

## Weihnachtliches Mousse

### mit Bananen und Lebkuchen



**Zutaten für 4 Personen:** 200 g weiße Kuvertüre, 2 Blätter weiße Gelatine, 500 g Sahne, 1-2 Orangen, 2-3 Bananen (insgesamt 400 g Fruchtfleisch), 1/2 Vanilleschote, 1 TL Ahornsirup, Gewürze: Nelken- und Zimtpulver, 1 gehäufte TL Lebkuchengewürz, 15 ml weißer Rum

**Zubereitung:** Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne halbsteif schlagen (großes Gefäß, ca. 4 l Schüssel). Die Orangen halbieren und auspressen, 100 ml Saft abmessen. Die Bananen schälen und in Scheiben schneiden, gemeinsam mit dem Orangensaft in ein hohes Gefäß geben. Die Vanilleschote auskratzen und die Bananen mit dem Vanillemark, dem Ahornsirup und je 1 Messerspitze Nelken- und Zimtpulver sowie dem Lebkuchengewürz pürieren. Den Rum erwärmen und die Gelatine ausgedrückt darin auflösen, 2 EL Sahne unterrühren, dann die Gelatinelösung unter die Sahne heben, danach die Kuvertüre und zuletzt das Bananenpüree untermischen. Je nach Wunsch als Ganzes kalt stellen und in Nocken abgestochen servieren oder in Portionsförmchen füllen, alles für 4 Std. kühl stellen.

## Glasiertes Gemüse

### mit Kürbis und Pastinaken



**Zutaten für 4 Personen:** 500 g Hokkaidokürbis, 400 g Pastinaken, 3 EL Butter, 1 feingehackte Schalotte, 200 ml Gemüsebrühe, 1 TL Senfkörner, 1 EL grobkörniger Senf, 60 g flüssiger Honig, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 2 TL Sesamkerne

**Zubereitung:** Die Pastinaken schälen, den Kürbis waschen, enternen und beides in Stifte schneiden. Die Butter in einer weiten Pfanne mit Deckel erhitzen und die Gemüsestifte darin zusammen mit der Zwiebel andünsten. Die Senfkörner zugeben und mit Brühe aufgießen, bei mittlerer Temperatur mit geschlossenem Deckel 8-10 Min dünsten. Dann den Senf mit Honig verrühren, dazugeben und alles miteinander nochmals erhitzen. Mit Sesam bestreuen danach mit Salz und Pfeffer abschmecken und in Schälchen angerichtet servieren.

## Postelein

### mit eingelegten Shiitakepilzen



**Zutaten für 2 Personen:** für die Soße: 2 EL Sonnenblumenöl, 2 EL Balsamico-Essig, 2 EL Olivenöl, 2 Prisen Zucker, Salz, Pfeffer, 2 TL Kräuter der Provence, 100 g Shiitakepilze, 100 g geputzter Postelein

**Zubereitung:** Sonnenblumenöl, Balsamico-Essig, Olivenöl, Zucker und Kräuter der Provence zu einer Soße verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Shiitakepilze in dünne Scheiben schneiden, in die Soße geben und ca. eine halbe Stunde stehen lassen. Den Salat waschen und schleudern, dann in eine Schüssel geben. Die eingelegten Shiitake erst kurz vor dem Servieren über den Salat geben.

## Rinderfilet

### mit geschmortem Weißkohl

**Zutaten für 4 Personen:** 500 g Weißkohl, 1 EL Butter, 2 EL Sojasoße, 2 EL Worcestershire Würzsoße, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 4 Rinderfiletsteaks (pro Steak ca. 180 g), Schmalz oder Öl zum Anbraten

**Zubereitung:** Den Kohl waschen und die Blätter vom Strunk trennen; ggf. äußere Blätter und harte Blattrippen ausschneiden. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Kohlblätter portionsweise ca. 1-2 Min blanchieren. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kohlblätter darin 1-2 Min andünsten, mit der Soja- und Worcestershire Würzsoße ablöschen, abschmecken und vom Herd nehmen. Die Steaks waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In reichlich Schmalz/Öl von beiden Seiten 4-6 Min braten. Die Steaks aufschneiden und auf dem Kohlgemüse servieren. Dazu passen Salzkartoffeln.

Viele weitere  
Rezepte auch  
auf unserem  
Foodblog -  
by Kim Liza

## Rezept der Woche:



## Weihnachtsmenü

### Bitterballen zu Weihnachten

**Zutaten für 2 Personen:** 2 Rosmarin-Rouladen (Art.-Nr. 17387), 65 g Alsan Margarine (Art.-Nr. 521300), 3 EL Mandelblättchen (Art.-Nr. 506056), 1 Prise Salz, 1 Broccoli; für die Bitterballen: 400 g Nicola Kartoffeln, 2 EL Kartoffelmehl, 140 g Steinchampignons, 1/2 Zwiebel, 1/2 TL Smokey Salt, 1 TL Smokey Paprika (Art.-Nr. 394146), 1 Prise Muskatnuss, 1 Prise Pfeffer, 1 Schuss Mandelrind, 1 EL Olivenöl, 1 EL Alsan Margarine, Paniermehl

**Zubereitung:** Für die Bitterballen die Kartoffeln garen und pellen. Die Zwiebel und die geputzten Pilze fein hacken, anschließend beides mit Gewürzen in einer Pfanne dünsten. Kartoffeln stampfen, mit Pilzen und Mandelrind zu einer cremigen Masse vermengen. Abschmecken und kleine Bällchen daraus formen und diese in Paniermehl wenden. Den Broccoli waschen, in Röschen zerteilen und in einem Dampfgarer oder Wasser mit Salz und Natron garen. Das Natron hilft dabei die Farbe zu erhalten. Die Margarine mit etwas Salz und Mandelblättchen in einem Topf bräunen. Die Bällchen in Olivenöl und Margarine von allen Seiten bräunen. Anschließend die Rouladen von allen Seiten in einer Pfanne anbraten. Broccoli mit Rouladen und Bitterballen auf Teller geben und die Mandelbutter darüber geben.

