

2. Dezember 2025

Lauch-Linsen-Schnecken

Ofengemüse mit Pilzvinaigrette und Humus
Endiviensalat und Wildschinken

Capuccino von Kürbis mit Kokosmilch mit Geflügelspieß

Roastbeef im Kräuterheu gegart, Rotwein-Schalotten
Kohlrabigemüse, Erbsenpüree und Kartoffel-Karottenstampf

Schokoladenbrownie mit Weinberg-Pfirsichen, Schokoladencreme
Granité

Lauch-Schnecken

Buttermilchteig

300 g Buttermilch
20 g Hefe
g Salz
550 g Mehl 550
Gehackter Thymian

Zutaten alle zusammen zu einem Teig verkneten und ca. 30 min gehen lassen.
Dann auf arbeiten ausrollen und mit dem Lauch bestreuen.

2 Lauchstangen
200 g Ziegenfrischkäse
1 Ei
50 g Sahne
Salz, Pfeffer
Majoran

Lauch putzen und in Streifen schneiden.
Mit etwas Öl glasig braten,
Sahne und Ei verrühren und mit dem Lauch vermengen.
Alles mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Teig verteilen.
Gewürfelten Ziegenkäse drüber streuen und alles zu einer Schnecke einrollen. In 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Backblech legen und 20 Minuten ruhen lassen
Im vorgeheizten Backofen bei 220°C ca. 20 Minuten backen.

Mariniertes Ofengemüse mit Endiviensalat

Für ca. 10 Personen

100	g	gelbe Karotten	Das Gemüse schälen und in gewünschte Form schneiden.
10	g	Ingwer, Salz, Öl	
100	g	Karotten	Dann mit Gewürzen und Öl in Backpapier einwickeln und in Alufolie fixieren.
		Curry, Salz, Öl	
100	g	Radieschen mit Kreuzkümmel	
			Alles im Backofen bei 180 Grad garen.
100	g	Schalotten mit Anis	
100	g	Endiviensalat	Das Gemüse mit dem Endiviensalat anrichten und mit der Vinaigrette marinieren.
		<u>Trüffelvinaigrette</u>	
100	g	Apfelsaft	
100	g	Weißer Essig	Tipp:
100	g	Kaltgepresstes Öl	Rosa gebratenes Fleisch oder Schinken dazu geben und eventuell mit altem Balsamico garnieren.
		Trüffel gegart gehackt	
		Salz, Pfeffer	

Hier kann auch gerne anderes Gemüse im Ofen mit den Lieblingsgewürzen gegart werden und im Anschluss dünn gehobelt werden.
Ofengemüse mit Gewürzen und Kräutern

Kürbis-Orangensuppe

Für 8 Personen

800	g	Kürbiswürfel
10	g	Erdnussöl
300	ml	Orangensaft
70	g	Zwiebelwürfel
50	g	Karottenwürfel
1000	ml	Brühe
10	g	Ingwer
1		Sternanis
2		Zitronengras
		Salz, Pfeffer, Honig
50	g	Butter
50	ml	Mandel oder Kokosmilch
		Soja Lecithine
1	TL	Kürbiskernoel

Den Kürbis aushöhlen und die Stücke in Würfel schneiden. Die Zwiebelwürfel mit Karottenwürfel und etwas Erdnussöl anschwitzen. Den Kürbis zugeben und mit Brühe, Orangensaft auffüllen. Die Gewürze mit Ingwer zugeben und weich kochen lassen. Dann Sternanis herausnehmen, die Suppe pürieren und durch ein Sieb passieren. Anschließend Butter untermixen und mit Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken

Die Kokosmilch erwärmen und mit etwas Lecithine und einem Mix Stab aufschäumen.

Die Suppe in Kaffee Tassen oder Weingläser füllen und mit der aufgeschäumten Kokosmilch versehen.

Als Einlagen kann man Garnelen braten und diese auf einem Spieß in die Suppe stecken.

Roastbeef aus dem Kräuterheu, Rotwein-Schalotten Kohlrabi, Erbsencreme und Karotten-Kartoffelstampf

Für ca. 10 Personen

800	g	Roastbeef
		Kräuterheu
1		Zwiebeln
1		Karotten
1		Sellerie
1		Lauch
		Thymian
		Rosmarin
10		Schalotten
100	ml	Portwein
400	m	Rinderfond
		Kräuter gemischt

Das parierte Roastbeef mit Salz, Pfeffer würzen und anbraten. Dann in einen Bräter legen der zuvor mit gewaschenem Kräuterheu ausgelegt wurde.

Auf das Fleisch das geputzte und angebratene Gemüse geben mit Knoblauch und Kräutern.

Bei 70°C ca. 120 min im Backofen garen.

Vor dem Anrichten den Ofen mit dem Fleisch auf 180 Grad erhitzen und das Fleisch weitere 15 Minuten garen.

Für die Schalottensauce die Schalotten mit etwas Öl anschwitzen, mit Portwein ablöschen, Rinderfond auffüllen und kochen lassen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und mit angerührtem Mondamin abbinden. Die gehackten gemischten Kräuter zugeben.

		Erbsencremesauce
500	g	Brühe
200	ml	Sahne
250	ml	Erbsen (gefroren)
	ml	Salz, Pfeffer, Muskat

Für die Erbsencremesauce die Brühe und die Sahne mit einer klein geschnittenen Zwiebel um die Hälfte einkochen lassen.

Dann die Erbsen zugeben etwa 2 min kochen lassen und in einem Mixer fein pürieren, durchsieben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

		Kohlrabirose
200	g	Kohlrabi
50	g	Butter
100	g	Crème fraîche
		Salz, Pfeffer, Muskat

Kohlrabi schälen und in feine Scheiben auf der Aufschnittmaschine schneiden. Dann mit etwas Butter andünsten mit Salz, Pfeffer und Muskat, abkühlen und die Scheiben zu einer Rose rollen. Den Fond mit Crème fraîche verkochen und abschmecken.

Für das **Kartoffelstampf** die Kartoffeln mit den Möhren kochen, abschütten und zerstampfen. Dann etwas Rapsöl zugeben, gehackte Kräuter und in Formen abfüllen.

Schokoladen-Haselnussbrownie mit Zitronencreme und Vermouth Granité

Schokoladen-Haselnussbrownie

200g Kuvertüre

125g Butter zusammen erwärmen und emulgieren

3 Eier

160g Zucker

10g Vanillezucker zusammen cremig aufschlagen

140g Mehl

50 g geröstete Haselnüsse oder Mandeln

3g Backpulver

50g gehackte Kuvertüre Alles mit einander vermengen und in ein Blech geben.

Backen bei **160°C 25 Min**

AUFGESCHLAGENE WEIßE SCHOKOLADEN CREME

200 g Sahne mit 35%

20 g Glukosesirup

20 g Invertzucker

250 g Kuvertüre weiß

500 g Sahne mit 35%

Die Sahne mit der Glukose, dem Invertzucker aufkochen.

Auf die Kuvertüre Dulcey gießen, eine Emulsion herstellen, dann die flüssige, kalte Sahne beifügen.

Vermouth-Granité

300 ml Weinbergpfirsich Saft

1 Limette (Saft+Abrieb)

70 g Zucker

100 ml Vermouth

Alle Zutaten miteinander vermengen und gefrieren