



Festtägliche Entenbrust

2 Entenbrüste (à 350-400 g)
Salz, Pfeffer
4 Zweige frischer Thymian
6 Schalotten
¼ l trockener Rotwein
400 ml Entenfond oder Hühnerbrühe
2 TL rotes Johannisbeergelee
1-2 El Saucenbinder für dunkle Saucen

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Brat-, Back- und Kochzeit)

Pro Portion: ca. 450 kcal/1890 kJ, 45 g E, 23 g F, 13 g KH

Entenbrüste waschen und trocken tupfen. Auf der Fleischseite Sehnen und Fett entfernen. Die Haut mit einem scharfen Messer vorsichtig kreuzweise einschneiden, ohne das Fleisch zu verletzen.

Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Entenbrüste salzen, pfeffern und ohne Fett in einen Bräter oder eine ofenfeste Pfanne geben. Auf der Hautseite 5 Minuten anbraten, wenden und auch von der Fleischseite 2-3 Minuten kräftig anbraten. Entenbrüste in den Backofen schieben und ca. 18 weitere Minuten garen.

Frischen Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Etwas zum Garnieren beiseitelegen. Schalotten schälen und in Spalten schneiden. Fleisch herausnehmen. In Alufolie wickeln und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Bratfett bis auf ca. 2 El abschöpfen.

Schalotten im Bratfett anbraten und mit Wein und Fond ablöschen. Thymian und Gelee einrühren, aufkochen. 8-10 Minuten bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Saucenbinder einstreuen, kurz aufkochen und abschmecken. Entenbrüste aus der Folie nehmen und den darin angesammelten Fleischsaft zur Sauce gießen. Die Entenbrüste in Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten und

mit etwas Thymian garnieren. Dazu schmecken Feldsalat und Kartoffelpüree.

Rinderfilet mit Bratäpfeln

2 Stiele frischer Majoran
2 Zwiebeln
100 g Speck
4 El Butter + 2 El eiskalte Butter in Flöckchen
1 Bund Petersilie
6 Äpfel
2 El Zitronensaft
1 Ei
100 g gemahlene Mandeln
1 kg Rinderfilet (Mittelstück)
Salz, Pfeffer
1 El Butterschmalz
400 ml Kalbsfond
2 Tl Dijonsenf

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (plus Garzeit)

Pro Portion: ca. 846 kcal/3553 kJ, 69 g E, 50 g F, 27 g KH

Majoran waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Speck ebenfalls würfeln und in 2 El Butter goldgelb ausbraten. Zwiebeln und Majoran zufügen und alles glasig dünsten, etwas abkühlen lassen. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. 2 Äpfel waschen, schälen, entkernen, würfeln und mit Zitronensaft beträufeln. Mit den vorbereiteten Speck-Zwiebeln, dem Ei, Petersilie und den gemahlenen Mandeln gut mischen.

Den Backofen auf 175 °C (Umluft 155 °C) vorheizen. Die restlichen 4 Äpfel waschen, trocken tupfen und das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher herausstechen, anschließend mit dem Löffel den Hohlraum in der Mitte etwas vergrößern. Äpfel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit ca. der Hälfte der Apfel-

Speck-Zwiebel-Mischung füllen. Die Bratäpfel mit 2 El Butter in Flöckchen belegen und im Backofen ca. 45 min. backen.

Inzwischen das Rinderfilet waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und im heißen Butterschmalz rundherum kräftig anbraten, dann das Fleisch auf der Oberseite mit der restlichen Apfel-Speck-Zwiebel-Mischung bestreichen, zu den Äpfeln legen und bis zum Schluss (ca. 35 min.) mitbraten. Nach der Bratzeit das Filet auf einer vorgewärmten Platte etwas ruhen lassen.

Bratensatz in der Pfanne mit dem Kalbsfond ablöschen und einkochen lassen, kurz vor dem Servieren Senf und eiskalte Butterflöckchen einrühren. Rinderfilet in Scheiben schneiden und mit den Bratäpfeln und der Sauce anrichten. Dazu passen Kroketten.





Rehrücken mit Cranberrysauce

250 g Cranberrys (frisch oder TK)
150 g Schalotten
2 Birnen
1 Zitrone
4 El Öl
4 El Aceto balsamico
75 g brauner Zucker
1 Prise Salz
3-4 Zweige Thymian
600-700 g ausgelöster Rehrücken (Rehrückenfilet)
Pfeffer
1 El Tomatenmark
1 Glas Wildfond (400 ml)
¼ l trockener Rotwein
1 gestrichener Tl Speisestärke
Babybirnen aus der Dose zum Garnieren

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten (plus Garzeit)

Pro Portion: ca. 520 kcal/2184 kJ, 45 g E, 17 g F, 44 g KH

FrISChe Cranberrys waschen und abtropfen lassen, TK-Cranberrys auftauen. Schalotten schälen und fein würfeln. Birnen waschen, schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Zitrone auspressen.

2 El Öl in einem Topf erhitzen. Schalotten darin glasig dünsten. Cranberrys und Birnen kurz mitdünsten. Aceto balsamico, 100 ml Wasser, Zucker und etwas Salz zufügen. Aufkochen und offen bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten einkochen. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Rehrücken waschen und trocken tupfen.

Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. 2 El Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Fleisch darin rundherum kräftig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. In eine ofenfeste Form legen. Im vorgeheizten Backofen 20-25 Minuten braten.

Tomatenmark in den Bratensatz rühren, anschließend mit Wildfond und Rotwein ablöschen, aufkochen und die Sauce bei starker Hitze ca. 5 Minuten reduzieren. Stärke in 3-4 El Wasser glatt rühren und in den kochenden Fond rühren. 2-3 Minuten köcheln, anschließend Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rehrücken herausnehmen, in Alufolie wickeln und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Cranberry-Birnen-Chutney mit Salz und Pfeffer abschmecken. Babybirnen abtropfen lassen. Alles anrichten und mit einer Babybirne garnieren. Dazu schmecken gratinierte Möhren und Kartoffelknödel.



Saltimbocca alla Romana

4 große, dünn geschnittene
Kalbsschnitzel (à 180 g)
Pfeffer
12 hauchdünne Scheiben roher Schinken
12 Salbeiblättchen
3 El Butter + 1 El eiskalte Butter in Flöckchen
Salz
1/8 l trockener Weißwein

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Brat- und Kochzeit)

Pro Portion: ca. 360 kcal/1512 kJ, 44 g E, 14 g F, 1 g KH

Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und jeweils in drei gleich große Stücke teilen. Fleisch flacher klopfen und leicht pfeffern. Auf jedes Schnitzel 1 Scheibe Schinken und 1 Salbeiblättchen legen und mit Holzspießchen flach am Schnitzel feststecken.

In einer Pfanne 3 El Butter zerlassen. Das Fleisch von jeder Seite ca. 2-3 Minuten braten. Leicht salzen, nochmals pfeffern und aus der Pfanne nehmen. Abgedeckt warm halten.

Den Bratensatz mit dem Wein ablöschen, etwa 2 Minuten kräftig aufkochen. Mit dem Schneebesen die eiskalte Butter in die Sauce rühren. Abschmecken und die Schnitzel in der Sauce nochmals kurz ziehen lassen. Dazu passt ein frischer grüner Salat.



Unser Deko-Tipp:

Stellen Sie einen hitzefesten Teller gefüllt mit duftenden Gewürzen wie Zimtstangen, Koriander, Wacholder, Nelken, Sternanis und Lorbeer auf die Heizung und schon füllt sich das ganze Haus zart mit weihnachtlichen Düften.

Einen sehr aromatischen Duft verströmen übrigens auch Orangen-Nelken-Pomander: Bestecken Sie eine oder mehrere Orangen kreuzweise mit einer oder zwei Reihen von Gewürznelken. Um das Einstecken zu erleichtern, können Sie mit einer Stricknadel oder einem Nagel vorher entsprechende Löcher hineinpieksen. Achten Sie darauf, dass die Duftorangen trocken stehen, damit sie nicht schimmeln.

Steaks mit Trüffelpüree und Sauerkraut

425 g Sauerkraut aus der Dose

1 Zwiebel

1 El Butterschmalz

2 Lorbeerblätter

5 Wachholderbeeren

Salz, Pfeffer

4 Rinderfiletsteaks (à ca. 150 g)

1-2 El Öl

1 Packung Kartoffelpüree (für ½ l Flüssigkeit)

80 g Trüffelbutter

5-6 El Sahne

roter Pfeffer, grob gehackt, nach Belieben

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Garzeit)

Pro Portion: ca. 480 kcal/2016 kJ, 35 g E, 29 g F, 17 g KH

Sauerkraut abtropfen lassen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Sauerkraut, Lorbeerblätter, Wachholderbeeren, Salz, Pfeffer und etwas Wasser dazugeben und mindestens 30 Minuten auf mittlerer Flamme köcheln. Am Schluss Wachholderbeeren und Lorbeerblätter entfernen und das Kraut abtropfen lassen.

Filets waschen und trocken tupfen. Im heißen Öl pro Seite 2-3 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

500 ml Wasser mit ½ Tl Salz aufkochen. Topf vom Herd nehmen und die Püreeflocken einrühren. 1 El Trüffelbutter und das Sauerkraut unterheben. Zugedeckt warm halten.

Steaks in Folie wickeln und 5 Minuten ruhen lassen. Bratensatz mit 5-6 El Wasser und der Sahne ablöschen. 2-3 Minuten köcheln und

mit Salz und Pfeffer abschmecken. Püree abschmecken und noch einmal durchrühren. Alles auf vorgewärmten Tellern anrichten, den Rest Trüffelbutter auf den Steaks verteilen und nach Belieben mit rotem Pfeffer bestreuen.



Unser Gourmet-Tipp:

Selbst gemachtes Kartoffelpüree ist gar nicht schwer:

500 g mehlig kochende Kartoffeln schälen, unter fließendem Wasser abspülen und in grobe Stücke schneiden. In einen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken, salzen und zum Kochen bringen. Ca. 20 Minuten bei mittlerer Temperatur gar kochen. Wasser abgießen und Kartoffeln etwas ausdampfen lassen. $\frac{1}{4}$ l Milch erwärmen und zu den Kartoffeln gießen. Kartoffeln am besten mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Nicht mit dem Pürierstab pürieren, da das Kartoffelpüree sonst „seifig“ wird. Ein Eigelb und 20 g Butter unter das Kartoffelpüree rühren und evtl. leicht nachsalzen. Anschließend mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und servieren.



Rinderbraten in Lebkuchen-Sauce

3 Zwiebeln
1 Bund Suppengrün
1,2 - 1,5 kg Rinderschmorbraten (z. B. aus der Keule)
Salz, Pfeffer
1 El Butterschmalz
2 El Tomatenmark
¼ l Rotwein
2 Tl gekörnte Fleischbrühe
1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken
je ½ Tl Wacholderbeeren und Pfefferkörner
600 g Prinzessbohnen
12-14 Scheiben Frühstücksspeck
60 g Saucenlebkuchen oder Lebkuchen ohne Guss
1 El Butter

Für 6 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten (plus Garzeit)

Pro Portion: ca. 560 kcal/2352 kJ, 43 g E, 32 g F, 13 g KH

Zwiebeln schälen, 2 Zwiebeln vierteln. Suppengrün putzen, bzw. schälen, waschen und grob in Stücke schneiden. Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Schmalz in einem Bräter erhitzen. Fleisch darin rundherum kräftig anbraten. Suppengrün und Zwiebelviertel 3-4 Minuten mitbraten. Tomatenmark einrühren und kurz anschwitzen. Rotwein, 700 ml Wasser, Brühe und Gewürze einrühren. Aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 1,5 - 2 Stunden schmoren.

Bohnen putzen, waschen und zugedeckt in wenig kochendem Salzwasser ca. 12 Minuten dünsten. Abgießen und abschrecken. Einige Bohnen bündeln und mit je einer Scheibe Speck umwickeln.

Rinderbraten aus der Flüssigkeit nehmen, in Alufolie wickeln und warm stellen. Bratfond durch ein Sieb in einen Topf gießen. Lebkuchen hineinbröseln. Alles aufkochen und unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Minuten bei starker Hitze einkochen.

Übrige Zwiebel fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Bohnenpäckchen zugeben und unter Wenden ca. 5 Minuten braten. Sauce falls nötig durchsieben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Braten in Scheiben schneiden. Mit Bohnen und Sauce anrichten. Dazu passen Petersilienkartoffeln.





Seeteufelfilet mit Olivensauce

2 unbehandelte Zitronen
1 Zweig Rosmarin
1 Tl Meersalz
4 Seeteufelfilets (à ca. 200 g)
200 g schwarze Oliven (ohne Stein)
½ rote Chilischote
je ½ Bund Basilikum, Majoran und Petersilie
1 Handvoll zarte Blätter vom Staudensellerie
1 Knoblauchzehe
8 El Olivenöl
Pfeffer
etwas Aceto balsamico
150 g Rucola
Salz

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Marinier- und Garzeit)

Pro Portion: ca. 400 kcal/1680 kJ, 38 g E, 26 g F, 1 g KH

Zitronen waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Zitronen auspressen und beiseitestellen. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Nadeln abzupfen, mit Salz und Zitronenschale im Mörser zerstoßen. Fisch abspülen, trocken tupfen und mit der Paste einreiben. In Folie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Oliven grob hacken. Chili längs aufschneiden, entkernen, waschen, trocken tupfen und hacken. Kräuter und Staudensellerieblätter waschen, trocken schütteln und hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. 3 El Olivenöl und 4-5 El Zitronensaft unterrühren. Mit Pfeffer und Aceto balsamico abschmecken.

Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Fischfilets aus dem Kühlschrank nehmen, Marinade abtupfen und mit etwas Olivenöl

bestreichen. Eine große ofenfeste Pfanne erhitzen. 1-2 El Olivenöl hineingeben. Den Fisch darin auf beiden Seiten 2 Minuten anbraten und ca. 7 Minuten im Ofen fertig garen.

Rucola putzen, waschen und trocken schleudern. In einer Schüssel mit dem restlichen Olivenöl und etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer anmachen. Rucola und Fisch auf vorgewärmten Tellern mit der Olivenpaste anrichten. Dazu schmeckt Kartoffelpüree.







Glühweinparfait mit Datteln und Orangen

1 Vanilleschote
1 unbehandelte Blutorange
3 Kapseln Kardamom
500 ml trockener Rotwein (z. B. Merlot)
1 Zimtstange
4 Nelken
4 Eigelbe
200 g gesiebter Puderzucker
400 ml Sahne
8 Datteln
1 TL Zimtzucker nach Belieben

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (plus Koch- und Gefrierzeit)

Pro Portion: ca. 604 kcal/2537 kJ, 4 g E, 32 g F, 56 g KH

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Vanillemark herauskratzen. Die Orange waschen, trocken tupfen, die Schale mit einem Zestenreißer fein abziehen und das Fruchtfleisch filetieren. Kardamomkapseln öffnen und die schwarzen Samen herausnehmen. Den Rotwein in einen Topf geben, mit den Gewürzen und der abgeriebenen Orangenschale aufkochen und eine Weile köcheln lassen.

Eigelbe und Puderzucker im Wasserbad schaumig weiß schlagen, dann aus dem Wasserbad nehmen. Den Glühwein durch ein Sieb gießen, ein Viertel der Menge beiseitestellen und den Rest nach und nach zur Eiermasse quirlen. Die Masse so lange schlagen, bis sie kalt und schön schaumig-luftig ist. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben.

Creme portionieren und bis zum Verzehr für ca. 12 Stunden einfrieren. Datteln entsteinen, fächerförmig aufschneiden und mit den filetierten Orangenstücken in den abgekühlten Rest Glühwein ge-

ben und kühl stellen. Die Creme beim Anrichten nach Belieben mit Zimtzucker bestäuben. Mit den Orangenfilets und den Datteln anrichten, den restlichen Glühwein auf den Tellern verteilen und servieren.



Zimteis mit Punschpflaumen

2 frische Eigelbe
125 g Puderzucker
200 g Crème double
250 g Sahnejoghurt
2 gestrichene Tl Zimt
60 g Lebkuchen (ohne Guss)
1 Glas Pflaumen (720 g)
2 Msp. Gewürznelkenpulver
2 Msp. Anispulver
3 El trockener Rotwein
1 El Speisestärke

Für 6 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Gefrier- und Kochzeit)

Pro Portion: ca. 370 kcal/1554 kJ, 4 g E, 20 g F, 42 g KH

Eigelbe und Zucker im heißen Wasserbad ca. 10 Minuten hell cremig aufschlagen. Dann etwas abkühlen lassen.

Crème double, Joghurt und Zimt unter die Creme rühren. Lebkuchen fein zerbröseln und unterheben. Creme in 6 Förmchen (à ca. 150 ml) füllen und glatt streichen. Über Nacht zugedeckt einfrieren.

Pflaumen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Saft, Nelken und Anis aufkochen. Rotwein und Stärke glatt rühren, in den Saft rühren und aufkochen. Die Pflaumen unterheben. Förmchen kurz in

heißes Wasser tauchen. Dann das Eis nach Belieben auf Dessertteller stürzen oder in den Schälchen lassen. Mit den Punschpflaumen anrichten und servieren.



Obstsalat mit Rotweifeigen

- 9 getrocknete Feigen
- etwas (trockener) Rotwein
- 3 Orangen
- 2 Mandarinen
- 2 Äpfel
- 2 Birnen
- 400 ml Sahne
- 2 Tl Zimt
- 2 Päckchen Vanillezucker

Für 6 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Zeit zum Ziehen)

Pro Portion: ca. 335 kcal/1407 kJ, 3 g E, 20 g F, 32 g KH

Getrocknete Feigen in eine Schüssel geben und mit Rotwein bedecken. Mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht, ziehen lassen.

Orangen und Mandarinen sehr gründlich abschälen, sodass keine weiße Schale mehr zu sehen ist, in Viertel teilen und die Viertel quer in Scheiben schneiden. 6 Orangenstücke für die Dekoration beiseitelegen.

Äpfel und Birnen waschen, trocken tupfen und Gehäuse entfernen. Anschließend (mit der Schale) in mundgerechte Stücke schneiden. Feigen aus dem Rotwein nehmen, abtropfen lassen, den Stielansatz entfernen und in Stücke schneiden. Feigen, Äpfel und Birnen mit den Orangen und Mandarinen mischen.

Sahne mit dem Zimt und dem Vanillezucker nicht ganz steif schlagen. Sahne und Obst auf 6 Gläser schichtweise verteilen und mit je einem Orangenstück garnieren.



Bayerische Creme

5 Blatt weiße Gelatine

1 Vanilleschote

300 ml Milch

3 Eigelbe

100 g Zucker

300 ml Sahne

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (plus Kühlzeiten)

Pro Portion: ca. 400 kcal/1680 kJ, 8 g E, 27 g F, 31 g KH

Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote längs einschneiden, das Mark herauskratzen und in die Milch geben. Zusammen mit der Schote aufkochen, Milch vom Herd nehmen und die Schote entfernen.

Eigelbe und Zucker über einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen cremig schlagen. Nach und nach die heiße Vanillemilch unter die Eiercreme rühren. Gelatine ausdrücken und in der heißen Creme unter Rühren auflösen, dann alles abkühlen lassen.

Creme ca. 1 Stunde kalt stellen, bis sie gerade zu gelieren beginnt. (Probe: Mit dem Messer kurz durch die Creme fahren. Hinterlässt es eine Spur, ist der Zeitpunkt richtig.) Sahne steif schlagen und mit dem Schneebesen unter die Creme heben. Creme in kalt ausgespülte Förmchen füllen und bis zum Erstarren mindestens 4 Stunden,

am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen. Dazu passt Aprikosenpüree.



Birne Helene

1 unbehandelte Zitrone
1 Vanilleschote
50 g Zucker
4 reife, feste Birnen (ca. 700 g)
100 g Zartbitterschokolade
150 ml Sahne
250 g Vanilleeis

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Kochzeit)

Pro Portion: ca. 420 kcal/1764 kJ, 5 g E, 24 g F, 42 g KH

Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und die Schale dünn abschälen. Zitrone auspressen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zucker, Zitronensaft, Zitronenschale und Vanilleschote in eine große Pfanne geben, 250 ml Wasser angießen und aufkochen lassen.

Birnen waschen, schälen und längs halbieren. Die Blütenansätze herausschneiden. Kerngehäuse herausschneiden. Birnenhälften mit der Schnittseite nach unten in den kochenden Sud legen und zugedeckt bei schwacher Hitze 12-15 Minuten köcheln. Die Birnen im Sud auskühlen lassen. Schokolade in Stücke brechen oder grob hacken. Sahne in einem Topf erwärmen. Schokolade darin unter Rühren bei schwacher Hitze schmelzen.

Birnen aus dem Sud heben, kurz abtropfen lassen, je zwei Hälften auf einen Dessertteller legen und etwas heiße oder kalte Schokolade darübergießen. 4 Eiskugeln abstechen und auf jeden Dessertteller 1 Kugel setzen. Sofort servieren und die restliche Sauce dazureichen.



Eissterne mit Kokos und Krokant

2 El Kokosraspel
6 Eigelbe + 4 Eier
150 g Zucker
1 l Sahne
2 cl Kokoslikör
2 geh. Tl Zimt
4 cl Zimtlikör (ersatzweise Rum)
50 g Krokant
TK-Himbeeren und Physalis zum Verzieren

Für 12 Stück

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten (plus Kühl- und Gefrierzeit)

Pro Portion: ca. 351 kcal/1474 kJ, 6 g E, 28 g F, 14 g KH

Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Eigelbe, Eier und Zucker im heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Ins kalte Wasserbad stellen und den Eischaum kalt schlagen. Sahne steif schlagen und unterziehen. Von der Creme $\frac{1}{3}$ abnehmen, den Kokoslikör untermischen und kalt stellen.

Die restliche Creme vorsichtig mit dem gemahlenden Zimt und dem Zimtlikör (bzw. Rum) mischen. Eine Backform mit Backpapier auslegen. Zimtcreme hineinstreichen und 30 Minuten tiefkühlen.

Kokosraspel und Krokant mischen. Kokoscreme auf die Zimtcreme streichen, mit der Krokantmischung bestreuen und über Nacht ins Tiefkühlfach stellen. Aus dem Eis Sterne ausstechen und auf Tellern

anrichten, mit Himbeeren und Physalis garnieren und sofort servieren.

Bratäpfel

150 g Pekan- oder Walnüsse
8 El Johannisbeergelee
7 kleine, säuerliche Äpfel
3 El Butter
1 Päckchen Vanille-Saucenpulver (zum Kochen, für ½ l Milch)
2 El Zucker
½ l Milch
Fett für die Form

Für 7 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Backzeit)

Pro Portion: ca. 388 kcal/1632 kJ, 6 g E, 23 g F, 37 g KH

Nüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Etwas abkühlen lassen. Dann mit Johannisbeergelee verrühren.

Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Äpfel waschen und trocken tupfen. Das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen. Äpfel in eine flache, gefettete Auflaufform setzen. Nuss-Gelee-Füllung in die Äpfel geben. Butter in Flöckchen daraufsetzen und im Ofen ca. 30 Minuten backen.

Inzwischen für die Vanillesauce Saucenpulver, Zucker und 6 El Milch verrühren. Restliche Milch aufkochen, Saucenpulver einrühren und ca. 1 Minute köcheln. Bratäpfel servieren und die Vanillesauce heiß oder lauwarm dazureichen.



Unser Deko-Tipp:

Für stimmungsvolle Goldpapier-Engel brauchen Sie: ein Stück stabile Pappe, einen Stift, eine Schere, Goldfolie, Nadel und Faden. Malen Sie die Silhouette eines Engels als Schablone auf eine Pappe und schneiden Sie ihn aus. Anschließend übertragen Sie die Form mit einem Stift so oft Sie wollen auf die Goldfolie. Schneiden Sie die Engel aus und ziehen Sie den Körper über den Scherenrücken nach hinten, die Arme nach vorne und die Flügel wieder leicht nach hinten. Mit Nadel und Faden bringen Sie am Kopf noch einen Aufhänger an.





Himbeer-Joghurt-Kaltschale

600 g TK-Himbeeren

500 ml Sahne

1 Pk. Sahnesteif

300 g griechischer Naturjoghurt (10 %)

250 g Rohrzucker

Für 8 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten (plus Kühlzeit)

Pro Portion: ca. 401 kcal/1684 kJ, 4 g E, 22 g F, 45 g KH

Die Himbeeren unaufgetaut in einer möglichst flachen, großen Schale locker verteilen. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Sahne unter den Joghurt heben und die Creme auf den Himbeeren verteilen. Anschließend 200 g Rohrzucker gleichmäßig auf der Creme verteilen. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Servieren den restlichen Zucker auf der Creme verteilen.



Papayacreme mit Cassis

2 Papayas
8 große Kugeln Vanilleeis
8 El Cassislikör oder nichtalkoholischen
Cassissirup
Zitronenmelisse zum Dekorieren

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten (plus Kühlzeit)

Pro Portion: ca. 164 kcal/689 kJ, 2 g E, 1 g F, 31 g KH

Die Papayas waschen, schälen, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden. Fruchtfleisch in einen Gefrierbeutel geben und 20 Minuten lang ins Eisfach legen.

Anschließend Fruchtfleisch in den Mixer geben und mit dem Eis ca. 1 Minute lang mixen. In vier breite Kelche oder offene Schalen füllen. Likör oder Sirup kreisförmig darübergießen, mit der Zitronenmelisse dekorieren und sofort servieren.



Apple Crumble

4 Äpfel
40 g Rosinen
1 El Zucker + 50 g Zucker
½ Glas Weißwein
Saft von ½ Zitrone
1 Prise gemahlene Nelken
½ Tl Zimt
100 g Mehl
70 g geschmolzene Butter
1 Prise Salz
4 El gestiftete Mandeln
Fett für die Form

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Backzeit)

Pro Portion: ca. 306 kcal/1285 kJ, 3 g E, 16 g F, 34 g KH

Äpfel waschen, schälen, vierteln, Gehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Mit Rosinen, 1 El Zucker, Wein, Zitronensaft und Gewürzen dünsten, aber nicht weich kochen. Anschließend in eine gefettete, ofenfeste Form geben.

Backofen auf 175 °C (Umluft 155 °C) vorheizen. Aus Mehl, Butter, 50 g Zucker und Salz einen krümeligen Teig herstellen und die Äpfel damit bedecken. Mandeln darüberstreuen und im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen.

Nach dem Backen lauwarm servieren. Schmeckt sehr gut mit Crème fraîche und Calvados oder auch mit Vanilleeis und Schlagsahne.



Unser Deko-Tipp:

Weihnachtskugeln aus Wolle oder aus Geschenkbandern sind dekorativ und ganz schnell und einfach herzustellen. Sie brauchen: Kugeln aus Styropor, Alleskleber, eine Schere und vor allem Wolle und bunte Bänder. Tupfen Sie ein wenig Alleskleber auf die Kugel, verreiben ihn ein wenig und legen den Anfang eines Fadens oder Bandes darauf. Nun kommt immer etwas mehr Kleber auf die Kugel und Sie wickeln den Faden dicht an dicht in Runden, bis die Kugel bedeckt ist. Farben und Bandqualitäten (z. B. Satinband, Tüllband Lurex- oder Boucléwolle) bestimmen die Optik der Kugeln. Wenn Sie am anderen Ende der Kugel angelangt sind, lassen Sie ein längeres Stück Band hängen und binden eine Schlaufe daraus. Sie können auch noch Perlen auffädeln und miteinweben.



Karamellisierte Feigen

12-18 frische Feigen

½ Vanilleschote

5 El Zucker

5 El Butter

Saft von 3 Orangen

100 g Honig

6 Mandelplätzchen

6 Kugeln Vanilleeis

Puderzucker zum Bestreuen

Fett für die Form

Für 6 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten (plus Backzeit)

Pro Portion: ca. 326 kcal/1369 kJ, 3 g E, 5 g F, 65 g KH

Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Feigen waschen, trocken tupfen, am Stielende kreuzweise einschneiden. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen, mit dem Zucker mischen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Feigen darin rundherum anbraten, Vanillezucker darüberstreuen und leicht karamellisieren lassen.

Feigen in eine kleine, gebutterte Auflaufform setzen. Verbliebenes Karamell in der Pfanne mit dem Orangensaft ablöschen, Honig unterrühren, kurz erhitzen. Feigen mit der Sauce übergießen und im Ofen etwa 10 Minuten backen.

Jeweils 2-3 Feigen auf einem Teller anrichten. Mandelgebäck und jeweils 1 Kugel Eis dazugeben. Mit Puderzucker bestäubt servieren.



Sektmousse mit Granatapfelkernen

6 Blatt weiße Gelatine
4 frische Eier
75 g Zucker
200 ml Sekt
1 El Zitronensaft
150 ml Sahne
1 Granatapfel

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten (plus Kühlzeit)

Pro Portion: ca. 360 kcal/1512 kJ, 11 g E, 19 g F, 24 g KH

Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen. Eier trennen. Eiweiße kalt stellen. Eigelbe und Zucker mit dem Handrührer 8-10 Minuten cremig schlagen. Dann Sekt (bis auf 3 El) und Zitronensaft nach und nach einrühren.

Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf mit dem restlichen Sekt bei sehr schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Topf sofort vom Herd nehmen. Erst 2-3 El Sektschnee in die Gelatine rühren. Dann die Gelatinemischung unter die übrige Sektschnee rühren. Ca. 30 Minuten kalt stellen, bis die Creme zu gelieren beginnt. Eiweiße und Sahne getrennt steif schlagen. Zuerst Sahne und dann Eischnee unter die gelierende Creme heben. Alles zugedeckt mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Den Granatapfel halbieren. Mit einem Löffel auf die Schale klopfen, sodass sich die Kerne lösen und herausfallen. Die Creme löffelweise abstechen und in Dessertschälchen anrichten. Vor dem Servieren mit den Granatapfelkernen bestreuen.

Nougatparfait

100 g Mandelblättchen

4 Eier

3 El Zucker

3 El Honig

100 g Nussnougat (schnittfest)

250 ml Sahne

6 essbare, kandierte Orchideenblüten zum Dekorieren (aus dem Asia-Laden)

Für 6 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (plus Gefrierzeit)

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen. Eier trennen. Eigelbe, Zucker und Honig im heißen Wasserbad 5-6 Minuten cremig schlagen. Nougat würfeln und im heißen Wasserbad schmelzen. Flüssigen, lauwarmen Nougat unter die Eiermasse rühren. Alles etwas abkühlen lassen.

Eine Kastenform (ca. 1 l Inhalt) oder eine leere Eisdose mit Folie auslegen. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen. Erst die Mandeln bis auf 1 Esslöffel unter die Eiermasse rühren, dann die Sahne und zuletzt den Eischnee unterheben. Parfaitmasse in die Form füllen, abdecken und mindestens 6 Stunden, am besten über Nacht, ins Gefrierfach stellen.

Parfait aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden oder mit einem Eisportionierer Kugeln abstechen. Mit dem Rest Mandeln bestreuen und mit jeweils 1 kandierten Orchideenblüte (s. Tipp) servieren.



Unser Feinschmecker-Tipp:

Zutaten für die kandierten Orchideen: 6 essbare Orchideenblüten, 1 frisches Eiweiß, 2 El Zucker. Eiweiß mit einer Gabel verquirlen. Eiweiß und Zucker in getrennte, flache Schälchen geben. Die Orchideenblüten erst mit der Innenseite in das Eiweiß tauchen (evtl. einen feinen Pinsel zu Hilfe nehmen), anschließend in den Zucker. Die Blüten auf Pergamentpapier legen und an einem warmen Ort etwa zwei Stunden trocknen lassen.





Heiße Trauben mit Mandelstreuseln

1,6 kg kernlose Weintrauben (weiß oder blau)

250 g Zucker

¼ l Traubensaft

Saft von 1 Zitrone

250 g Mehl

1 Tl Backpulver

1 Msp. gemahlener Zimt

100 g Crème fraîche

2-3 Tropfen Bittermandelöl

100 g gestiftelte oder gehackte Mandeln

100 g kalte Butter

Puderzucker zum Bestäuben

Sahne oder Vanilleeis nach Belieben

Für 8 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (plus Backzeit)

Pro Portion: ca. 580 kcal/2436 kJ, 7 g E, 18 g F, 94 g KH

Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Weintrauben waschen, trocken tupfen, putzen und auf einem Backblech verteilen. Trauben mit 50 g Zucker bestreuen, mit Traubensaft und Zitronensaft begießen und im Ofen auf mittlerer Schiene 5 Minuten backen.

Inzwischen Mehl mit Backpulver, restlichem Zucker und Zimt vermischen und auf ein Brett sieben. In die Mitte eine Mulde drücken und die Crème fraîche mit dem Bittermandelöl hineingeben. Den

Rand mit den Mandeln und der in kleine Stücke geschnittenen Butter belegen.

Alles schnell zu Streuseln verkneten. Trauben aus dem Ofen nehmen, auf 8 feuerfeste Förmchen verteilen und die Streusel gleichmäßig auf den Trauben verteilen. Alles zurück in den Ofen geben und ca. 25 Minuten goldbraun backen. Mit Puderzucker bestäuben und am besten lauwarm mit geschlagener Sahne oder Vanilleeis genießen. Wenn keine Kinder mitessen, kann statt des Traubensaftes auch Weißwein verwendet werden.



Rotweibirnen mit Schokoladensahne

- 1 Orange
- 1 Zitrone
- 300 ml Rotwein
- 1 Sternanis
- ½ Zimtstange
- Mark von ½ Vanilleschote
- 130 g Zucker
- 4 Birnen
- 200 ml Sahne
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 50 g Bitterschokolade
- 2 Zweige Melisse und Schokoladenraspel zum Garnieren

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (plus Zeit zum Ziehen)

Pro Portion: ca. 434 kcal/1823 kJ, 4 g E, 17 g F, 55 g KH

Orange und Zitrone auspressen. 100 ml Wasser zusammen mit Wein, Sternanis, Zimt, Vanillemark, Zucker, Orangen- und Zitronensaft aufkochen. Birnen dünn abschälen, den Stiel vorsichtig herausdrehen. Birnen im Sud 10-15 Minuten bei kleiner Hitze garen. Die Birnen 1-2 Tage im Sud ziehen lassen.

Birnen abtropfen lassen. Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Bitterschokolade raspeln und unter die Sahne heben. Birnen

auf Tellern anrichten und einen Klecks Schokosahne dazugeben.
Mit Schokoladenraspeln und Melisse garnieren.



Mohn-Marzipan-Quark mit Kirschen

4 El Milch
2 El gemahlener Mohn
1 Päckchen Vanillezucker
1 Glas Sauerkirschen (370 g)
½ Vanilleschote
1 El Zucker
1 Zimtstange
1 El Speisestärke
2-3 El Amarenakirschen mit Saft
75 g Marzipanrohmasse
500 g Sahnequark
100 ml Sahne
Minze zum Verzieren

Für 6 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (plus Kühlzeit)

Pro Portion: ca. 330 kcal/1386 kJ, 12 g E, 20 g F, 18 g KH

Milch erhitzen, den gemahlenden Mohn mit 1 TL Vanillezucker darin aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Kirschen abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und auskratzen.

125 ml aufgefangener Kirschsafft, Zucker, Vanillemark mit Vanilleschote und Zimtstange aufkochen. Stärke in etwas aufgefangenem Kirschsafft glatt rühren und dazugeben. 1 Minute köcheln lassen,

dann die Zimtstange und die Vanilleschote entfernen, Topf vom Herd nehmen und die Kirschen unterheben. Kompott auskühlen lassen. Am Schluss die Amarenakirschen daruntermischen.

Marzipan raspeln und mit ca. 100 g Quark pürieren. Restlichen Quark, Mohnmischung und restlichen Vanillezucker unterrühren. Sahne steif schlagen und unter den Mohnquark ziehen. Mohncreme und Kirschen abwechselnd in 6 Dessertgläser schichten und mit Minzeblättchen verzieren.



Kaiserschmarrn

100 g Rosinen
4 El Rum oder Orangensaft
5 Eier
60 g Puderzucker
¼ l Milch
250 ml Sahne
300 g Mehl
Salz
4 El Zucker
4 El Butterschmalz
Puderzucker zum Bestäuben

Für 6 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Quell- und Backzeit)

Pro Portion: ca. 546 kcal/2293 kJ, 13 g E, 23 g F, 69 g KH

Rosinen in Rum oder Saft einweichen. Die Eier trennen. Eigelbe mit Puderzucker schaumig schlagen. Milch, Sahne und Mehl unterrühren. Den Teig 30 Minuten quellen lassen.

Eiweiß mit 1 Prise Salz in einer fettfreien Schüssel sehr steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Eischnee vorsichtig unter den Teig ziehen. Die Rumrosinen untermischen.

Butterschmalz in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen. Teig ½ cm dick in die Pfanne gießen. Bei kleiner Hitze von beiden Seiten goldgelb backen. Dann den Eierkuchen mit Löffel und Gabel in

Stücke reißen und mit Puderzucker bestäuben. Unter Wenden noch einige Minuten weiterbacken, bis der Zucker auf den Stücken leicht karamellisiert. Im Backofen warm halten und mit dem restlichen Teig genauso verfahren. Dazu passt Pflaumenkompott.

Genuss pur: Unsere Kochbücher ab 2,49 €!

- Tapas (ISBN: 978-3-8155-7835-3)
- Fitnessküche (ISBN: 978-3-8155-8200-8)
- Partyküche (ISBN: 978-3-8155-7834-6)
- Deutsche Küche (ISBN: 978-3-8155-7941-1)
- Italien (ISBN: 978-3-8155-8201-5)
- Alpenrezepte (ISBN: 978-3-8155-7940-4)
- Stressfrei kochen (ISBN: 978-3-8155-7949-7)
- Blitzgerichte (ISBN: 978-3-8155-8202-2)
- Nudelsaucen (ISBN: 978-3-8155-7929-9)
- Salate (ISBN: 978-3-8155-7838-4)
- Cupcakes & Muffins (ISBN: 978-3-8155-7933-6)
- Kaffeekränzchen (ISBN: 978-3-8155-7953-4)
- Rezepte fürs Büro (ISBN: 978-3-8155-7935-0)
- Obst- und Blechkuchen (ISBN: 978-3-8155-7837-7)
- Fisch (ISBN: 978-3-8155-7937-4)
- Vegetarisch (ISBN: 978-3-8155-7936-7)
- Südafrika (ISBN: 978-3-8155-7945-9)
- Kartoffeln (ISBN: 978-3-8155-7836-0)
- Ofengerichte (ISBN: 978-3-8155-7932-9)
- Gemüseküche (ISBN: 978-3-8155-7839-1)
- Für Naschkatzen (ISBN: 978-3-8155-7934-3)
- Gut kochen für Freunde (ISBN: 978-3-8155-7956-5)
- Familienküche (ISBN: 978-3-8155-7943-5)
- Saucen & Dips (ISBN: 978-3-8155-7942-8)
- Indien (ISBN: 978-3-8155-7946-6)
- Orient (ISBN: 978-3-8155-7944-2)

- **Asia-Küche** (ISBN: 978-3-8155-7954-1)
- **Eis, Sorbets & Co.** (ISBN: 978-3-8155-7952-7)
- **Smoothies, Shakes & Co.** (ISBN: 978-3-8155-7951-0)
- **Die Mini-Diät** (ISBN: 978-3-8155-7948-0)
- **Partydrinks & Cocktails** (ISBN: 978-3-8155-7950-3)
- **Mediterrane Küche** (ISBN: 978-3-8155-7947-3)
- **Für Männer** (ISBN: 978-3-8155-7930-5)
- **Für Studenten** (ISBN: 978-3-8155-7938-1)
- **Rezepte für zwei** (ISBN: 978-3-8155-7939-8)
- **Low Fat** (ISBN: 978-3-8155-7931-2)
- **Feierabend-Rezepte** (ISBN: 978-3-8155-7955-8)
- **Currys** (ISBN: 978-3-8155-7957-2)

Praktische Tipps für jede Situation!

- **1000 Haushaltstipps** (ISBN 978-3-8155-7870-4)
- **1000 Gartentipps** (ISBN 978-3-8155-7867-4)
- **1000 Tipps aus Omas Zeiten** (ISBN 978-3-8155-7868-1)
- **1000 Gesundheitstipps** (ISBN 978-3-8155-7869-8)

Erhältlich in allen eBook-Shops!

Wir sind auf Facebook!

Vernetzen Sie sich mit uns auf Facebook und bleiben Sie so über alle Neuigkeiten und unsere aktuellen Aktionen informiert:

www.facebook.com/apollomedien