

Feiertags-Menü

Aufgrund von mehreren Anfragen mal kein Feiertagsrezept mit Gans, Ente, Pute oder Kaninchen zu machen, stellen wir hier ein 4-Gang-Menü vor. Das Menü ist für Festtage, das kann zu Weihnachten oder auch zum Geburtstag oder Jubiläum sein.

Die Rezepte sind leicht zu machen und auch preiswert. Falls kein 4-Gang-Menü gewünscht wird, kann man einfach eine Vorspeise wegnehmen und hat dann ein schnelles 3-Gang-Menü.

Wir beginnen mit dem "**Feiertagssalat**", es ist eine Variation aus verschiedenen Blattsalaten, Champignons, Pflaumentomaten, Mini-Mozzarella und Eiern.

Eine weitere Vorspeise ist "**Blumenkohlsuppe mit Pute**", sie macht wenig Arbeit und ist sehr lecker.

"**Provence Schweinerouladen auf Gemüse**" sind sehr würzig. Die Schweinerouladen auf dem Gemüse geben sehr viel Geschmack ab.

Das "**Amarettini Dessert**" schließt das Menü ab. Alles ist lecker.

Selbstverständlich kann man auch die einzelnen Rezepte in seinen Speiseplan einstellen und so die leckeren Rezepturen genießen.

Festtagssalat



Zutaten für 4 Personen:

200 g gemischte Blattsalate, hier: Endivie, Weißkohl, Radiccio
4 Stück Champignons, weiß oder braun
2-3 Pflaumentomaten
2 Eier hart gekocht
4-6 EL Himbeeren
12-24 St. Minikugeln Mozzarella
grober schwarzer Pfeffer
Sesamsamen
gehackte, gröstete Haselnüsse
Dressing:
Salz, Pfeffer, Ahornsirup
Himbeeressig
Rapsöl, 1. Pressung

Zubereitung:

Salate in mundgerechte Stücke zupfen, waschen, trockenschütteln. Tomaten in sehr feine Streifen, die Pilze in feine Scheiben schneiden. Eier pellen und in Scheiben schneiden. Mozzarellakugeln entweder in Sesam, Pfeffer oder Nüssen wälzen und auf Spieße stecken.

Anrichten:

Salatsorten auf 4 Tellern anrichten, Tomatenstreifen, Ei- und Pilzscheiben zusammen mit den Himbeeren auf den Salat anrichten. Die Mozzarellaspieße auf den Teller legen. Aus Himbeeressig, Rapsöl, Salz, Pfeffer und Ahornsirup ein Dressing herstellen und über den Salat geben.

Anmerkung:

Dieser Salat schmeckt auch mit Feldsalat sehr gut. Anstelle von Himbeeren kann man auch Pflaumen nehmen. Wer keinen Himbeeressig im Hause hat, kann ihn selbst herstellen. Eine handvoll Himbeeren in ein Glas geben, mit Weißweinessig auffüllen. Verschließen und mindestens 2 Tage stehen lassen. Dann abgießen und man hat Himbeeressig. Der Original Himbeeressig wird sicher anders hergestellt, aber es geht so auch.

Blumenkohlsuppe mit Pute



Zutaten für 4 Personen:

1 Blumenkohl, mindestens 600 g
1 große Kartoffel
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Rapsöl
700 ml Geflügelbrühe
Salz, Pfeffer
Muskat gerieben
200 g Schmand
4 Scheiben Putenbrustaufschnitt
½ Bund glatte Petersilie

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauchzehe in sehr kleine Würfel schneiden. Blumenkohl putzen und in Röschen teilen. Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Putenbrust in feine Streifen schneiden, Petersilie fein schneiden oder hacken. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel anschwitzen. Blumenkohl und Kartoffeln zugeben und kurz anbraten. Brühe zugeießen und etwa 15-20 Minuten köcheln lassen.

Mit dem Pürierstab alles pürieren, Schmand zugeben und nochmals pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Anrichten:

Vor dem Servieren noch einmal kurz aufschäumen. In Tassen oder Tellern servieren. Suppe einfüllen, mit Petersilie bestreuen und Putenstreifen auf der Suppe verteilen.

Anmerkung:

Vegetarier können anstelle von Putenfleisch auch geröstete Mandelblättchen nehmen. Dazu die Mandelblättchen in eine trockene heiße Pfanne geben, bis sie leicht gebräunt sind.

Fortsetzung siehe nächste Seite

Provence Schweinerouladen auf Gemüse



Zutaten für 4 Personen:

4 Schweinerouladen
Salz, Pfeffer
1-2 EL Senf, Dijon
1 TL getrocknete Kräuter der Provence
4 Scheiben Schinken luftgetrocknet
8 getrocknete Tomaten in Öl
2 Knoblauchzehen
4-5 große Kartoffeln
1-2 Zucchini
1-2 rot Paprikaschoten
2 EL Olivenöl
250 ml Gemüsebrühe

Zubereitung:

Rouladen sehr flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Rouladen mit Senf bestreichen und mit Kräutern der Provence bestreuen. Je 1 Scheibe Schinken und 2 getrocknete Tomaten auf die Rouladen legen und fest aufrollen. Mit einer Rouladennadel oder Küchengarn fixieren. Knoblauch schälen und hacken, Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Zucchini ebenfalls in Würfel, die Paprika in Stücke schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rouladen rundherum goldbraun anbraten. Herausnehmen.

Knoblauch in die Pfanne geben und anbraten. Kartoffeln, Zucchini und Paprika zufügen und kurz mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Gemüsebrühe ablöschen.

Alles in einen Bräter oder Römertopf mit Deckel füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Unter- und Oberhitze) etwa 45 Minuten garen.

Rouladennadeln entfernen und die Rouladen kurz ruhen lassen.

Zusammen mit dem Gemüse servieren.

Anmerkung:

Das Gemüse schmeckt richtig schön würzig durch die Rouladen.

Wer mehr "Provence" haben möchte, gibt noch einige Zweige Thymian und Rosmarin dazu.

Amarettini Dessert



Zutaten für 4 Personen:

250 g Magerquark
200 g Schmand
1-2 EL Zitronensaft
Zitronenabrieb
30-50 g Amarettini
30 g gestiftete Mandeln
2 EL flüssiger Honig
Zucker nach Geschmack
Deko: Zitronenmelisse

Zubereitung:

Amarettini zerbröseln, 12 Stück zur Deko zurück lassen. Zitronenschale fein abreiben und den Zitronensaft auspressen.

Quark, Schmand und Zucker nach Geschmack verrühren, Zitronensaft und Zitronenabrieb zufügen.

Mandeln in einer trockenen Pfanne goldgelb rösten, dann Honig zugeben und karamellisieren lassen. Die Mandelkrokant auf ein Blatt Backpapier geben und auskühlen lassen, dann in Stücke brechen.

Amarettinibrösel unter die Quarkmasse heben, Mandelkrokant ebenfalls zufügen.

Servieren:

In Gläsern oder Tassen servieren. Quarkmasse einfüllen, obenauf zur Deko drei Amarettini legen und noch etwas Amarettinibrösel darüber geben. Ein etwas größeres Stück Mandelkrokant an die Seite legen, mit Zitronenmelisse dekorieren.

Anmerkung:

Mandelkrokant ist nicht zwingend notwendig, man kann auch die gerösteten Mandeln alleine im Dessert servieren.