ZUM
ENDE DURCHLESEN, GENÜGEND
ZEIT EINPLANEN UND DIE PAVLOVA-
KÖRBCHEN AM VORTAG ZUBEREITEN,
DAS SPART ZEIT NACH HINTEN RAUS.

Am Stück geschmortes
RINDERFILET MIT PARMESANCOULIS



GREEN-GODDESS-SÜPPCHEN

mit Stremellachs

FÜR 6 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 40 MINUTEN

- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 200 g Staudensellerie
- 750 g Wirsing
- 50 g Cashewkerne
- 2 EL Öl
- 1½ l Gemüsebrühe
- 125 g Babyspinat
- ½ Bund Basilikum
- ½ Bund Petersilie
- 4 Stiele Minze
- 60 g Pinienkerne
- 1 Minigurke
- 125 g Stremellachs
- Salz, Pfeffer
- 3–4 EL Zitronensaft
- 150 g Crème fraîche
- 2–3 EL Milch

Pro Portion
ca. 13 g E, 21 g F, 12 g KH, 300 kcal

VOLLE LEUCHTKRAFT

Lässt sich das Süppchen vorbereiten? Ganz klares: Ja, aber ... Mit Schritt 1 und 2 können Sie auch schon am Vormittag starten. Mit Spinat und Kräutern pürieren sollten Sie die Suppe besser (noch) nicht. Nur direkt danach strahlt sie nämlich so leuchtend wie auf dem Foto. Kleiner Trick: 1 Prise Natron zugeben.

1 Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Sellerie putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Wirsing putzen, waschen, vierteln und in Streifen schneiden. Cashews hacken. Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Sellerie darin andünsten. Wirsing und Cashewkerne zugeben, kurz mitdünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Aufkochen, zugedeckt ca. 15 Minuten weich garen.

2 Inzwischen Spinat waschen, verlesen und abtropfen lassen. Kräuter waschen, trocken schütteln. Etwas Basilikum und Minze zum Garnieren beiseitestellen. Restliche Kräuter grob hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Herausnehmen und beiseitestellen. Gurke waschen, trocknen, mit einem Sparschäler breite Streifen abziehen. Lachs in Stücke zupfen.

3 Spinat und gehackte Kräuter in der Suppe zusammenfallen lassen, fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Crème fraîche mit Milch glatt rühren. Beiseitegestellte Minze in Streifen schneiden.

4 Suppe auf Teller verteilen. Crème fraîche daraufräufeln. Mit Lachs, Gurke und Pinienkernen toppen. Mit Minze und Basilikum garnieren.

Am Stück geschmortes RINDERFILET MIT PARMESANCOULIS

FÜR 6 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1 STUNDE

- 1 ½ kg Rinderfilet
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Senf
- 3 EL Öl
- etwas + 3 EL Butter
- 1 Bund Thymian
- 600 g braune oder weiße Champignons
- 250 ml Weißwein
- 200 g Schlagsahne
- 1 gehäufter TL Speisestärke
- 200 ml Milch
- 30 g geriebener Parmesan
- 1–2 EL heller Balsamico-Essig

Pro Portion

ca. 56 g E, 25 g F, 3 g KH, 515 kcal



1 Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 200 °C/Umluft: 180 °C). Rinderfilet trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf einreiben. 1 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Filet darin rundherum kräftig anbraten. In eine gefettete Fettpfanne setzen. Thymian waschen, trocken schütteln, etwas für die Soße und zum Garnieren beiseitestellen. Rest mit 1 EL Butter in Flöckchen auf dem Filet verteilen. Im heißen Ofen je nach Größe des Filets 30–40 Minuten braten, bis ein hineingestecktes Fleischthermometer ca. 58 °C zeigt. Inzwischen Champignons putzen und halbieren. Pilze mit Salz und Pfeffer würzen, mit 2 EL Öl mischen. Nach der Hälfte der Garzeit um das Filet verteilen.

2 Für die Parmesansoße von der Hälfte des beiseitegelegten Thymians Blätter abstreifen und fein hacken. Wein zum Bratensatz in die Pfanne geben und aufkochen, ca. 2 Minuten köcheln. 2 EL Butter und gehackten Thymian zufügen und Butter schmelzen. Sahne zugießen und ca. 2 Minuten köcheln lassen. Stärke mit Milch glatt rühren. Unter Rühren zur Soße gießen und ca. 1 Minute köcheln. Parmesan unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken.

3 Filet aus dem Ofen nehmen und zugedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen. Pilze im ausgeschalteten Ofen warm halten. Filet aufschneiden und mit Pilzen und restlichem Thymian anrichten. Parmesansoße dazu servieren. Dazu schmecken die Parmesankartoffelchen von Seite 48. Diese können Sie vorab zubereiten und dann, während das Fleisch ruht, noch einmal im heißen Ofen knusprig aufbacken.

UND WIEDER WAS ABGEHAKT

Die Parmesansoße können Sie gut vorbereiten und in einer Thermoskanne warm halten. Wenn darin normalerweise Tee oder Kaffee ist, gibt es einen Trick zur Reinigung: Am Vortag 1–2 TL Backpulver oder Natron erst zur Hälfte mit heißem und dann mit kaltem Wasser auffüllen. Über Nacht einwirken lassen, und weg sind unerwünschte Nebenaromen. Nach dem Ausspülen ist sie bereit fürs Sößchen.

LEBKUCHEN-PAVLOVA

mit Nussknackers Glühweinjus

FÜR 6 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 2 ¾ STUNDEN + WARTEZEIT ÜBER NACHT



- **2 Eiweiß** (Größe M)
- **1 Prise Salz**
- **200 g Zucker**
- **1 TL Lebkuchengewürz**
- **1 TL Weißweinessig**
- **1 Bio-Orange**
- **150 ml trockener Rotwein**
- **1 Sternanis**
- **3 Gewürznelken**
- **1 Zimtstange**
- **1–2 EL Zitronensaft**
- **200 g Schlagsahne**

- **1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker**
- **250 g Magerquark**
- **50 g Mandelblättchen**
- Backpapier

Pro Portion

ca. 9 g E, 14 g F, 37 g KH, 330 kcal

1 Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 100 °C/Umluft: 80 °C). Eiweiß und Salz steif schlagen. 100 g Zucker dabei nach und nach einrieseln lassen. 5 Minuten weiter-schlagen, bis die Masse steif ist und glänzt. Lebkuchengewürz und Essig zugeben und weitere 2 Minuten schlagen. Masse als 6 runde Tuffs auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, dabei mit dem Löffelrücken je eine Vertiefung in die Mitte drücken. Im heißen Ofen ca. 2 Stunden trocknen lassen. Ofen ausschalten, Pavlovas darin über Nacht abkühlen und trocken lassen.

2 Orange heiß waschen, Schale der halben Frucht fein abreiben. 100 g Zucker in einer Pfanne hell karamellisieren. Mit Rotwein ablöschen. Orangenschale und Gewürze zufügen, ca. 5 Minuten sirupartig einköcheln. Vom Herd ziehen und abkühlen lassen. Gewürze entfernen und Zitronensaft unterrühren.

3 Orange so dick schälen, dass die weiße Innenhaut mit entfernt wird. Frucht quer in Scheiben, dann in Stücke schneiden. Sahne steif schlagen, dabei Vanillezucker einrieseln lassen. Quark glatt rühren, Sahne unterheben. Mandelblättchen in einer Pfanne rösten, herausnehmen und abkühlen lassen.

4 Quarkcreme in einen Spritzbeutel mit Sternfüllung füllen, dicke Tupfen auf die Pavlovas spritzen. Mit Glühwein-Jus beträufeln, mit Orange und Mandelblättchen bestreuen. Sofort servieren.



À LA WELLINGTON

EIN FÜRSTLICHES MENÜ FÜR 6–8 PERSONEN. DAMIT ES INSGESAMT NICHT ZU ÜPPIG WIRD, ERSETZT DAS KLASSENISCHE „BEEF“ HIER LEICHTER TRUTHAHN, KNACKIG BEGLEITET VON BUNTNEN HARISSA-MÖHREN (SIEHE REZEPT SEITE 70). UND FALLS DOCH KEIN PLATZ MEHR IM FESTTAGSBÄUCHLEIN BLEIBT: DAS DESSERT KÖNNEN SIE AM TAG NACH DEM GELAGE OHNE QUALITÄTSVERLUSTE GENIESSEN.



IMPOSANTER TRUTHAHN WELLINGTON
zu honigsüßen Harissamöhren

MARONEN-PASTINAKEN-SÜPPCHEN

„Winterzauber“

FÜR 6-8 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 45 MINUTEN



- 2 Zwiebeln
- 600 g gegarte Maronen
(vakuumiert)
- 500 g Pastinaken
- 3 EL Öl
- 400 ml trockener Weißwein
- 800 ml Gemüsebrühe
- 2-3 kleine säuerliche Äpfel
- 2-3 EL Zitronensaft
- 2 dicke Scheiben Bauernbrot
- ½ Bund Thymian
- 2 EL Butter
- 1 EL Zucker
- 400 g Schlagsahne
- Salz, Pfeffer

Pro Portion (bei 8)

ca. 5 g E, 22 g F, 40 g KH, 420 kcal

1 Für die Suppe Zwiebeln schälen, fein würfeln. Maronen grob hacken, ca. 150 g beiseitestellen. Pastinaken schälen, waschen und in Scheiben schneiden. 2 EL Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten, Maronen und Pastinaken zufügen. Mit Wein und Brühe ablöschen. Aufkochen, zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln.

2 Inzwischen für das Topping Äpfel waschen, vierteln und entkernen. Viertel halbieren, in Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft mischen. Brot in Würfel schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln und bis auf etwas zum Garnieren hacken.

3 In einer Pfanne 1 EL Butter und 1 EL Öl erhitzen. Brot unter Wenden darin rösten. Thymian zufügen, kurz mitbraten und Croûtons herausnehmen. 1 EL Butter in der heißen Pfanne schmelzen, Äpfel darin 2-3 Minuten dünsten, vom Herd nehmen. Zucker in einer kleinen Pfanne karamellisieren. Beiseitegestellte Maronen zugeben und darin wenden.

4 300 g Sahne zur Suppe geben und alles fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und restlichem Zitronensaft abschmecken. Restliche Sahne mit dem Pürierstab etwas aufschäumen. Suppe anrichten, aufgeschäumte Sahne, Maronen, Äpfel und Croûtons darauf verteilen. Mit restlichem Thymian garnieren.

IMPOSANTER TRUTHAHN WELLINGTON

zu honigsüßen Harissamöhren

FÜR 6-8 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 3 STUNDEN + WARTEZEIT



Für den Braten

- 20 g getrocknete Steinpilze
- 6 Stiele Thymian
- 1,5 kg Putenbrust
- Salz, Pfeffer
- 200 g Wildpreiselbeeren (Glas)
- 2 Möhren
- 1 kleine Stange Porree

- 2 Zwiebeln
- 3 EL + etwas Öl
- 4 Zweige Rosmarin
- 600 g Champignons
- 80 g Bacon (Frühstücksspeck)
- 2 Packungen TK-Blätterteig (900 g)
- 400 ml Geflügelfond
- ca. 3 EL Sojasoße
- 2 TL Speisestärke
- 1 Ei
- Mehl für die Arbeitsfläche
- Backpapier
- Holzspießchen

Für die Harissamöhren

- 1,5 kg bunte Möhren
- 2 EL flüssiger Honig
- 2 TL Harissa-Gewürzmischung
- 3 EL Öl
- Salz

Pro Portion (ohne Möhren; bei 8)

ca. 55 g E, 30 g F, 46 g KH, 680 kcal

Pro Portion (mit Möhren; bei 8)

ca. 57 g E, 34 g F, 58 g KH, 770 kcal

- 1 Steinpilze in 100 ml warmem Wasser einweichen. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen. Putenbrust auf der Unterseite schräg einschneiden und

aufklappen. Innen mit Salz und Pfeffer würzen. Preiselbeeren darin verteilen, mit Thymian bestreuen. Braten wieder zusammenklappen und feststecken. Auf die Fettpfanne des Backofens setzen.

2 Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 180 °C/Umluft: 160 °C). Möhren, Porree und Zwiebeln schälen bzw. putzen und in grobe Stücke schneiden. Gemüse um das Fleisch verteilen. Gemüse mit 2 EL Öl beträufeln, Fleisch mit etwas Öl einreiben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Im heißen Ofen ca. 1 Stunde zusammen garen.

3 Inzwischen für die Beilage Möhren schälen, je nach Größe eventuell längs halbieren. Honig, Harissa, Öl und etwas Salz verrühren. Mit den Möhren auf einem mit Backpapier belegten Blech mischen. Im heißen Ofen auf der unteren Schiene 30–35 Minuten mitbacken, zwischendurch wenden. Alles herausnehmen, ca. 30 Minuten abkühlen lassen.

4 Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln fein hacken. Champignons putzen, Steinpilze abtropfen lassen (Einweichwasser dabei auffangen), beides sehr fein hacken. Speck in Streifen schneiden und in 1 EL heißem Öl in einer großen Pfanne knusprig braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Pilze im Speckfett

unter Rühren braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Rosmarin zufügen und ca. 1 Minute mitbraten. Speck untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen, abkühlen lassen.

5 Blätterteigplatten nebeneinander ca. 10 Minuten auftauen lassen. Gemüse und Bratsatz von der Fett- pfanne mit Steinpilzsud und Fond aufkochen, ca. 10 Minuten köcheln. Durch ein Sieb gießen, mit Sojasoße und Pfeffer abschmecken. Soße noch mal aufkochen. Stärke mit wenig Wasser glatt rühren und Soße damit binden. Vom Herd nehmen.

6 Ofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 200 °C/Umluft: 180 °C). Holzspießchen aus dem Braten ziehen. Hälften Blätterteigplatten aufeinanderlegen. Auf bemehlter Fläche etwas größer als der Braten ausrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Hälften der Pilzfüllung in Bratengröße mittig darauf verteilen. Braten daraufsetzen, restliche Pilzmasse darauf verteilen und andrücken. Ei verquirlen, Teigrand mit etwas Ei bestreichen.

7 Übrige Blätterteigplatten 3–4 cm größer als das vorherige Teigstück ausrollen. Vorsichtig auf das Fleisch legen, gut andrücken. Teig bis auf 2 cm Rand abschneiden, diesen mit einer Gabel zusammen drücken. Oben über Kreuz leicht einschneiden, mit Ei bestreichen. Braten im heißen Ofen 50–60 Minuten goldbraun backen.

8 Teigreste aufeinanderlegen, auf bemehlter Fläche ausrollen und Sterne ausstechen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech mit restlichem Ei bestreichen. Braten

herausnehmen, ca. 10 Minuten ruhen lassen. Inzwischen die Sterne im heißen Ofen ca. 8 Minuten backen und die Möhren im Ofen aufwärmen. Soße erwärmen, abschmecken. Braten aufschneiden, mit Sternen, Soße und Harissamöhren anrichten.

SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-GLÜCK à la Mousse au Chocolat

FÜR 6–8 PORTIONEN //
ZUBEREITUNGSZEIT CA. 30 MINUTEN + WARTEZEIT

- 200 g Zartbitterschokolade
- 100 g Vollmilchschorolade
- 50 g Butter
- 4 frische Eier (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 200 g Schlagsahne
- 200 ml Kirschnektar
- 1 EL Zucker
- 2 gehäufte TL Speisestärke
- 5 EL Kirschwasser
- 300 g TK-Kirschen

Pro Portion (bei 8)
ca. 7 g E, 27 g F, 26 g KH, 400 kcal



1 Für die Mousse gesamte Schoko lade hacken, mit Butter über einem warmen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eier trennen. Eiweiß und Salz steif schlagen. Sahne ebenfalls steif schlagen. Etwas flüssige Schokolade unter das Eigelb rühren, dann alles unter die restliche Schokolade rühren. Erst Sahne, dann Eischnee vorsichtig unterheben. Mousse in 6–8 Gläser (à ca. 200 ml) verteilen und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

2 Für die Kirschsoße Nektar und Zucker aufkochen. Stärke mit Kirsch wasser glatt rühren, einrühren und die Soße damit binden. Gefrorene Kirschen zufügen, ca. 2 Minuten köcheln. Abkühlen lassen.

3 Mousse au Chocolat ca. 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühl schrank nehmen. Mit Kirschsoße anrichten.

DE LA CRÈME

DIESES MODERNE SURF-AND-TURF-MENÜ WIDMET SICH GANZ UNGENIERT DEM HIMMLISCH CREMIGEN MUNDGEFÜHL VON CAESARDRESSING, SAUCE DIANE UND CHEESECAKE IM GLAS.

NETTER BONUS: VORSPEISE UND HAUPTGANG SPAREN AN KOHLENHYDRATEN, SODASS SELBST FIGURBEWUSSTE VERWANDTE ODER UND SPORTLICH AKTIVE PUBLITIERE RUNDUM HAPPY SIND.



„SURF AND TURF“
mit Sauce Diane



DIE OLIVENÖLFRAGE

Mayo schmeckt nicht mit Olivenöl – das lesen wir immer wieder. Wir finden's aber richtig lecker! Einzige Bedingung: Es handelt sich dabei um mildes Olivenöl. Durch den Mix mit neutralem Sonnenblumenöl sind Sie auf der sicheren Seite – und die Salatcreme bekommt eine kräftige, aber nicht dominante Note.

CAESAR-GREENS mit Parmesanchips

FÜR 4 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 45 MINUTEN

- 1 große Knoblauchzehe
- 2 Sardellenfilets
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 sehr frisches Ei (Größe M)
- ca. 2 EL Zitronensaft
- je 60 ml Sonnenblumen- und Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- etwas Worcestersoße
- 120 g Parmesan
- 4 Stiele Minze
- 1 Römersalat
- Backpapier

Pro Portion

ca. 11 g E, 41 g F, 3 g KH, 410 kcal

1 Für das Dressing alle Zutaten auf Zimmertemperatur bringen. Knoblauch schälen, fein hacken. Sardellen abtropfen lassen, fein hacken. Beides mit Senf im Mörser zu einer feinen Paste verreiben. Ei, Würzpaste, 1 EL Zitronensaft und Öle in einen hohen Rührbecher geben. Mit dem Pürierstab zu einer cremigen Mayo mixen, dabei ganz langsam von unten nach oben ziehen. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Worcestersoße abschmecken, kalt stellen.

2 Für die Parmesanchips Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 180 °C / Umluft: 160 °C). Käse fein reiben. Etwa $\frac{2}{3}$ mit etwas Pfeffer würzen und esslöffelweise als Häufchen mit Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Bleche geben. Nacheinander im heißen Ofen 12–15 Minuten goldbraun backen. Käsechips auf dem Blech abkühlen lassen. Nach Belieben in Stücke brechen.

3 Inzwischen Salat putzen, waschen, trocken schleudern und in grobe Stücke schneiden. Minze waschen, Blättchen fein schneiden und unter den Salat mengen. Salat, Dressing und restlichen Parmesan mischen, mit Pfeffer würzen. Mit Parmesanchips anrichten.

„SURF AND TURF“

mit Sauce Diane

FÜR 4 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 30 MINUTEN

ALLES EINE FRAGE DES TIMINGS

Beim Beilagen-Casting fiel die Wahl auf die Herzoginkartoffeln von Seite 48?

Die bereiten Sie bestenfalls schon am Vormittag zu. Zum Aufwärmen schieben Sie die kleinen Kartoffeltupfen dann beim Vorheizen des Ofens auf unterster Schiene mit rein.



- 2 kleine Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 EL Öl
- 8 Garnelen (küchenfertig; ohne Kopf und Schale)
- Meersalzflocken
- Salz, Pfeffer
- 4 Rumpsteaks (à ca. 200 g)
- 1 EL Tomatenmark
- 100 ml trockener Weißwein
- 2 EL Weinbrand
- 200 g Schlagsahne
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 50 g Kräuterbutter
- Worcestersoße
- evtl. Kerbel

Pro Portion

ca. 57 g E, 39 g F, 4 g KH, 590 kcal

1 Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 80 °C/Umluft: 60 °C). Schalotten und 1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Restlichen Knoblauch mit einem Messerrücken leicht andrücken.

2 In einer großen Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Garnelen trocken tupfen und mit zerdrücktem Knoblauch darin von jeder Seite kurz anbraten. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Auf einem Backblech verteilen und im Ofen warm halten.

3 Inzwischen die Pfanne auswischen und 1 EL Öl darin erhitzen. Steaks trocken tupfen und darin von jeder Seite 3–4 Minuten kräftig braten, mit Meersalz und Pfeffer würzen. Zu den Garnelen in den Ofen geben und den Ofen ausschalten.

4 Für die Soße Schalotten und Knoblauch im Bratfett glasig dünsten. Tomatenmark einrühren, kurz anschwitzen. Mit Wein und Weinbrand ablöschen, einkochen. Sahne zugeben, aufkochen, 1–2 Minuten köcheln und vom Herd ziehen. Senf und Kräuterbutter in Stückchen untermischen. Mit einigen Spritzern Worcestersoße, Salz und Pfeffer abschmecken.

5 Steaks mit Soße und je 2 Garnelen anrichten. Nach Belieben mit zerzupftem Kerbel anrichten. Dazu passen Stampfkartoffeln oder die Herzoginkartoffeln von Seite 48.



Elfenfeiner BLITZ-CRUMBLE

FÜR 4 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 15 MINUTEN



- 50 g + 1 EL Puderzucker
- 1 Päckchen Sahnefestiger
- 300 g Joghurtfrischkäse (13 % Fett)
- 1 TL Bourbon-Vanillezucker
- 1 EL Limettensaft
- 150 g griechischer Sahnejoghurt
- 300 g rote Grütze (Kühlregal)
- gemahlener Sternanis
- 1 EL Himbeergeist
- 50 g Hafercookies

Pro Portion

ca. 13 g E, 11 g F, 43 g KH, 320 kcal



TIPPTÜRCHEN: SO WIRD AUS RESTEN XMAS-DEKO

Von der Plätzchenbäckerei liegt noch Kuvertüre im Schrank? Daraus lässt sich fix festliche Deko machen: Geschmolzene Kuvertüre in einen Gefrierbeutel füllen und etwas abkühlen lassen. Eine kleine Ecke abschneiden, Sterne oder Tannenbäume auf Backpapier spritzen. Fest werden lassen und am besten in einer Dose kühl aufbewahren.

1 Für die Vanillecreme 50 g Puderzucker und Sahnefestiger mischen. Frischkäse, Vanillezucker und Limettensaft aufschlagen, dabei Sahnefestigermix einrieseln lassen. Joghurt unterheben.

2 Rote Grütze mit 2 Prisen Sternanis und Himbeergeist verrühren. Abwechselnd Vanillecreme und Grütze in vier Dessertgläser schichten und kalt stellen. Kurz vor dem Servieren die Kekse zerstoßen, auf die Gläser verteilen und mit 1 EL Puderzucker bestäuben.

HO HO HO

HOCH DIE GLÄSER!

NEIGT SICH DAS JAHR DEM ENDE ZU, ERGEBEN SICH GERN SCHÖNE GELEGENHEITEN, IN BESTER GESELLSCHAFT AUF DAS ERLEBTE ANZUSTOSSEN UND SICH IN WEISER VORAUSSICHT AUF EIN „FROHES NEUES“ EINZUSTIMMEN – HERZLICHST UND MITUNTER FEUCHTFRÖHLICH BEGLEITET VON GUTEN GETRÄNKEN UND GRUNDLAGEN.

DRINKS & SNACKS



MATCHA-MOJITO

„Der Grinch“

FÜR 4 GLÄSER (À CA. 350 ML) //
ZUBEREITUNGSZEIT CA. 15 MINUTEN

- 8 Stiele Minze
- 1 kleiner grünschaliger Apfel (z.B. Granny Smith)
- 1 Stück Bio-Ingwer (ca. 2 cm)
- 200 ml weißer Rum
- 120 ml Zuckersirup
- 120 ml frisch gepresster Limettensaft
- 1 TL Matcha (Grünteeplaster)
- Crushed Ice
- Eiszapfen

Pro Glas

ca. 0 g E, 0 g F, 3 g KH, 240 kcal

1 Minze waschen, trocken schütteln und zerzupfen. Apfel waschen, trocken reiben und in dünne Scheiben schneiden, dabei das Kerngehäuse entfernen. Ingwer waschen und in dünne Scheiben schneiden. Minze auf vier Gläser verteilen und mit einem Stößel andrücken. Mit Crushed Ice und $\frac{2}{3}$ Apfelscheiben auffüllen.

2 Hälften Ingwer in einen Shaker geben, ebenfalls andrücken. Shaker zur Hälfte mit Eiszapfen füllen. 100 ml Rum, 60 ml Sirup, 60 ml Limettensaft und $\frac{1}{2}$ TL Matchapulver zugeben. Shaker verschließen und ca. 30 Sekunden kräftig schütteln. Drink durch ein Barsieb auf zwei Gläser verteilen, sodass der Eiszapfemix im Shaker zurückbleibt.

3 Aus den übrigen Zutaten 2 weitere Drinks zubereiten. Mit den restlichen Apfelscheiben garnieren und sofort servieren.

Süßscharfe MISO-SESAM-NÜSSCHEN

FÜR 4–6 PORTIONEN //
ZUBEREITUNGSZEIT CA. 25 MINUTEN

- 1 TL grober Szechuanpfeffer
- 2 EL flüssiger Honig
- 1 EL helle Misopaste
- 2 EL Tahin (Sesampaste)
- 1 TL Chiliflocken
- 1 TL Fünf-Gewürze-Pulver
- 1 TL Meersalzflocken
- 2 EL helle Sesamsamen
- 250 g Nusskernmix
- Backpapier

Pro Portion (bei 6) ca.

8 g E, 25 g F, 21 g KH, 265 kcal



1 Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 180 °C/Umluft: 160 °C). Szechuanpfeffer in einem Mörser feiner zerstoßen. Mit Honig, Misopaste, Tahin, Chiliflocken, Fünf-Gewürze-Pulver, Meersalz und Sesam verrühren.

2 Nussmix gut mit der Würzpaste mischen. Nüsse auf einem mit Backpapier belegten Blech gleichmäßig verteilen und im heißen Ofen ca. 15 Minuten rösten, dabei einmal wenden. Herausnehmen und auskühlen lassen.

KNUSPRIGES COMEBACK

Schon Vorsätze fürs neue Jahr? Vielleicht ausmisten? Perfekt! Mit diesen Würznüsschen werden Sie die angebrochenen Tütchen aus der Weihnachtsbäckerei ganz fix los.

KNUSPERKÄSE

mit Preiselbeer-Surprise

FÜR 4 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 35 MINUTEN

- 4 Stiele Thymian
- 100 g Butter
- 1 Packung Filo- oder Yufkateig (250 g)
- 1 Ofenkäse (320 g)
- 125 g Wildpreiselbeeren (Glas)
- 50 ml trockener Rotwein (ersatzweise Orangensaft)
- 1 TL Bio-Orangenabrieb
- Cayennepfeffer

Pro Portion

ca. 21 g E, 39 g F, 60 g KH, 680 kcal



1 Thymian waschen, trocken schütteln. Butter in einem Topf schmelzen. Thymian ca. 2 Minuten in der Butter ziehen lassen und entfernen. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 200 °C/Umluft: 180 °C).

2 Teigblätter nacheinander mit der Butter bestreichen und so in eine gefettete Auflauf- oder Springform (ca. 25 cm Ø) legen, dass sie am Rand leicht überstehen. Käse aus der Verpackung nehmen und in der Mitte der Form auf die Teigblätter setzen. Die Oberfläche mit einem Messer kreuzweise mehrfach leicht ein-

schneiden. Im heißen Ofen auf der untersten Schiene 15–20 Minuten backen.

3 Inzwischen Preiselbeeren und Rotwein in einem Topf aufkochen, mit Orangenschale und Cayennepfeffer abschmecken. Warm zum Ofenkäse reichen.



BOURBON SOUR

„Bratapfelstyle“

FÜR 4 GLÄSER (À CA. 200 ML) //
ZUBEREITUNGSZEIT CA. 10 MINUTEN

- 160 ml Bourbon-Whiskey
- 100 ml **Aquafaba** (abgetropfte Flüssigkeit von ca. 1 Dose Kichererbsen)
- 120 ml klarer Apfelsaft
- 120 ml frisch gepresster Zitronensaft
- 80 ml Zuckersirup
- 2–4 Tropfen Bittermandelaroma
- 4 dünne rotschalige Apfelscheiben
- etwas gemahlener Zimt
- Eiszapfen

Pro Glas ca. 1 g E, 0 g F, 12 g KH, 215 kcal

1 Einen Shaker zur Hälfte mit Eiszapfen füllen. 80 ml Bourbon, 50 ml Aquafaba, 60 ml Apfelsaft, 60 ml Zitronensaft, 40 ml Zuckersirup und 1–2 Tropfen Mandelaroma in den Shaker geben. Shaker verschließen und ca. 20 Sekunden kräftig schütteln. Den Drink durch ein Barsieb auf zwei Champagnerschalen verteilen, sodass die Eiszapfen im Shaker zurückbleiben.

2 Aus den übrigen Zutaten 2 weitere Drinks zubereiten. Cocktails mit je 1 Apfelscheibe garnieren, mit Zimt bestäuben. Sofort servieren.

WINTERLANDSCHAFT TO DRINK

Eiweiß raus, Aquafaba rein: Schon entsteht ein extracremiges Schneegestöber auf dem Drink. Aquafaba gibt's pur zu kaufen, wenn Sie aber eh ein Gericht mit Kichererbsen (z. B. den Kürbis von Seite 37) auf dem Zettel haben, können Sie gut die abgetropfte Flüssigkeit nehmen.







**LASST UNS
FROH UND
HUNGRIG SEIN**

❖ ❖ ❖
**GÄSTETAUGLICHE
ONE-POT-WONDERS**



ONE-POT-PASTA

à la Norma

FÜR 4 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 35 MINUTEN

- **1 große Aubergine**
(ca. 400 g)
- **1 Zwiebel**
- **3 Knoblauchzehen**
- **2 EL Olivenöl**
- **250 g kleine runde Nudeln**
(z. B. Fregola sarda;
siehe Tipp)
- **1 Flasche passierte Tomaten**
(720 ml)
- **Salz, Pfeffer**
- **Zucker**
- **2 TL getrocknete italienische Kräuter**
- **4 Stiele Basilikum**
- **4 EL geriebener Parmesan**

Pro Portion

ca. 13 g E, 7 g F, 61 g KH, 370 kcal

1 Aubergine waschen, putzen und in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln bzw. hacken. Öl in einem Topf erhitzen. Aubergine darin ca. 5 Minuten anbraten. Zwiebel und Knoblauch zufügen, weitere 1–2 Minuten garen.

2 Nudeln zufügen, kurz mitbraten. Passierte Tomaten und 400 ml Wasser zugeben, aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und getrockneten Kräuter würzen. Bei milder Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 12 Minuten köcheln.

3 Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und in Streifen schneiden. Pasta abschmecken, mit Käse und Basilikum bestreut servieren.



DA STECKT MUSIK DRIN

Das imposante Werk aus Auberginen, Tomaten, Pasta, Basilikum und Käse (im Original: Ricotta salata zum Reiben) ist benannt nach Bellinis Oper „Norma“. Ein italienischer Koch soll vor lauter Begeisterung eine Pasta dafür „komponiert“ haben. Im Gegensatz zur dreistündigen Aufführung der Oper braucht unsere Variante wegen der Minipasta aber nur eine halbe Stunde. Als Zweitbesetzung eignen sich Sorten wie Orzo oder Perl couscous.



GEWÜRZ-SCHMORLAMM

mit Kichererbsen

FÜR 4 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 2 STUNDEN

- 
- 350 g Zwiebeln
 - 1 kg magere Lammschulter
(ausgelöst)
 - Salz, Pfeffer
 - 2 EL Öl
 - 3 EL Tomatenmark
 - 2 TL Lebkuchengewürz
 - 1 Dose stückige Tomaten
(400 g)
 - Zucker
 - 1 Dose Kichererbsen
(265 g Abtropfgewicht)
 - abgeriebene Schale von
1 Bio-Orange
 - 3 Stiele Minze
 - 150 g griechischer Sahne-
joghurt

Pro Portion

ca. 65 g E, 24 g F, 39 g KH, 650 kcal

1 Zwiebeln schälen und grob schneiden. Fleisch trocken tupfen und in grobe Würfel schneiden, mit Salz würzen. Öl in einem Bräter erhitzen, Fleisch darin in 2 Portionen kräftig anbraten. Gesamtes Fleisch in den Topf geben, Zwiebeln zufügen und kurz mitbraten. Tomatenmark und Lebkuchengewürz zufügen, kurz anschwitzen. Mit stückigen Tomaten und 400 ml Wasser ablöschen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Zugedeckt ca. 1 ½ Stunden schmoren.

2 Kichererbsen in ein Sieb abgießen, abspülen und abtropfen lassen. Ca. 20 Minuten vor Garzeitende Kichererbsen und Orangenschale (bis auf etwas zum Bestreuen) zufügen und mitschmoren.

3 Minze waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden. Gulasch nochmals abschmecken. Mit 1 Klecks Joghurt, Minze und Rest Orangenschale bestreut servieren. Dazu schmeckt Naan oder das Fladenbrot von Seite 17.



KARTOFFEL-LACHS-GRATIN

mit feinem Pernod-Sößchen

FÜR 4 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1 STUNDE



- 1 Zwiebel
- 1 kg Kartoffeln
- 2 EL Öl
- Salz, Pfeffer
- 1 gehäufter EL Mehl
- 200 ml Gemüsebrühe
- 250 g Schlagsahne
- 2 cl Pernod (Anisschnaps)
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 TL körniger Senf
- 300 g TK-Blattspinat
- ½ Bund Dill
- 400 g Lachsfilet (ohne Haut)
- 2 EL Pinienkerne

Pro Portion

ca. 29 g E, 35 g F, 40 g KH, 550 kcal

1 Zwiebel schälen und klein würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Öl in einem ofenfesten flachen Bräter oder einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin rundherum ca. 5 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel zufügen, kurz mitbraten. Mit Mehl bestäuben und unter Wenden kurz mitdünsten. Brühe und Sahne angießen, Pernod und beide Senfsorten einrühren, aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln.

2 Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 200 °C/Umluft: 180 °C). Gefrorenen Spinat zu den Kartoffeln geben und weitere ca. 5 Minuten köcheln. Dill waschen, trocken schütteln, Spitzen abzupfen, fein schneiden und zufügen. Abschmecken.

3 Lachs waschen, trocken tupfen und in große Würfel schneiden. Vorsichtig unter den Kartoffelmix heben. Pinienkerne darüberstreuen. Im heißen Ofen 20-25 Minuten backen.

FÜR SALAT FAST ZU SCHADE

Eine Marke der **FUNKE** Mediengruppe



UNSER EAT-CLUB-OLIVENÖL

- sortenreines Single-Farm-Produkt
- nachhaltig-ökologisch erzeugt in 2. Generation
- aus der Region Kalamata, der Heimat uralter Olivenhaine

<https://worldmags.net>

- Anbau, Ernte und Abfüllung in Familienhand
- aufgezogen von griechischer Sonne und Meereswind

Direkt hier bestellen:



ONE-PAN-PILAW

mit Chilichicken

FÜR 4 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1 STUNDE

- **2 Hähnchenbrüste**
(mit Haut, auf Knochen;
ca. 1,2 kg)
- **Salz, Pfeffer**
- **Chiliflocken**
- **1 Stück Ingwer**
(ca. 20 g)
- **2 Knoblauchzehen**
- **2 Schalotten**
- **200 g Basmatireis**
- **1 EL Öl**

- **1 TL gemahlene Kurkuma**
- **1 Lorbeerblatt**
- **3 Kardamomkapseln**
- **1 Zimtstange**
- **500 ml Gemüsebrühe**
- **400 g passierte Tomaten**
- **2 TL flüssiger Honig**
- **2 Snackgurken**
- **4–6 Stiele Koriander**

Pro Portion

ca. 56 g E, 10 g F, 50 g KH, 520 kcal

1 Hähnchenfleisch samt Haut vom Knochen schneiden, waschen, trocken tupfen und jedes Filet einmal halbieren. Mit Salz und Chili einreiben. Ingwer, Knoblauch und Schalotten schälen und fein würfeln. Reis waschen und abtropfen lassen.

2 Öl in einer ofenfesten Pfanne oder einem Bräter erhitzen. Fleisch darin auf der Hautseite ca. 8 Minuten kräftig anbraten. Wenden und von der anderen Seite kurz anbraten. Herausnehmen.

3 Ofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 180 °C/Umluft: 160 °C). Ingwer, Knoblauch und Schalotten im heißen Bratfett andünsten. Reis, Kurkuma, Lorbeer, Kardamom und Zimt zufügen, kurz andünsten. Mit Brühe und passierten Tomaten ablöschen, aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Hähnchenstücke mit der Hautseite nach oben auf den Reis legen, mit Honig bestreichen. Zugedeckt im heißen Ofen ca. 30 Minuten garen.

4 Inzwischen Gurken waschen, Fruchtfleisch mit einem Sparschäler längs in dünne Scheiben schneiden. Mit wenig Salz mischen. Koriander waschen, trocken schütteln und zerzupfen. Reis mit Hähnchen anrichten, eventuell mit etwas Chilipulver bestreuen. Mit Gurke und Koriander servieren.



GRÜNKOHL-KASSELER-POTT

„Heimische Wundertüte“

FÜR 4 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1 STUNDE



- 500 g Grünkohl
- 500 g Steckrübe
(ersatzweise Möhren)
- 2 Zwiebeln
- 1 kg Kasselernacken
- 2 EL Öl
- 1–2 Sternanis
- 2 EL Tomatenmark
- 750 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- Zucker

Pro Portion

ca. 54 g E, 30 g F, 28 g KH, 530 kcal

2 Öl in einem großen Topf erhitzen. Kasseler darin rundherum kurz anbraten. Grünkohl, Steckrübe, Zwiebeln und Sternanis zufügen, kurz mitbraten. Tomatenmark einrühren, kurz anschwitzen. Mit Brühe ablösen und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Zugedeckt ca. 25 Minuten köcheln. Nochmals abschmecken. Nach Belieben mit gebratenen Schupfnudeln oder einer Kartoffelvariation von Seite 46 anrichten.

1 Grünkohl gründlich waschen und putzen, dabei die dicken Blattrippen entfernen. Kohl kleiner zupfen. Steckrübe schälen, waschen und in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und grob würfeln. Kasseler trocken tupfen und ebenfalls in Würfel schneiden.

DEFTIGE GRÜSSE AUS NORDDEUTSCHLAND

Neben Labskaus und Pannfisch gehören Grünkohl (am liebsten mit Kasseler oder Kohlwurst) und Steckrübeneintopf zu den beliebtesten Wintergerichten im Norden. Warum also nicht mal ein kreatives Kuddelmuddel („One Pot“) aus Steekrööv Grönkohl zaubern? Gauden Appetit!



WIRSING-KÜRBIS-CHOWDER

mit kernigem Speckknusper

FÜR 4 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 50 MINUTEN

- 1 kleiner Hokkaidokürbis (ca. 750 g)
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 125 g Baconstreifen
- 50 g Kürbiskerne
- 1 TL Zucker
- 1 EL Mehl
- 1 TL getrockneter Majoran
- 1 TL Kümmel
- 800 ml Gemüsebrühe
- 300 g Wirsing
- 200 g Crème fraîche
- Salz, Pfeffer
- 2–3 EL Zitronensaft

Pro Portion

ca. 15 g E, 27 g F, 19 g KH, 390 kcal

1 Kürbis waschen, vierteln, faseriges Inneres und Kerne entfernen. Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln. Bacon in einem Topf knusprig auslassen. Kürbiskerne und Zucker zufügen, kurz mitrösten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

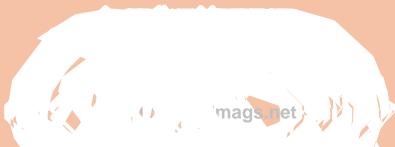
2 Zwiebel und Knoblauch im Speckfett andünsten. Mehl, Majoran und Kümmel zufügen, ca. 1 Minute anschwitzen. Brühe unter Rühren angießen und aufkochen. Kürbis zufügen, zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln.

3 Inzwischen Wirsing putzen, waschen und klein schneiden. Zum Eintopf geben, weitere 10–15 Minuten garen. Crème fraîche einrühren. Suppe mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Mit Baconmix bestreut servieren.



TIPPTÜRCHEN: VON NEUEN UND ALTEN TRADITIONEN, MADE IN USA

Truthahn, Cranberrysoße, Maisbrot und Apple Pie sind genau wie Chowder typisch fürs Thanksgiving-Essen in den USA. Der Feiertag am letzten Donnerstag im November ist für die meisten Amerikaner außerdem der offizielle Startschuss für die Weihnachtszeit, denn: Am Freitag danach (dem Black Friday) geht's zum großen Weihnachtsgeschenkeshopping. Wir nutzen die cremige Suppe für eine heimische Tradition und nehmen sie in Thermosgefäßen mit zum Tannenbaumschlagen.





SCHWEINESCHULTER

im Quitten-Cidre-Sud

FÜR 6-8 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 4 STUNDEN

- 3 rote Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 8 Stiele Thymian
- 1,8 kg Schweineschulter
(ohne Schwarte)
- 2 EL Öl
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Mehl
- 1 Flasche Cidre brut (trockener Apfelschaumwein; 750 ml)
- 750 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Dijonsenf
- 2 Quitten (ca. 450 g;
siehe Tipp)
- 3 Stiele Petersilie
- 200 g Schlagsahne
- 2 EL Quittengelee

Pro Portion (bei 8)
ca. 47 g E, 40 g F, 13 g KH, 670 kcal

HAMSTERN ERWÜNSCHT!

Da Quitten meist nur bis Anfang Dezember auf dem Wochenmarkt zu bekommen sind: Lagern Sie rechtzeitig welche im Kühlenschrank ein (Stiele dran lassen). Ansonsten gehen natürlich auch Äpfel oder Birnen, diese dann erst ca. 20 Minuten vor Ende der Garzeit in den Bräter geben.

1 Zwiebeln schälen, 1 fein würfeln. Knoblauch schälen. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen. Fleisch trocken tupfen und in 3-4 große Stücke schneiden. Öl in einem Bräter erhitzen. Fleischstücke darin unter Wenden kräftig anbraten, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch herausnehmen.

2 Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 180 °C/Umluft: 160 °C). Zwiebelwürfel und Knoblauch im Bratfett andünsten. Mit Mehl bestäuben und kurz anschwitzen. Mit Cidre und Brühe ablöschen, aufkochen. Senf und Thymianblättchen einrühren, Fleisch zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt im heißen Ofen ca. 2 1/2 Stunden schmoren.

3 Quitten waschen, trocken reiben, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Restliche Zwiebeln in Spalten schneiden. Mit den Quitten in den Topf geben und ca. 1 weitere Stunde bei gleicher Temperatur schmoren.

4 Petersilie waschen, trocken schütteln und Blättchen fein hacken. Bräter herausnehmen. Sahne und Quittengelee unter den Eintopf rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Petersilie bestreut servieren.





ONE-POT-WONDERS





Familiäres DREI-WÜRSTEL-GULASCH

FÜR 6–8 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1 STUNDE

- 300 g Chorizobratwurst
- 250 g Kabanossi
- 200 g Schinkenkrakauer
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Paprikaschoten
(z. B. rot und grün)
- 800 g Kartoffeln
- 2 EL Öl
- 2 EL Tomatenmark
- 300 ml trockener Rotwein
- Salz, Pfeffer
- 2 TL geräuchertes Paprika-pulver
- ½ Bund Petersilie
- 250 g Schmand
- 1 gehäufter TL Speisestärke

Pro Portion (bei 8)

ca. 25 g E, 27 g F, 31 g KH, 530 kcal

Zwiebel, Knoblauch und Paprika-stücke zufügen, ca. 2 Minuten mit-braten. Kartoffeln und Tomaten-mark zufügen, kurz anschwitzen. Mit Rotwein und 750 ml Wasser ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und 1 TL Pa-prikapulver würzen. Zugedeckt ca. 30 Minuten bei milder Hitze köcheln.

3 Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Schmand und 1 TL Paprikapulver verrühren. Stärke mit wenig Wasser glatt rühren. In das Gulasch rühren, einige Minu-ten köcheln. Eintopf abschmecken. Mit Paprikaschmand und Petersilie bestreut servieren.

1 Würste in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Paprika putzen, wa-schen und in Stücke schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und klein schneiden.

2 Öl in einem großen Topf erhitzen. Wurstscheiben darin unter Wenden kräftig anbraten.



HACKBÄLLCHEN-KÜRBIS-CURRY

mit Mango und Chutney

FÜR 4-6 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1 STUNDE

- 1 kleiner Hokkaidokürbis (ca. 750 g)
- 600 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 400 g gemischtes Hack
- 2 EL Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer
- ¼ TL Cayennepfeffer
- ¼ TL gemahlener Zimt
- 2 EL Öl
- 1 EL Currysauce (z. B. Madras)
- 1 l Gemüsebrühe
- 1 große Stange Porree
- 1 kleine Mango
- 8 Stiele Oregano
- 200 g Doppelrahmfrischkäse
- 2 EL Mangochutney (Glas)

Pro Portion (bei 6)

ca. 10 g E, 23 g F, 47 g KH, 480 kcal

1 Kürbis waschen, vierteln, faseriges Inneres und Kerne entfernen. Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und ebenfalls würfeln.

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln bzw. hacken.

2 Hälften Knoblauch mit Hack und Semmelbröseln verkneten. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zimt würzen. Aus der Masse kleine Bällchen formen. Öl in einem großen Topf oder Bräter erhitzen, Hackbällchen darin unter Wenden ca. 5 Minuten braten. Herausnehmen.

3 Zwiebel und Rest Knoblauch im Bratfett glasig dünsten. Kürbis und Kartoffeln zufügen, Curry darüberstäuben und kurz mit anschwitzen. Mit Brühe ablöschen, aufkochen und zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln.

4 Inzwischen Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und ebenfalls würfeln. Oregano waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Hälften mit Frischkäse und Chutney in den Eintopf rühren. Porree, Mango und Hackbällchen zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und weitere ca. 5 Minuten garen. Mit übrigem Oregano bestreuen. Dazu schmeckt Naan oder das Fladenbrot von Seite 17.



CHUTNEY HIER, CHUTNEY DA = HURRA!

Einmal geöffnet, können wir nicht vom Mangochutney lassen! In der Adventszeit passt es durch seine indischen Gewürze aber auch zu so vielen Gerichten.

Probieren Sie es unbedingt mal anstelle von Preiselbeeren zu Steaks, Geflügel, gebratenem Halloumi und Ofenkäse. Oder statt Honig oder Ahornsirup in Dressings, zu Pancakes und Kartoffelpuffern sowie als Dip zu Fondue und Käseplatte.





KNUSPER,
KNUSPER,
KNÄUSCHEN...

PLÄTZCHEN,
KUCHEN & DESSERTS



PLÄTZCHEN, KUCHEN & DESSERTS

APRIKOSEN-MANDEL-HUPF

mit Florentiner-Finish

FÜR CA. 16 STÜCKE // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1 ¾ STUNDEN + WARZEIT





- 300 g + etwas weiche Butter
- 2 EL + 150 ml Milch
- 230 g Zucker
- 1 EL Honig
- 100 g Mandelblättchen
- 1 Dose Aprikosen
(480 g Abtropfgewicht)
- 100 g Zartbitterschokolade
- 500 g Mehl
- 1–2 TL Christstollengewürz
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (Größe M)
- 200 g Schlagsahne
- Backpapier

Pro Stück

ca. 7 g E, 25 g F, 42 g KH, 430 kcal

WER HAT'S ERFUNDEN?

In Florenz sucht man eher vergeblich nach Florentinern. Fündig wird man nicht in Italien, sondern in Frankreich, wo die Leckerei der Legende nach bereits im 16. Jahrhundert Caterina de' Medici serviert worden ist. Egal an welchem Ort: Wichtig ist eine Aufbewahrung in luftdicht schließenden Dosen, damit die Kekssplitter ihren Crunch behalten. Dann können sie auch ein paar Tage vorab gemacht werden.

1 Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 180 °C/Umluft: 160 °C). 50 g Butter schmelzen. 2 EL Milch, 30 g Zucker und Honig zufügen, 1–2 Minuten köcheln. 80 g Mandelblättchen unterrühren. Florentinermasse auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im heißen Ofen 10–12 Minuten backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

2 Inzwischen Aprikosen abtropfen lassen. Schokolade hacken. Hälfte gebakene Florentinermasse fein mahlen, mit Mehl, Stollengewürz und Backpulver mischen. 250 g Butter, 200 g Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln unterschlagen. Mehlmix abwechselnd mit 150 ml Milch unterrühren. 1 EL Schokolade und 5 Aprikosenhälften beiseitestellen. Rest Schokolade und Aprikosen unter den Teig heben. In eine gefettete und mit 20 g Mandelblättchen ausgestreute Gugelhupfform (ca. 2 ½ l Inhalt) streichen. Im heißen Ofen ca. 1 Stunde backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

3 Vor dem Servieren Sahne steif schlagen. Gugelhupf aus der Form stürzen, Sahne wolkig darauf verteilen. Restliche Aprikosen in Spalten schneiden, übrige Florentinermasse in Stücke brechen. Beides mit beiseitegestellter Schokolade auf dem Kuchen verteilen.



RIESEN KARDAMOM-BUN

aus dem Bräter

FÜR CA. 16 STÜCKE // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1 STUNDE + WARTEZEIT



- 1 Würfel frische Hefe
- 60 g Zucker
- 160 g Butter
- 150 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 400 g + etwas Mehl
- 1 gestrichener TL Kardamom*
- 1 Ei (Größe M)
- 150 g brauner Zucker
- 2 TL gemahlener Zimt
- Backpapier

Pro Stück

ca. 4 g E, 9 g F, 31 g KH, 225 kcal

1 Hefe zerbröckeln und mit Zucker flüssig rühren. 80 g Butter schmelzen, vom Herd ziehen und Milch zugießen. Salz, 400 g Mehl, $\frac{1}{2}$ TL Kardamom und Ei in eine Schüssel geben. Hefe- sowie Milchmix zugeben und alles ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

2 80 g Butter schmelzen. 100 g brauen Zucker, $\frac{1}{2}$ TL Kardamom und Zimt mischen. Hefeteig nochmals kurz durchkneten. Auf etwas Mehl zu einem Rechteck (ca. 40 × 55 cm) ausrollen. Mit geschmolzener Butter bestreichen, mit dem Zuckermix bis auf 1 EL gleichmäßig bestreuen. Von einer langen Seite her fest aufrollen.

3 Teigrolle mit einem scharfen Messer mittig längs durchschneiden. Hälften mit den Schnittflächen nach oben mittig zu einem Kreuz übereinanderlegen und von dort aus Stränge so umeinanderlegen, dass ein Zopf entsteht. Als Kranz in eine runde, mit Backpapier ausgelegte ofenfeste Form (ca. 28 cm Ø) legen. Enden gut zusammendrücken. Mit restlichem Zuckermix bestreuen. Nochmals zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.

4 Ofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 200 °C/Umluft: 180 °C). Kardamom-Bun darin ca. 25 Minuten backen. Inzwischen 50 g brauen Zucker und 100 ml Wasser in einem kleinen Topf aufkochen. Ca. 5 Minuten zu Sirup köcheln, vom Herd nehmen. Bun aus dem Ofen nehmen, mit dem Sirup bepinseln und auskühlen lassen.

* Bei Kardamom lieber vorsichtig herantasten. Nimmt man zu viel, schmeckt der Teig seifig. Wir sind mit 1 TL ganz gut gefahren

HIMBEER-AMARETTI-„WOLKE 7“

für Last-Minute-Dessert-Aufrufe

FÜR 8-10 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 10 MINUTEN + WARTEZEIT

- 800 g Schlagsahne
- 3 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 200 g Amarettini
- 600 g TK-Himbeeren

Pro Portion (bei 10)
ca. 2 g E, 25 g F, 5 g KH, 350 kcal

Sahne eventuell in 2 Portionen steif schlagen, dabei Vanillezucker einröhren lassen. Abwechselnd mit Amarettini und gefrorenen Himbeeren in mehreren Lagen in ein großes Glas schichten, Amarettini dabei leicht zerdrücken. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

(K)EIN WEIHNACHTSWUNDER

Bei diesem Dessert geben wir eine Glücklichmachgarantie! Das Rezept unserer EAT-CLUB-Küchenqueen Myriam hat von der Redaktion fünf von fünf Sternen bekommen! Weil es gleichzeitig simpel und lecker ist. Und weil es Familienfeste rund ums Jahr begleitet: Im Frühling mit Erdbeerscheiben, im Sommer mit Kirschen und im Winter auch mit Clementinescheiben oder Orangenfilets eine sichere Nummer.





FÜR CA. 18 STÜCKE // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 40 MINUTEN

- **2 Rollen Blätterteig** (à 275 g; Kühregal)
- **200 g Nussnugatcreme**
- **abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange**
- **½ TL Lebkuchengewürz**
- **50 g Edelbitterschokolade**
- **1 Ei** (Größe M)
- **50 g Mandelblättchen**
- **1 EL Puderzucker**
- **getrocknete Orangenscheiben und Silberzuckerperlen**
- evtl. Backpapier

Pro Stück

ca. 2 g F, 16 g F, 8 g KH, 230 kcal

1 Blätterteig ca. 10 Minuten vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 220 °C/Umluft: 200 °C). Nussnugatcreme mit Orangenschale verrühren und mit Lebkuchengewürz abschmecken. Schokolade sehr fein hacken. 1 Rolle Blätterteig auf dem Backpapier entrollen. Mit der Creme bestreichen und Schokolade gleichmäßig daraufstreuen. Die 2. Teigplatte entrollen und darauflegen. Mit einem Teigroller vorsichtig glätten und leicht andrücken. Mit Backpapier auf ein Blech ziehen.

2 An einer kurzen Seite rechts und links jeweils ein flaches Rechteck herausschneiden, sodass ein Tannenbaumstamm in der Mitte entsteht. Von der oberen Mitte zur rechten und linken Ecke Dreiecke abschneiden, sodass die Tannenbaumform entsteht. Einige Zentimeter unter der Spitze beginnend die Tanne von beiden Seiten in ca. 2 cm breiten Abständen einschneiden, dabei in der Mitte 4–5 cm ganz lassen. Streifen im unteren Drittel 1–2-mal um sich selbst drehen.

3 Aus den Blätterteigabschnitten Sterne ausstechen, um den Baum auf dem Blech verteilen. Ei verquirlen, Sterne und Baum damit bestreichen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen. Sterne vom Blech entfernen und Baum weitere ca. 5 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Mit Sternen, Orangenscheiben und Silberperlen verzieren.



SCHOK-OH-
TANNENBAUM
aus Blätterteig



- 32 Minimarshmallows
- 2 große Marshmallows
- 50 g Orangen-Zartbitterschokolade
- 500 ml Milch
- 2 EL Kakaopulver
- kleine Holzspießchen

Pro Tasse

ca. 11 g E, 19 g F, 46 g KH, 400 kcal

1 Je 2 Minimarshmallows mit etwas Abstand auf 16 Holzspießchen stecken. Große Marshmallows an einer Seite einmal einschneiden und je 8 Spieße rundherum versetzt hineinstecken, die eingeschnittene Seite dabei frei lassen.

2 Schokolade fein hacken. Milch aufkochen. Schokolade darin schmelzen. Kakao nach und nach einrühren, dabei etwas schaumig schlagen. Heiße Schokolade auf zwei Tassen verteilen. Snowflakes auf den Tassenrand setzen und sofort servieren.



SÜSSE BASTELSTUNDE

Beim Adventsbrunch oder Warm-up nach dem Winter-spaziergang sind die süßen Marshmallowflocken eine tolle Aufgabe für die Kids.

Während Sie die Schoki köcheln, können die Kleinen schon mal die Marshmallows zusammensetzen (eventuell ein paar Minis mehr einplanen).

HEISSE ORANGENSCHOKOLADE mit Marshmallowflöckchen

FÜR 2 TASSEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 15 MINUTEN



DOMINOSTEINSCHNITTEN

fürs Adventskränzchen



FÜR CA. 24 STÜCKE //

ZUBEREITUNGSZEIT

CA. 1 1/4 STUNDEN + WARTEZEIT

- 250 g + etwas weiche Butter
- 200 g + 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier (Größe M)
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Schokopudding-pulver (zum Kochen)
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 2 TL Backpulver
- 125 ml Milch
- 450 g Kirschkonfitüre
- 200 g Marzipanrohmasse
- 900 g Schlagsahne
- 2 Päckchen Sahnefestiger
- 150 g Zartbitterkuvertüre
- 1 Würfel Kokosfett (ca. 17 g)
- 12 Dominosteine

Pro Stück

ca. 5 g E, 26 g F, 39 g KH, 420 kcal

1 Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 180 °C/Umluft: 160 °C). 250 g Butter, 200 g Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln gründlich unterschlagen. Mehl, Puddingpulver, Lebkuchengewürz und Backpulver mischen. Abwechselnd mit Milch unterrühren. Teig in die gefettete Fettpfanne des Backofens geben und glatt streichen. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen, herausnehmen und auskühlen lassen.

2 Kirschkonfitüre glatt rühren und auf dem Boden verstreichen. Marzipan grob reiben. Mit 1 EL Zucker cremig rühren, dabei nach und nach 250 g Sahne unterrühren und cremig aufschlagen. 500 g Sahne separat steif schlagen, dabei Sahnefestiger einrieseln lassen. Geschlagene Sahne unter die Marzipansahne heben. Auf den Kuchen geben und glatt streichen. Ca. 2 Stunden kalt stellen.

3 Kuvertüre fein hacken. 150 g Sahne mit Kokosfett aufkochen und vom Herd ziehen. Kuvertüre darin schmelzen, zu einem glatten Guss verrühren und etwas abkühlen lassen. Guss auf der Marzipancreme verteilen und vorsichtig glatt streichen. Nochmals ca. 30 Minuten kalt stellen. Dominosteine diagonal halbieren. Kuchen in Schnitten schneiden und mit Dominosteinen verzieren.

APFEL-KARAMELL-CHEESECAKE

mit Spekulatiusspektakel

FÜR CA. 16 STÜCKE //
ZUBEREITUNGSZEIT CA. 2 STUNDEN + WARTEZEIT





- 130 g + etwas Butter
- 200 g Spekulatius
- 600 g säuerliche Äpfel
(z. B. Boskop)
- 2 EL Zitronensaft
- ½ TL gemahlener Zimt
- 2 EL + 300 g Zucker
- 800 g Doppelrahmfrischkäse
- 200 g saure Sahne
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2 EL Speisestärke
- 3 Eier (Größe M)
- 100 g Schlagsahne
- 1 Prise Salz
- Alufolie

Pro Stück

ca. 6 g E, 24 g F, 37 g KH, 390 kcal

1 Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 160 °C/Umluft: 140 °C). Für den Keksboden 80 g Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen. Kekse fein zerbröseln, mit flüssiger Butter mischen. In eine gefettete Springform (22 cm Ø) geben und gleichmäßig andrücken. Im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen, herausnehmen und abkühlen lassen. Dann die Form etwa zur Hälfte hoch von außen mit Alufolie umwickeln, damit nachher kein Wasser eindringt.

2 Inzwischen Äpfel schälen, halbieren, entkernen und würfeln. Mit Zitronensaft, Zimt und 2 EL Zucker in einem Topf mischen und aufkochen. Zugedeckt ca. 5 Minuten dünsten, dann abkühlen lassen. Frischkäse, saure Sahne, Vanilleextrakt und 200 g Zucker glatt rühren. Erst Stärke, dann Eier unterrühren. Apfelkompott auf den Keksboden geben, rundherum etwas Rand frei lassen. Frischkäsecreme vorsichtig darauf verteilen.

3 Springform in eine große Auflaufform oder die Fettspfanne des Ofens stellen. Vorsichtig kochendes Wasser einfüllen, sodass die Springform ca. ¼ hoch im Wasser steht. Im heißen Backofen bei gleicher Temperatur ca. 1 Stunde backen. Im ausgeschalteten Ofen ca. 30 Minuten abkühlen lassen, herausnehmen und auskühlen lassen. Mindestens 2 Stunden kalt stellen.

4 Sahne und Salz in einem Topf erwärmen. In einem zweiten Topf 100 g Zucker (ohne zu rühren) karamellisieren. Hitze reduzieren, 50 g Butter zugeben und darin schmelzen. Warme Sahne nach und nach unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht, etwas abkühlen lassen. Kuchen aus der Form lösen und auf eine Platte setzen. Karamell lauwarm auf den Kuchen streichen. Bis zum Servieren kalt stellen.

GEHT DAS AUCH OHNE ALUOLIE?

Da ist sie wieder, die Frage, die uns schon eine Weile umtreibt. Wir haben getestet: Ein Exemplar kommt wie beschrieben in den Ofen. Unter das andere schieben wir eine Fettspfanne mit Wasser in die Leiste direkt darunter. Das Ergebnis: Die vornehme Blässe des Originals schafft der alufreie Cheesecake zwar nicht ganz, aber geschmacklich klappt es genauso!

IMPRESSUM**VERLAG**

FUNKE Life GmbH
Großer Burstah 18–32, 20455 Hamburg
Ein Unternehmen der FUNKE Mediengruppe

CHEFREDAKTION

Jessika Brendel (V.i. S. d. P.)

ASSISTENZ DER CHEFREDAKTION

Dörte Petersen

REDAKTION

Myriam Banderob, Maren Jahnke (frei),
Jana Kenscock, Brigitte Kesenheimer (frei),
Carla Tanksley, Karen Schulz (frei)

ARTDIREKTION

Julia Szubrich

FOODSTYLING

Myriam Banderob

FOTOGRAFIE

Isabell Triemer

CVD

Wolfgang Pelz

SCHLUSSREDAKTION

Silke Schlichting (frei)

ILLUSTRATION

Alice Hoffmann

COPYRIGHT

Diese Ausgabe wurde publiziert in Zusammenarbeit
u. a. mit Stockfood

GESCHÄFTSFÜHRUNG

Jesper Doub, Simone Kasik, Christoph Rüth,
Stefan Schweser, Janina Süss

ANZEIGEN

BCN Brand Community Network GmbH
Arabellastraße 23, 81925 München

Es gilt die aktuelle Preisliste,
siehe brand-community-network.de
Head of Publisher Management:
Julia Hartz von Zacharewicz

Verantwortlich für den Anzeigenenteil: BCN

GESAMTVERTRIEBSLEITUNG

ZEITSCHRIFTEN
Andreas Klinkmann

EINZELHEFTBESTELLUNG

Verfügbarkeit, Preis und Bestellung
unter heftbestellung@funkemedien.de
Tel. 040/231 887 144

ABOSERVICE

Tel. 040/231 887 144

VERTRIEB (EINZELVERKAUF)

MZV Moderner Zeitschriftenvertrieb
GmbH & Co. KG
Ohmstraße 1, 85716 Unterschleißheim

DRUCK

Svoboda Press s.r.o.,
Sazecká 560/8,
CZ-108 25 Praha 10

„So schmeckt Weihnachten“ kostet im Einzelhandel 6,90 €
(inkl. gesetzlicher MwSt.)



DESIGNED WITH LOVE IN GERMANY

PLÄTZCHEN- GRUNDTEIG

für alle Fälle

- 300 g + etwas Mehl
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 g Butter
- 1 Ei (Größe M)

300 g Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stückchen und Ei zufügen und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Flach drücken und zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen. Je nach Rezept weiterverarbeiten.



DER BAISERBONUS

Bleibt Eiweiß beim Backen zurück, schlagen Sie dieses wie hier beschrieben auf und spritzen kleine Tupfen auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Nach Belieben mit Zimt bestäuben und im heißen Ofen (Ober-/Unterhitze: 100 °C/Umluft: 80 °C) ca. 15 Minuten trocknen. Das Minibaiser können Sie anstelle der Amarettini beim „Wolke 7“-Dessert von Seite 103 verwenden.

APRIKOSEN- INGWER-KRINGEL mit Meringue

FÜR CA. 50 STÜCK //
ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1 ¾ STUNDEN
+ WARTEZEIT





TOFFEETALER

mit Misokaramell und Meersalzschoki

- 1 Stück Ingwer (ca. 20 g)
- 1 Keksgrundteig (Rezept links)
- 3 Eiweiß (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 200 g Zucker
- ca. 270 g Aprikosenaufstrich (ohne Stücke)
- Backpapier

Pro Stück

ca. 1 g E, 3 g F, 12 g KH, 90 kcal

1 Ingwer schälen und sehr fein hacken oder reiben. Mit den trockenen Zutaten des Grundteiges mischen. Teig nach Grundrezept zubereiten und kalt stellen. Dann portionsweise auf etwas Mehl ca. 3 mm dünn ausrollen. Blüten (ca. 6 cm Ø) ausschneiden. Auf drei mit Backpapier belegte Bleche verteilen.

2 Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 180 °C/Umluft: 160 °C). Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei Zucker nach und nach einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Tupfen rundherum an den Keksrand spritzen. Kekse blechweise im heißen Ofen ca. 12 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3 Fruchtaufstrich unter Rühren erhitzen. Mit einem Löffel vorsichtig auf die Mitte der Kekse verteilen, trocknen lassen. Kekse gut verschlossen an einem kühlen Ort aufbewahren.

FÜR CA. 60 STÜCK //
ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1 ¾ STUNDEN + WARTEZEIT



- 1 Keksgrundteig (siehe links)
- 1 Packung Weichkaramellen (215 g; z. B. „Sahne Muhs-Muhs“)
- 50 g Butter
- 50 g Schlagsahne
- 1 TL helle Misopaste
- 150 g Zartbitterkuvertüre
- 1 Würfel Kokosfett (ca. 17 g)
- Meersalzflocken
- Backpapier
- Einmalspritzbeutel

Pro Stück

ca. 1 g E, 5 g F, 9 g KH, 90 kcal

1 Grundteig zubereiten und kalt stellen. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 180 °C/Umluft: 160 °C). Teig portionsweise auf etwas Mehl ca. 3 mm dünn ausrollen. Kreise (ca. 4 ½ cm Ø) ausschneiden. Auf drei mit Backpapier belegte Bleche verteilen. Im heißen Ofen blechweise ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

2 Karamellen in Stücke schneiden. Mit Butter, Sahne und Misopaste in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze schmelzen, dabei mit einem Schneebesen glatt rühren. Etwas abkühlen lassen. Mit einem Teelöffel Kleckse vom warmen Karamell auf die Kekse geben, sodass rundherum etwas Rand frei bleibt. Ca. 15 Minuten abkühlen lassen.

3 Kuvertüre hacken. Mit Kokosfett über einem warmen Wasserbad schmelzen, kurz abkühlen lassen, dann mit Meersalzflocken abschmecken. In einen kleinen Spritzbeutel füllen und mittig runde Kleckse auf die Kekse spritzen. Trocknen lassen. Kekse gut verschlossen an einem kühlen Ort aufbewahren.



Pipilottas liebste SCHOKO-MINZA-PLÄTZCHEN

FÜR CA. 80 STÜCK //

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 2 STUNDEN + WARTEZEIT

- 1 EL Kakaopulver
- 1 Keksgrundteig
(siehe Rezept Seite 110)
- 250 g Puderzucker
- 3 TL Sonnenblumenöl
- 3–5 Tropfen Pfefferminzöl
- 200 g Zartbitterkuvertüre
- grüne Speisefarbe
- Backpapier
- 2 Einmalspritzbeutel

Pro Stück
ca. 1 g E, 4 g F, 8 g KH, 70 kcal

- 1 Kakao mit den trockenen Zutaten des Grundrezeptes mischen. Teig nach Grundrezept zubereiten, kalt stellen. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 180 °C/Umluft: 160 °C).
- 2 Teig portionsweise auf etwas Mehl ca. 2 mm dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher kleine Blüten (ca. 4 cm Ø) ausstechen. Auf vier mit Backpapier belegte Bleche verteilen. Blechweise im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

3 Puderzucker sieben und mit 4 EL heißem Wasser und 2 TL Öl zu einer dicken Creme verrühren. Mit Pfefferminzöl nach Geschmack aromatisieren. In einen Spritzbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Tupfen auf die Mitte der Kekse spritzen. Ca. 30 Minuten trocknen lassen. Restliche Creme für die Deko beiseitestellen.

4 Kuvertüre hacken und mit 1 TL Öl über einem warmen Wasserbad schmelzen. Kekse mit der Oberseite hineintauchen. Abtropfen lassen, auf ein Kuchengitter setzen und trocknen lassen.

5 Restliche Pfefferminzcreme in eine Schüssel geben, grün einfärben und bei Bedarf mit wenig Wasser verdünnen, sodass ein zäh fließender Guss entsteht. In einen kleinen Spritzbeutel füllen, eine sehr kleine Ecke abschneiden und Kekse mit Streifen verzieren. Trocknen lassen. Kekse gut verschlossen an einem kühlen Ort aufbewahren.

NUGATRAUTEN

mit Baiserknusper

FÜR CA. 50 STÜCK // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1 ¾ STUNDEN + WARTEZEIT

- 2 EL Kakaopulver
- 1 Keksgrundteig (Rezept Seite 110)
- 200 g schnittfeste Nuss-nugatmasse
- 3 Eiweiß (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 120 g Zucker
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- Backpapier

Pro Stück
ca. 1 g E, 4 g F, 11 g KH, 90 kcal

1 1 EL Kakao mit den trockenen Zutaten des Grundrezeptes mischen. Teig nach Grundrezept zubereiten und kalt stellen. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 180 °C/Umluft: 160 °C).

2 Teig auf etwas Mehl zu einem Rechteck (ca. 24 × 33 cm) ausrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im heißen Ofen ca. 12 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

3 Backofen erneut vorheizen (Ober-Unterhitze: 100 °C/Umluft: 80 °C). Nugat würfeln. Über einem warmen Wasserbad erwärmen und schmelzen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei Zucker und Vanillezucker nach und nach einrieseln lassen. Weiter-



schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Hälfte der Baisermasse in Klecksen auf die Keksplatte geben. Leicht abgekühlten Nugat locker unter die restliche Baisermasse heben. Ebenfalls in Klecksen auf der Keksplatte verteilen. Mit einem Löffel leicht zu einem Marmormuster verstreichen. Mit 1 EL Kakao bestäuben.

4 Keksplatte mit einem gut angefeuchteten Messer in ca. 4 cm große Rauten schneiden. Auf zwei mit Backpapier belegte Bleche setzen. Im heißen Ofen 25–30 Minuten trocknen lassen. Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen. Rauten gut verschlossen an einem kühlen Ort aufbewahren.

CHEESECAKE-TRIFLE

„Holy Granoly!“

FÜR 4 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 20 MINUTEN + WARTEZEIT

- 400 g TK-Himbeeren
- 80 g + etwas Puderzucker
- 2 EL Orangensaft
- 200 g Doppelrahmfrischkäse
- 1 TL Vanilleextrakt
- 200 g Schlagsahne
- 80 g Granola
(z. B. mit Nüssen)
- evtl. frische Himbeeren
- 4 Rosmarinzweige

Pro Portion

ca. 8 g E, 31 g F, 41 g KH, 475 kcal

1 Himbeeren auftauen lassen und mit 2 EL Puderzucker und Orangensaft pürieren. Frischkäse mit Vanille und 60 g Puderzucker glatt rühren. Sahne steif schlagen und unterheben.

2 Hälften Himbeerpüree in vier Gläser (à ca. 300 ml) füllen. Mit etwas Knuspergranola toppen und Hälften Creme daraufgeben. Vorgang wiederholen, mit übrigem Granola und nach Belieben mit frischen Himbeeren verzieren. Rosmarin waschen, trocken schütteln, als kleine Tannen hineinstecken und mit etwas Puderzucker bestäuben.



Vielschichtige WALNUSS-PRINTENCREME-TORTE

FÜR CA. 16 STÜCKE //

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1 ¾ STUNDEN + WARTEZEIT

Für die Füllung und zum Verzieren

- 2 Päckchen Vanillepudding-pulver
- 750 ml Milch
- 60 g Zucker
- 250 g weiche Butter
- 40 g Puderzucker
- 50 g Zartbitterschokolade
- 150 g Walnüsse
- 100 g weiche Printen (z. B. Kräuterprinten)
- 1 Marzipandekke (300 g)
- Frischhaltefolie

Für den Biskuit

- 5 Eier (Größe M)
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Speisestärke
- Backpapier

Pro Stück

ca. 9 g E, 30 g F, 45 g KH, 490 kcal

1 Für die Füllung Puddingpulver mit 150 ml Milch verrühren. 600 ml Milch und Zucker aufkochen. Puddingmix einröhren und unter Rühren ca. 1 Minute köcheln.

In eine Schüssel füllen, ein Stück Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche legen und auskühlen lassen.

2 Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 170 °C/Umluft: 150 °C). Für den Biskuit Eier, Zucker und Salz dickcremig und hell aufschlagen. Mehl mit Backpulver und Stärke in zwei Portionen darübersieben und locker unterheben. In eine am Boden mit Backpapier belegte Springform (24 cm Ø) füllen. Im heißen Ofen ca. 35 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, kurz abkühlen, aus der Form stürzen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

3 Butter mit Puderzucker dickcremig und hell aufschlagen. Pudding esslöffelweise unterrühren. Etwa ¼ Buttercreme abnehmen und kalt stellen. Schokolade, 75 g Walnüsse und Printen hacken. Alles unter die übrige Buttercreme ziehen. Biskuit waagerecht in 4 Böden schneiden. Unters-



ten Boden auf einer Tortenplatte mit einem Tortenring umschließen. Mit ⅓ Walnusscreme bestreichen. Übrige Biskuitböden und Walnusscreme genauso darüberschichten, mit Biskuit enden. Mindestens 2 Stunden kalt stellen.

4 Torte aus dem Ring lösen und rundherum mit heller Buttercreme einstreichen. Nochmals 1 Stunde kalt stellen. Marzipandekke abrollen, auf die Torte legen und vorsichtig andrücken, sodass sie damit überzogen ist. Rand bei Bedarf gerade schneiden. Torte mit übrigen Walnüssen verzieren.

OMIS „MEIN STÜCK, DEIN STÜCK“-TORTENTRICK

Üppige Marzipantorten schneiden – das kann ganz schön klebrig werden. Da hilft ein Klassiker aus Omas Trickkiste: Ein Messer mit großer Klinge kurz unter heißes Wasser halten, abtrocknen und ein, maximal zwei Stücke aufschneiden. Dann die Klinge wieder „aufwärmen“.



SCHNEEWITTCHEN-MOUSSE

mit süßem Früchtchensegen

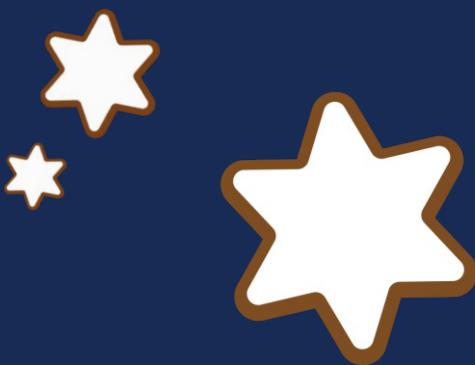
FÜR 6-8 PORTIONEN //

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 30 MINUTEN + WARTEZEIT ÜBER NACHT

- 500 g Vollmilchjoghurt
- 100 g + 1 EL Zucker
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 400 g Schlagsahne
- 500 g TK-Erdbeeren
- je 150 g Heidelbeeren und Rote Johannisbeeren (oder andere Früchte nach Saison)
- 400 g Mango
- 3 EL Holunderblütensirup
- Küchenpapier oder Mulltuch

Pro Portion (bei 8)

ca. 2 g E, 17 g F, 24 g KH, 290 kcal



1 Joghurt mit 100 g Zucker und Vanillezucker verrühren. Sahne steif schlagen und in 2 Portionen unterheben. Ein großes Küchensieb (ca. 20 cm Ø) auf eine Schüssel setzen, mit einer doppelten Lage Küchenpapier oder dem Tuch auslegen. Joghurtcreme hineingeben, glatt streichen. Über Nacht zugedeckt im Kühlschrank abtropfen lassen.

2 Erdbeeren auftauen lassen und mit 1 EL Zucker fein pürieren. Übrige Beeren waschen, abtropfen lassen, Johannisbeeren von den Rispen streifen. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und klein würfeln. Beeren und Mango mit Sirup vermengen. Joghurtcreme auf eine Platte stürzen, Küchenpapier entfernen. Mit etwas Erdbeersoße beträufeln. Früchte auf und um die Creme verteilen. Mit übriger Erdbeersoße servieren.

VON SCHNEEWITTCHEN ZU FROSTY, DEM SCHNEEMANN

Aus der easy gemachten Mousse können Sie sogar Schneemänner „bauen“. Dafür zwei (unterschiedlich große) Siebe zum Abtropfen nehmen und die beiden Moussekugeln später nebeneinander auf eine ovale Platte stürzen. Für Augen, Mund und Knöpfe die Beeren und einen Mangostreifen verwenden. Da zieht sogar Frosty seinen Hut!





GOLDENE WEIHNACHTSKIWIS mit Vanillesoße

1 Für die Soße Eigelb und Zucker dickschaumig schlagen. Milch, Sahne und Vanillemark in einem Topf aufkochen. Nach und nach unter die Eigelbcreme rühren. Creme zurück in den Topf geben. Bei niedriger Temperatur unter Rühren erhitzen, bis die Soße andickt, dabei darf sie nicht kochen. Durch ein Sieb gießen, abkühlen lassen, kalt stellen.

2 Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 270 °C/Umluft: 250 °C). Kiwis schälen, längs vierteln. In eine gefettete Auflaufform geben, mit Honig beträufeln. Im heißen Ofen ca. 12 Minuten backen.

3 Vanillesoße auf vier Teller streichen. Kiwis darauf verteilen. Eis danebensenzen, mit Pistazien bestreuen und sofort servieren.

FÜR 4 PORTIONEN //
ZUBEREITUNGSZEIT
CA. 45 MINUTEN + WARTEZEIT

- 3 Eigelb (Größe M)
- 25 g Zucker
- 125 ml Milch
- 125 g Schlagsahne
- Mark von ½ Vanilleschote
- 4 große gelbe Kiwis (z.B. Von Zespri)
- 1 EL Butter
- 3 EL flüssiger Honig
- 4 Kugeln Bourbon-Vanilleeis
- 60 g gehackte Pistazien

Pro Portion

ca. 7 g E, 24 g F, 34 g KH, 390 kcal

ROSIGE AUSSICHTEN

Wenn man in der Profiküche etwas „zur Rose abzieht“, bedeutet das, dass man die Soße unter Rühren so lange erhitzt, bis sie leicht andickt und sich ein Rosenmuster auf einem Löffelrücken bildet, wenn man darauf pustet. Wichtig: Weil die Soße Eigelb enthält, darf sie dabei nicht kochen, sonst flockt sie aus.

APPLECRUMBLE-TARTE

mit Chaicreme

FÜR 12-14 STÜCKE // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 2 STUNDEN + WARTEZEIT



Für den Boden

- **150 g + etwas Mehl**
- **2 EL Kakaopulver**
- **1 Prise Salz**
- **75 g brauner Zucker**
- **100 g gemahlene Mandeln**
- **100 g + etwas Butter**
- **1 Ei** (Größe M)

Für den Belag

- **2 Äpfel** (z. B. Boskop)
- **150 g Schmand**
- **100 g Schlagsahne**
- **50 g Zucker**
- **1 Ei** (Größe M)
- **1 EL Speisestärke**
- **2 TL Chai-Latte-Gewürzmischung**

Für den Crumble

- **100 g Mehl**
- **70 g Butter**
- **70 g Zucker**
- **1 TL Vanilleessenz**

Außerdem

- **200 g Schlagsahne**
- **1 Päckchen Sahnefestiger**
- **1 TL gemahlener Zimt**

Pro Stück (bei 14)

ca. 6 g E, 25 g F, 26 g KH, 345 kcal

1 Für den Boden 150 g Mehl, Kakao, Salz, Zucker und Mandeln mischen. 100 g Butter würfeln, mit Ei zugeben und alles rasch glatt verkneten. Zugedeckt mindestens 30 Minuten kalt stellen.

2 Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 160 °C/Umluft: 140 °C). Teig auf wenig Mehl ausrollen und eine gefettete Tarteform mit Hebeboden (ca. 26 cm Ø) damit auslegen, dabei einen kleinen Rand formen. Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Äpfel auf dem Boden verteilen.

3 Für den Chraiguss Schmand, Sahne, Zucker, Ei, Stärke und Gewürz verquirlen. Über die Äpfel gießen. Im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen. Inzwischen Crumblezutaten feinkrümelig verkneten. Auf der Tarte verteilen und weitere ca. 30 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

4 Vor dem Servieren Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Tuffs um den Rand der Tarte spritzen. Mit Zimt bestäuben.



Von Rudolph empfohlene BREZEL-LIEBESÄPFEL

FÜR 6 STÜCK // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 30 MINUTEN

- 6 kleine Äpfel
- 50 g Salzbrezeln
- 50 g gehackte Mandeln
- 400 g Zucker
- 1 EL dunkler Balsamico-Essig
- 100 g heller Kuchensirup
- 6 Holzspieße
- Backpapier

Pro Stück

ca. 3 g E, 6 g F, 100 g KH, 470 kcal

1 Äpfel waschen, gut trocken reiben, Stiele und Blüten entfernen. Je 1 Holzstäbchen hineinstecken. Salzbrezeln grob zerbrechen und in eine kleine Schale geben. Mandeln in eine zweite Schale geben.

2 Zucker mit 125 ml Wasser in einem hohen kleinen Topf verrühren und aufkochen. Essig und Sirup zufügen und kochen, bis ein goldgelber Karamell entsteht und ein hineingehaltenes Zuckerthermometer 150 °C anzeigt. Dabei nicht rühren, aber Zuckerkristalle, die sich am Topfrand absetzen, mit einem in Wasser getauchten Pinsel abwaschen. Topf vom Herd ziehen.

3 Karamell ca. 1 Minute abkühlen lassen. Äpfel nacheinander hineintauchen und wenden, bis sie damit überzogen sind. Äpfel im unteren Drittelf sofort nach Belieben in Salzbrezeln oder in Mandeln wenden, auf ein Stück Backpapier setzen, abkühlen und fest werden lassen.

DER RICHTIGE TEMPERATUR-RIECHER

Ein Zuckerthermometer benutzen Sie sonst nie? Dann hat Rudolph einen Plan B für Sie: Lassen Sie die Zuckermasse etwa 5 Minuten sprudelnd kochen. Dann mit einem Löffel etwas Karamell in eine kleine Schüssel mit kaltem Wasser tauchen. Wenn der Karamell fest wird, kann's losgehen mit dem Tauchbad für die Äpfel. Falls nicht, weiterkochen und 2-3 Minuten später noch mal testen. Wer den Überzug rot wie Rudolfs Nase haben möchte, gibt hellen Balsamico und etwas rote Lebensmittelfarbe in den Topf.



Demnächst im



So schmeckt Low Carb

Erscheint am
**3. JANUAR
2025**

**WO WENIGER MAL WIRKLICH MEHR IST:
FREUEN SIE SICH AUF KOHLENHYDRATLEICHE
GERICHTE, DIE AUF GANZER LINIE GUTTUN**



Veggies only: Überzeugte Low-Carb-Fans können prima ohne Fleisch und Fisch – nur nie mehr ohne krosse Tofu-Gyoza oder Ofengemüse mit Paprikadip



Unser Asia-Rotkohlsalat mit Huhn und Erdnuss ist gesundes Nährstoffwunder und li-la-leckerer Sättmacher in einem – mit nur 16 g Carbs pro Teller



<https://worldmags.net>

Ob zum Frühstück oder für zwischendurch: Nebst Lachs-Quarkwaffel oder Hüttenkäse-Wraps gibt es proteinreiche Kleinigkeiten für auf die Hand



Schlemmertöpfe wie dieser mit zarten Medaillons, Pilzcreme und Käsekruste versorgen Sie mit nährenden Lichtblicken an grauen Tagen

Herbst-Countdown



JETZT 1 JAHR „So schmeckt“ LESEN UND BIS ZU 30 EURO SICHERN!



SCHNELL
SEIN LOHNT
SICH!



**IHRE
VORTEILE:**
**KEINE
AUSGABE
VERPASSEN
BIS ZU 30€
PRÄMIE**

GRATIS
E-PAPER

Jetzt bestellen:
040 231 887 144



EATCLUB.TV/HERBSTABO

✉ SERVICE-ABO@FUNKE-ZEITSCHRIFTEN.DE

AKTIONSCODE: WA_E2406S

So schmeckt erscheint 6x im Jahr. Jahresabonnementpreis nur 44,40€ inkl. Porto. Nach Ablauf des Wiederbestellungszeitraumes ist das Abonnement jederzeit kündbar.
Angebot gilt nur in Deutschland. So schmeckt erscheint in der FUNKE LIFE GmbH, Großer Burstah 18-32, 20457 Hamburg. Registergericht Hamburg HRB 134730.



WAS 'N SCHÄUMCHEN



DER BLANC DE NOIR SEKT BRUT
VON TINA PFAFFMANN & SO SCHMECKT FÜR 14,90 €

SO SCHMECKT EDITION

EATCLUB.TINA-PFAFFMANN.DE
ODER DIREKT HIER BESTELLEN:



So schmeckt