NEUES **LEBEN**

ADVENTSDINNER

REZEPTE JEWEILS FÜR 4 PERSONEN



Lasst es euch schmecken!

Vorspeise I

ROTE BETE CARPACCIO

Zutaten:

- 2 Rote Bete (vakuumverpackt)
- 4 Handvoll Feldsalat
- 4 EL Kerne (z.B. Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Pinienkerne)
- 4 Streifen Bacon (alternativ: 4 EL Ziegenkäse, gekrümelt)

Für die Vinaigrette:

- 3 EL Balsamico
- 1 EL Senf
- 1 EL Honig
- 6 EL Olivenöl
- 1 Schalotte
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Rote Bete auf einem Hobel in dünne Scheiben hobeln, ringförmig auf einen Teller legen. Den gewaschenen Salat in der Mitte des Beteringes anordnen. Den Bacon in Streifen schneiden, in etwas Öl ausbraten, Kerne dazu geben und kurz mitrösten (Alternativ: Den Ziegenkäse mit der Hand etwas krümeln und auf dem Salat verteilen). Bacon-Kerne-Mischung auf dem Salat verteilen.

Alle Zutaten für die Vinaigrette verrühren, die Schalotte sehr klein würfeln, unterrühren und über den Salat und die Rote Bete träufeln.

Vorspeise II

GEBRATENE GEMÜSE-SUPPE

Zutaten:

- 6 Knoblauchzehen
- ½ Butternusskürbis, geschält, in 2cm große Würfel geschnitten
- 2 rote Paprika, in mundgerechte Stücke geschnitten
- 2 Karotten, in 2cm lange Scheiben geschnitten
- 1 grüne Chili (optional), halbiert, Kerne entfernt
- 1 Zwiebel, geachtelt
- 1 EL Olivenöl
- ½ TL Kreuzkümmel (gemahlen)
- ½ TL Paprikapulver (süß)
- ½ TL Salz
- ¼ TL Pfeffer (gemahlen)
- 0,7 l Gemüsebrühe
- 200 ml Kokosmilch
- Optional: Kürbiskerne für das Topping

Zubereitung:

Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Gemüse auf ein Backblech verteilen, Öl darüber träufeln und vermischen. Die Gewürze darüber streuen und alles gut vermengen. Für ca. 30 min. backen, nach 15 min. einmal wenden. Der Kürbis und die Karotten sollten leicht zu schneiden sein.

Das fertig gebackene Gemüse zusammen mit der Gemüsebrühe und der Kokosmilch in einen großen Topf geben. Einmal aufkochen. In der Zwischenzeit nach Belieben die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Mit einem Handmixer zu einer cremigen Suppe mixen.
Die gerösteten Kürbiskerne darüber streuen.

Hauptgericht

RAHMSCHNITZEL MIT PARMESANKARTOFFELN

FÜR DAS RAHMSCHNITZEL

Zutaten:

- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 400 g braune Champignons
- 1 Bund Oregano oder Thymian
- 3 EL Mehl
- 4 Schweinschnitzel (à ca. 175 g)
- Salz, Pfeffer
- 4 EL Butterschmalz (oder Butter)
- 1 Glas (50 g) eingelegter grüner Pfeffer
- 2 EL Tomatenmark
- 140 ml Rotwein
- ¼ Bund Petersilie
- 200 g Schlagsahne
- 150 ml Hühnerbrühe
- 200 g Kirschtomaten

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln bzw. fein hacken. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Oregano waschen und, bis auf etwas zum Garnieren, hacken.

Mehl auf einem Teller verteilen. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Dann im Mehl wenden, dabei überschüssiges Mehl abklopfen.

3 EL Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel darin rundherum ca. 2 Minuten scharf anbraten, herausnehmen.

Pilze ins heiße Bratfett geben und ca. 2 Minuten scharf anbraten. Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Knoblauch und Hälfte gehackten Oregano zugeben, ca. 3 Minuten mitanbraten. Grünen Pfeffer abtropfen lassen. Tomatenmark und grünen Pfeffer zu den Pilzen geben, kurz anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen, aufkochen und offen ca. 8 Minuten einköcheln.

Petersilie waschen und fein hacken. Sahne und Brühe in die Pfanne gießen, aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzel und Petersilie in die Soße geben. Alles weitere ca. 10 Minuten köcheln.

Inzwischen Tomaten waschen. Restliches Butterschmalz in einer weiteren Pfanne erhitzen. Tomaten mit restlichem gehacktem Oregano darin 3–4 Minuten schmoren. Oregano-Tomaten unter die Rahmschnitzel heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem restlichen Oregano garnieren.

FÜR DIE PARMESANKARTOFFELN:

Zutaten:

- 30 Drillinge (oder 30 kleine, festkochende Kartoffeln)
- Butter
- 6 EL Parmesan, gerieben
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver (süß)
- Schinkenwürfel (optional)
- Petersilie

Zubereitung:

Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln waschen und halbieren.
Dann 10 min. in Salzwasser kochen.

Eine kleine Backform mit Butter ausstreichen und die Gewürze gleichmäßig darauf verstreuen. Ebenso die Hälfte des Parmesans. Die Kartoffelhälften mit der Schnittseite nach unten in die Form platzieren. Nochmals mit Butter einstreichen, wieder würzen und den restlichen Käse darüber streuen. Optional: Den Speck über den Kartoffeln verteilen.

Alles ca. 25 min. backen.
Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

Dessert

WEIHNACHTEN IM GLAS

Zutaten:

- 200 g Lebkuchen
- 100 ml Kirschsaft
- 1 Glas Kirschen
- 200 g Quark
- 200 ml Sahne
- 100 g Puderzucker
- 50 g Schokostreusel

Zubereitung:

Die Kirschen abgießen, den Saft dabei auffangen.

Die Lebkuchen zerbröseln, den Kirschsaft hinzufügen und mischen.
Den Quark und den Puderzucker mischen, die Sahne schlagen und unter die Quarkmischung heben.

In einem Glas wird folgendermaßen geschichtet: Quarkmischung, Lebkuchenmischung, Kirschen, Quarkmischung.

Zum Schluss jeweils mit einer Kirsche und Schokostreuseln toppen.

Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.