

# Weihnachtsmenü

## Vorspeise:

- Knoblauchcremesuppe mit Croutons

Dazu Blätterteiggebäck

## Hauptgericht:

- Schweinemedallions auf Gemüsebett

Dazu Herzoginkartoffeln

## Nachspeise:

- Warme Schoko-Zimt-Küchlein auf Orangenbett

## Einkaufsliste:

### Vorspeise:

- 3 EL Pflanzenöl
- 1 kleine Zwiebel weiß
- 2 EL Mehl
- 1 Becher Crème fraîche (alternativ Sauerrahm)
- 250 ml Gemüsesuppe (oder Rindssuppe)
- 200 ml Schlagobers (Sahne)
- 6 Zehen Knoblauch
- Salz
- Pfeffer
- 4-6 EL Croutons
- Kresse frisch
- 4 Scheiben Blätterteig
- 2 Eier
- Geriebener Parmesan
- Gehackte Mandeln

### Hauptgericht:

- 200g Zucchini
- 200g Möhren
- 200g Blumenkohl
- 100g Paprikaschoten
- 1 Gemüsezwiebel
- 1 Prise Zucker
- 5 EL Olivenöl
- Bd. Basilikum
- 2 TL. Salz
- 2 TL. Pfeffer
- 1 Prise Zimt
- 20g Butterschmalz
- 500g Schweinemedallions
- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln
- Salz
- 4 Eigelb (Größe M)
- 3 EL Butter
- 7 EL Milch
- geriebene Muskatnuss

### Nachspeise:

- 60g Schokolade, dunkel
- 60g Butter, weich
- 2 Eier
- 40 g Puderzucker
- 2 Orangen, unbehandelt
- Zimtpulver
- 1 Prise Salz
- 2 EL Kakaopulver
- 15 g Mandelblättchen
- 25 g Mehl, glatt
- 2 Gewürznelken
- 10 g Puderzucker, für die Orangensauce
- 70 g Schlagsahne

## Rezepte:

### Vorspeise:

1. Das Öl in einem Topf erhitzen.
2. Die Zwiebel schälen, klein würfeln und im erhitzten Öl glasig anschwitzen.
3. Das Mehl hinzugeben und anrösten, dabei ständig mit einem Schneebesen umrühren.
4. Die Gemüsesuppe unter ständigem Rühren hinzugießen.
5. Die Crème fraîche und das Schlagobers hinzugeben und unterrühren.
6. Die Knoblauchzehen schälen, pressen und ebenfalls in den Topf geben.
7. Salz und Pfeffer hinzugeben.
8. Die Knoblauchcremesuppe ca. 10 Minuten köcheln lassen.
9. Mit einem Mixstab pürieren, ggf. noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf den vorbereiteten Suppentellern anrichten.
10. In die Mitte von jedem Teller 1,5 Esslöffel Croutons verteilen und etwas frische Kresse (falls vorhanden) darüber streuen.
11. Den Backofen vorheizen auf 220 Grad.
12. Die Blätterteig-Scheiben nebeneinanderlegen und etwa 10 Minuten auftauen lassen.
13. In dieser Zeit die gehackten Mandeln in einer trockenen Pfanne goldgelb anrösten, dann sofort zum Auskühlen auf einen kalten Teller gleiten lassen.
14. Nun eine Blätterteig-Scheibe mit dem Eigelb einpinseln, mit Käse möglichst gleichmäßig bestreuen, dann die Mandeln darüber verteilen.
15. Die 2. Teigscheibe auf die belegte 1. Scheibe legen, leicht andrücken und etwa 2-cm-breite Streifen davon schneiden. Diese etwas gegeneinander verdrehen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
16. Im Ofen etwa 15 bis 17 Minuten backen, bis die Stücke eine appetitlich goldgelbe Farbe bekommen haben. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
17. Das herzhaftes Knabbergebäck passt gut zu einem Glas Wein, aber auch zu Bier - denn nicht jeder mag süßes Naschwerk am Abend.



## Hauptgericht:

1. Blumenkohl, Möhren und Zucchini in Scheiben, Paprika in Streifen schneiden. Die 5 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel darin glasig braten. Dann Paprika, Blumenkohl, Möhren und Zucchini zugeben und alles schmoren, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Das Gemüse mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Das Basilikum klein schneiden und dazugeben.
2. Die Medaillons im heißen Butterschmalz von beiden Seiten anbraten. Mit Salz, Zimt und Pfeffer würzen.
3. Kartoffeln schälen, waschen, halbieren und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Kartoffelwasser abgießen und Kartoffeln auf der noch heißen Kochstelle trocken schwenken.
4. Durch eine Kartoffelpresse drücken.
5. 3 Eigelb, Butter und 5 Esslöffel Milch unterrühren und mit Salz und Muskat abschmecken. In einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und ca. 18 Herzoginkartoffeln auf das Blech spritzen. 1 Eigelb mit 2 Esslöffel Milch verquirlen und die Kartoffeln vorsichtig damit bestreichen.
6. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 15 Minuten backen.



## Nachspeise:

1. Muffin Förmchen mit Butter einfetten oder Silikonformen verwenden. Den Boden der Förmchen mit einigen Mandelblättchen bestreuen.
2. Die Schokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen, Butter zugeben und alles verrühren. Eier mit Zucker, etwas abgeriebener Orangenschale, Zimt und Salz schaumig rühren. Kakao dazugeben und 1 Minute weiterschlagen. Die Masse unter die Schokolade rühren. Mehl behutsam unterziehen. Die Masse in die Förmchen füllen und im Rohr auf der mittleren Schiene bei 180°C 10-12 Min. backen. Sie können innen ruhig etwas flüssig bleiben!
3. In der Zwischenzeit die Orangensauce zubereiten. Dazu den Saft der Orangen auspressen, wieder etwas von der Schale abreiben und Saft mit Schale am Herd erwärmen. Gewürznelken mitkochen und nach Geschmack mit dem Zucker (15g) süßen. Dann die Schlagsahne kräftig aufschlagen und nach Geschmack mit Zimt würzen.
4. Die Küchlein aus dem Rohr nehmen, kurz rasten lassen, dann auf Teller geben, und mit Sahne und Orangensauce garnieren.

