

Vorspeise
Herzhaft-kräftige Morchelsuppe

Hauptspeise
Entenbrust mit Süßkartoffeln

Dessert
Schokoladen-Zimt-Kreation

Herzhaft-kräftige Morchelsuppe

Zutaten für 2 Personen:

| | | | | | |
|------|----------------------|-------|-------------------|----------------------------------|---------------|
| 10 g | getrocknete Morcheln | 80 g | Kartoffeln (gelb) | 150 g | Crème fraîche |
| 5 g | Thymian (Zweige) | 100 g | Kartoffeln (blau) | Etwas Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel | |
| 1 | Schalotte | 40 g | Butter | 1 Prise Zucker | |

Zubereitung:

1. Die getrockneten Pilze 10 Minuten im warmen Wasser einweichen lassen. Gleichzeitig den Thymian waschen und die Blätter vom Stiel trennen.
2. Schalotten und Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die blauen Kartoffeln werden anschließend 15 Minuten gekocht.
3. Morcheln ausdrücken und zwei Drittel davon hacken. 20 g Butter erhitzen und Schalotten, Morcheln und die gelben Kartoffeln hineingeben. Mit den Thymianblättern abschmecken und das Morchelwasser hinzugeben. Etwa 20 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die blauen Kartoffeln etwas abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. Blaue Kartoffeln in der restliche Butter kräftig anbraten. Übrige Morcheln hinzugeben und mit Kreuzkümmel und Salz verfeinern. Insgesamt 3 Minuten anbraten.
5. Suppe pürieren, absieben und nochmals aufkochen. Dabei Crème fraîche zugeben und mit dem Stabmixer verühren. Gegebenenfalls mit Salz und Zucker noch einmal verfeinern.

Entenbrust mit Süßkartoffeln

Zutaten für 2 Personen:

| | | | | | |
|------|----------------|-------|-----------------------|----------------------|----------------|
| 1 | Granatapfel | 2 | Entenbrüste (je 60 g) | 3 EL | Öl |
| 1 EL | Zucker | 300 g | Süßkartoffeln | 2 g | Gewürzmischung |
| 1 | Orange | 1 | Schalotte | „Quatre-Épices“ | |
| 1 TL | Mehl | 1 | Chilischote | | |
| 75 g | Mangoldblätter | 1 | Knoblauchzehe | Etwas Salz & Pfeffer | |

Zubereitung:

1. Granatapfel teilen und ein Esslöffel Kern herausholen. Anschließend den Granatapfel und die Orange mit der Zitruspresse auspressen.
2. Zucker karamelisieren, den Saft aus dem ausgepressten Granatapfel und der Orange hinzugeben und 3 - 4 Minuten kochen. Mehl mit 2 Esslöffeln Wasser vermengen und damit die Soße binden.
3. Mangoldblätter und Fleisch spülen und abtropfen lassen. Die Entenbrüste etwas einschneiden und mit Quatre-Épices panieren.
4. Süßkartoffeln, Schalotte und Knoblauch schälen und würfeln, Die Chilischote klein hacken oder zerbröseln.
5. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Gleichzeitig Kartoffelwürfel in Öl 5 Minuten stark anbraten. Anschließend Chilischote, Knoblauch und Schalotte zugeben und etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze braten.
6. Entenbrüste in eine neue Pfanne geben, erhitzen und kräftig anbraten. Ente auf Alufolie geben und 8 Minuten im Ofen backen. Anschließend die Entenbrüste aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen. Süßkartoffeln mit Mangoldblättern vermengen und salzen. Soße erwärmen und Granatapfelkerne hinzufügen.
7. Zum Servieren die Süßkartoffeln auf Teller verteilen. Entenbrüste in Scheiben schneiden und ebenfalls auf den Tellern anrichten und mit Granatapfelsoße verfeinern.

Vorspeise
Herzhaft-kräftige Morchelsuppe

Hauptspeise
Entenbrust mit Süßkartoffeln

Dessert
Schokoladen-Zimt-Kreation

Schokoladen-Zimt-Kreation

Zutaten für 2 Personen:

| | | | | | |
|------|-----------------------|------|-------------|------|---------------------|
| 40 g | Zartbitter-Schokolade | 45 g | Puderzucker | 3 | Passionsfrüchte |
| 40 g | Butter | 1 | Ei | 2 | Mandarinen |
| 2 EL | Zucker | 20 g | Mehl | ½ TL | Zimt und etwas Salz |

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Schokolade hacken und anschließend im Wasserbad erhitzen bis die Schokolade geschmolzen ist.
2. 2 Tassen (ca. 175 ml) mit Butter einfetten und mit Zucker ausstreuen. Übrige Butter mit Puderzucker und Salz vermengen und mit dem Handrührgerät aufschlagen. Schokolade, Ei, Mehl und Zimt hinzugeben und verrühren.
3. Schokoladenmasse in Tassen füllen und für 20 Minuten im Ofen backen.
4. Unterdessen Passionsfrüchte halbieren und Fruchtmasse absieben. Einige Kerne, die im Sieb hängen bleiben, zurückgeben. Eine Mandarine halbieren und auspressen. Mark der Passionsfrucht, Zucker und Mandarinenmark im Topf aufkochen lassen. Zweite Mandarine schälen und teilen. Mandarinstücke in die Passionsfruchtmelange geben und ziehen lassen.
5. Tassen aus dem Ofen holen und auf Teller stürzen. Passionsfruchtsoße, Mandarinen und Puderzucker hinzugeben.

Vorspeise
Köstlicher Weihnachtssalat

Hauptspeise
Kabeljau mit leckeren Pilzen

Dessert
Weihnachtliche Panna cotta

Köstlicher Weihnachtssalat

Zutaten für 2 Personen:

| | | | | | |
|-------|-----------------------|-------|----------------|---|--------------------------------------|
| 1 | Zwiebel | 2 | Stängel Minze | 4 | Scheiben Bauernschinken |
| 1 TL | Öl | 1 EL | Haselnusskerne | | |
| 250 g | Spinat (tiefgefroren) | 125 g | Mozzarella | | Etwas Salz, Pfeffer und Zitronensaft |

Zubereitung:

1. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.
2. Öl in einem Topf erhitzen und den tiefgefrorenen Spinat mit 100 ml Wasser zugeben. Etwa 12 Minuten unter dem Deckel ziehen lassen. Anschließend einige Minuten offen anbraten.
3. Minze waschen, hacken und unter den Spinat mischen. Salz, Zitronensaft und Pfeffer nach Bedarf hinzugeben.
4. Mozzarella vierteln und Nüsse hacken. Die Nüsse ohne Fett in der Pfanne anrösten und anschließend wieder herausnehmen. Schinken in einer separaten Pfanne von beiden Seiten anbraten. Dann den Mozzarella darauf schmelzen lassen.
5. Spinat auf den Tellern anrichten und mit dem Mozzarella-Schinken garnieren. Zuletzt die Nüsse draufgeben.

Tipp: Als Beilage empfehlen wir ein frisches französisches Baguette.

Kabeljau mit leckeren Pilzen

Zutaten für 2 Personen:

| | | | | | |
|--------|-------------------------|-------|-------------------|-------|--------------------------------|
| 2 | Stangen Staudensellerie | 100 g | Schlagsahne | 4 | Scheiben Speck |
| 2 | Schalotten | 600 g | Kartoffeln | 4 EL | Öl |
| 2 | Stängel Thymian | 250 g | Champignons | 50 ml | Balsamico-Essig |
| 30 g | Butter | 4 | Eier | 4 | Stück Kabeljaufilet |
| 10 g | Mehl | ½ l | Frittieröl | | Etwas Zitronensaft |
| 200 ml | Geflügelfond | ½ | Bund Schnittlauch | | Etwas Salz, Pfeffer und Zucker |

Zubereitung:

1. Schalotten schälen und würfeln. Sellerie putzen und schneiden. Thymian ebenfalls putzen. Sellerie und Schalotten in einen Topf mit Butter geben und erhitzen. Etwas Mehl zugeben, anschwitzen lassen und mit dem Fond ablöschen. Thymian hinzugeben und etwa 30 Minuten kochen lassen. Nach der halben Stunde Sahne hinzugeben und nochmals köcheln lassen. Thymian entnehmen und die Soße pürieren und durch ein Sieb drücken. Nach Bedarf mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer verfeinern.
2. Kartoffeln schälen, würfeln und anschließend für etwa 20 Minuten abkochen. Unterdessen Pilze waschen und halbieren. Speck anbraten und anschließend aus der Pfanne wieder herausnehmen. In einer weiteren Pfanne Öl erhitzen und Pilze anbraten. Salz und Pfeffer zugeben. Danach 1 Esslöffel Zucker unterrühren und karamellisieren lassen. Essig hinzufügen und aufkochen lassen.
3. Kabeljau spülen, trockenn lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch auf jeder Seite 4 - 6 Minuten anbraten. Schnittlauch waschen und zerkleinern.
4. Kartoffeln abgießen, zur Soße geben und etwaas zerdrücken. Schnittlauch hinzufügen. Frittieröl in einem Topf erhitzen und Eier aufschlagen. Diese ins Öl geben und einige Minuten frittieren lassen.
5. Alles auf den Tellern anrichten.

Vorspeise
Köstlicher Weihnachtssalat

Hauptspeise
Kabeljau mit leckeren Pilzen

Dessert
Weihnachtliche Panna cotta

Weihnachtliche Panna cotta

Zutaten für 4 Gläser:

| | | | | | |
|------|---------------|------|------------------|----------|-------------------|
| 1 | Vanilleschote | 4 EL | Zucker | 720 ml | Pflaumen (1 Glas) |
| 1 EL | Speisestärke | 2 EL | Amaretto | | |
| 1 | Zimtstange | 3 | Blätter Gelatine | Etwas Öl | |
| 400g | Schlagsahne | 1 EL | Mandelstifte | Alufolie | |

Zubereitung:

1. Vanilleschote öffnen und Mark entnehmen. Sahne, 1 Esslöffel Zucker, Vanilleschote und -mark aufkochen und etwa 3 Minuten köcheln lassen. Amaretto hinzufügen und Schote entfernen. Gelatine nach Anleitung in Wasser geben und anschließend in der Vanillesahne auflösen.
2. Masse auf 4 Gläser verteilen und 5 Stunden im Kühlschrank stehen lassen.
3. Alufolie mit Öl benetzen. Dann 2 Esslöffel Zucker in einer Pfanne karamellisieren und Mandelstifte unterrühren. Nun alles auf der Alufolie verstreichen und abkühlen lassen.
4. Pflaumen abtropfen und den Saft dabei auffangen. Den Pflaumensaft zusammen mit der Zimtstange aufkochen. Speisestärke und 3 Esslöffel Wasser vermengen und in den Pflaumensaft einrühren. Anschließend ca. 2 Minuten köcheln lassen. Zum Schluß die Zimtstange herausnehmen und die Pflaumen hinzugeben.
5. Beim Servieren Zimtpflaumen und Mandelkaramell über die Panna cotta geben.