



## Blätterteigplätzchen mit Lachsfüllung

### Rezept für 4 Personen

1½ Blätterteigrolle

80g Frischkäse (Meerrettichfrischkäse)

1 TL getrockneter Dill

1 Knoblauchzehe

Salz und Pfeffer

80g Creme fraiche mit Kräutern

1 Packung TK Lachs

1 Eigelb

Etwas Sahne

Blätterteig ausrollen und 20 runde Plätzchen und 10 Sterne ausstechen.

Frischkäse, Creme fraiche, gepresster Knoblauch und Dill zu einer Creme verrühren.

Mit Salz und Pfeffer würzen

Halbgefrorener Lachs in kleine Streifen schneiden und in die Creme rühren.

Creme auf 10 Plätzchen streichen und mit den anderen 10 Plätzchen zudecken.

Sterne als Dekoration darauf legen.

Eigelb mit Sahne verquirlen.

Plätzchen damit bestreichen und auf ein Backblech legen.

Den Ofen auf Umluft 160°C heizen und 25min goldbraun backen.



# Rinderfilet mit Polentasternen und Bohnen im Speckmantel

Rezept für 4 Personen

## Rinderfilet

1kg Rinderfilet  
Salz und Pfeffer  
1½ Zwiebel  
½ Tomate  
Ein paar Zweige Thymian und  
Rosmarin  
60 ml Rotwein

Das Filet gut salzen und pfeffern  
und die Tomate und Zwiebeln  
achteln.

Tomate, Zwiebeln, Rinderfilet,  
Kräuter in der Pfanne gut anbraten.

Mit dem Rotwein ablöschen  
Anschließend 30-40 min bei 150°C im  
Ofen garen.

## Polentasterne

120 g Polenta  
300 ml Gemüsebrühe  
2 EL Butter  
2½ EL geriebener Parmesan  
Salz und Pfeffer

Gemüsebrühe mit 1 EL Butter  
aufkochen, Polenta einrühren. - zu  
einer festen Masse rühren.

Parmesan unterrühren, mit Salz und  
Pfeffer abschmecken.

Auf mit Backpapier bedecktes Blech  
gießen - glatt streichen und  
auskühlen lassen.

Sterne ausstechen und in 1 EL  
Butter goldgelb anbraten.



## **Bohnen mit Speckmantel**

300 g Bohnen  
Salzwasser  
8 Scheiben Speck

Rotwein  
(Saucenbinder)

Bohnen 5-8 min im Salzwasser kochen.

In Eiswasser legen, danach immer ein paar Bohnen mit Speck umwickeln.

Auf Backblech mit Backpapier legen und 10-15 min im Backofen mit dem Fleisch backen bis der Speck knusprig ist.

Filet aus dem Ofen nehmen und in Alufolie ruhen lassen.

Bratfond passieren, aufkochen, mit etwas Rotwein ablöschen und einkochen lassen.

(Bei Bedarf Saucenbinder benutzen)

Das Filet in Scheiben schneiden und zusammen mit den anderen Zutaten auf dem Teller servieren.

**Schöne Weihnachten**  
**und**





Für 4 Personen

150g Vollmilchschokolade  
1 TL Lebkuchengewürz

2 Eier  
2 EL Zucker  
200 g Sahne

Die Vollmilchschokolade im Wasserbad  
schmelzen.

Wenn die Schokolade flüssig ist, das  
Lebkuchengewürz unterrühren.

Masse dann abkühlen lassen.

Die Eier mit Zucker schaumig schlagen.

Die Sahne auch steif schlagen

Die Schokolade zu den Eiern geben und  
verrühren.

Die Sahne vorsichtig unterheben

Mousse abschmecken

In kleine Gläser füllen und für mindestens 3 Stunden kalt stellen.  
Anschließend beliebig mit z.B. Schokoladenraspeln, gehackten Lebkuchen  
oder Schokoladensauce usw. dekorieren.

