Saisonal schmeckt's besser

Der Foodblogger-Saisonkalender

Silvester-Spezial

Dezember

Inhaltsverzeichnis

Grünkohlbörek mit Steckrübenhummus
von Kleiner Kuriositätenladen 4

Salat-Raketen für die Silvester-Party
von Jankes*Soulfood. 7

Mini-Wraps mit Kürbis-Hummus und Gemüse
von Möhreneck. 8

Bloody Mary mit selbstgemachtem Rote-Bete-Sirup
von Ina Is(s)t 11

Gepickelte Steckrübe mit Jausenplatte und Steckrübenbrot
von Lebkuchennest 12

Ofenkartoffeln mit Grünkohlpesto und Quark-Dip auf einem Winter-Grünkohlbeet
von Madam Rote Rübe 15

Käsefondue aus dem Ofen mit geröstetem Wintergemüse
von moey's kitchen. 16

Mit rote Bete-Frischkäse-Creme gefüllte Mini-Windbeutel
von Kochen mit Diana 19

Wintersalat im Glas mit Grünkohl, Cranberrys und Champagner-Orangen-Dressing
von Feed me up before you go-go 20

Sellerie-Shot mit Bacon
von thecookingknitter 23

Rosenkohlsalat im Glas
von Küchenlatein 24

Chicorée-Quiche mit Birne und Camembert
von Herbs & Chocolate 27

Rote Bete Suppe mit Entenbrustfilet
von Delicious Stories 28

Linsensalätchen mit Gemüse
von pastasciutta 31

Rosenkohl Lollis mit Bacon Jam
von S-Küche 32

Hase mit Rüben
von Haut goût 35

Rote-Bete-Tartelettes mit Meerrettichcreme
von Münchnerküche 36

Rosenkohl Frittata mit Bergkäse und Bacon
von trickytine. 39

Kürbis Crème Brûlée mit Maronen Eis
von Bauchgold 40

Grünkohlbörek mit Steckrübenhummus

von Kleiner Kuriositätenladen

Zutaten Grünkohlbörek

100 g rote Zwiebeln, fein gewürfelt
Rapsöl
250 g Grünkohl, gewaschen und bereits gerippt
3 confierte Knoblauchzehen, hausgemacht
100 ml Wasser
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
½ TL Cumin, gemahlen
200 g Feta

Außerdem

ca. 10 Blätter Filoteig
1 Ei, verkleppert
ca. 2 Liter Frittieröl

Zutaten Steckrübenhummus

250 g Steckrübe, geschält
Rapsöl
250 g Kichererbsen, gekocht
3 confierte Knoblauchzehen, hausgemacht
¼ TL Piment d'Espelette
½ TL Cumin
½ TL Lemon Myrtle
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung Grünkohlbörek

Die Zwiebelwürfel in einem großen Topf in Rapsöl glasig andünsten. Die confierten Knoblauchzehen dazugeben und zerdrücken, dann den Grünkohl zufügen und Wasser angießen. Einmal verrühren, dann den Deckel auflegen und 5 Minuten dämpfen und den Grünkohl zusammenfallen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Cumin würzen und bei geöffnetem Deckel schmoren lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. In eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

Die Filoblätter auspacken und mit einem feuchten Tuch abdecken. Jeweils ein Blatt mit etwas Öl bestreichen und ca. 2 EL der Füllung am unteren Rand ausbreiten. Die Seiten des Teiges einschlagen und die Blätter nach oben hin aufrollen. Die Kante mit Ei bestreichen, dann mit dem Rest der Füllung ebenso verfahren.

In ca. 180°C heißem Frittieröl goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zubereitung Steckrübenhummus

Die Steckrübe in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und rundherum mit etwas Rapsöl einreiben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für ca. 20-30 Minuten bei 180°C backen, bis sie butterweich ist.

Zusammen mit den Kichererbsen und den Knoblauchzehen in einen Standmixer geben und auf niedriger Stufe fein aufmixen, dabei soviel Rapsöl angießen, bis ein cremiges Püree entstanden ist. Mit Piment d'Espelette, Cumin, Lemon Myrtle, Salz und Pfeffer abschmecken.

Salat-Raketen für die Silvester-Party

von Jankes*Soulfood

Folgendes habe ich aufgespießt

Rotkohl
Chinakohl
Chicorée
Feldsalat
Hackbällchen
Käse
Pizzabrot und -bällchen

Zutaten Saure-Sahne-Dressing

200g Saure Sahne
2 EL neutrales Öl (hier Rapsöl)
1 EL Kräuteressig
Salz & Pfeffer
etwas Senf
etwas Dill

Zutaten Honig-Senf-Vinaigrette

3 EL neutrales Öl (hier Rapsöl)
1 EL Weißweinessig
1 TL Honig
½ TL Dijon-Senf
Salz & Pfeffer
etwas Schnittlauch

Zubereitung

Für Rotkohl, Chinakohl und Chicorée habe ich mich entschieden, da diese drei Sorten als Salate auf einem Buffet quasi „unkaputtbar" sind und den Abend bis ins neue Jahr überstehen ohne matschig zu werden. Den Rotkohl habe ich in kleine Quadrate geschnitten und mit etwas Salz kräftig durchgeknetet, damit er zärter ist.

Alternativ zu meinen Salat-Raketen, kann man Gemüse-Raketen basteln. Gerade zu Raclette oder Käsefondue stelle ich mir das auch sehr lecker vor.

Für die Hackbällchen habe ich frisches Mett beim Metzger geholt. Ihr könnt aber auch rohen oder gekochten Schinken, Braten oder Hähnchenbrust zu eurem Salat kombinieren, oder die Spieße komplett vegetarisch belassen.
Der Käse sollte nicht zu reif sein, da er ansonsten beim Aufspießen zerbricht. Für meine Raketen habe ich jungen Gouda in Quadrate und Dreiecke geschnitten.

Damit man das Brot zum Salat nicht suchen muss, habe ich es direkt mit aufgespießt. Auch hier könnt ihr nach Lust und Laune variieren. Gut vorstellen kann ich mir Fladenbrot-Stücke, Laugengebäck oder getoastetes Roggenbrot. Zu meiner Krautsalat-Rakete gibt es kleine Pizzabrötchen. Aus einem Teil habe ich Bällchen geformt und den anderen Teil habe ich zu Sternen und Dreiecken ausgestochen, mit etwas Ei bestrichen und mit Sesam und Rosmarin bestreut.

Nun fehlt bloß noch das Dressing und schon habt ihr eine originelle Salatbeilage für eure Silvesterfeier. Zu meinen Raketen gibt es ein einfaches Saure-Sahne-Dressing und eine Vinaigrette mit Honig und Senf.

Die Saucen könnt ihr portionsweise in kleine Dessertgläser füllen, sodass man seinen Spieß direkt hinein tauchen kann. Und nun: „Feuer frei!" - Viel Spaß beim Nachmachen und Aufessen. Eure Janke

Mini-Wraps mit Kürbis-Hummus und Gemüse

von Möhreneck

Zutaten Kürbis-Hummus

1 kleiner Hokkaido
3 EL Olivenöl
2 Tl Kreuzkümmel
2,5 EL Tahin
2 TL Cayennepfeffer
120 ml Wasser
Salz

Außerdem

4 Wraps
2 Zwiebeln
150 g Rosenkohl
100 g braune Champignons
1 Möhrchen
50 g Maronen
Rapsöl
Radieschensprossen
schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Für das Kürbis-Hummus: Den Kürbis heiß abwaschen, halbieren und die Kerne entfernen. Den Kürbis klein schneiden und auf einem Backblech verteilen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und bei 180 °C im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) 20 Minuten garen, bis er weich ist. Den Kürbis abkühlen lassen und dann in einen Standmixer geben. Die restlichen Zutaten zugeben und pürieren, bis ein cremiges Kürbis-Hummus entstanden ist. Ihr könnt das natürlich auch mit einem Stabmixer machen.

Die Zwiebel abziehen und klein hacken. In einer Pfanne etwas Rapsöl erhitzen und die Zwiebel darin anbraten. In eine Schüssel geben und beiseitestellen. Den Rosenkohl von den äußeren Blättern befreien und halbieren. Größere Röschen gerne auch vierteln. Den Rosenkohl ebenfalls mit etwas Rapsöl in der Pfanne anbraten, bis er gar ist. In eine Schüssel geben und beiseitestellen. Champignons bürsten, den Stiel etwas kürzen und klein schneiden. Auch die Champignons werden in der Pfanne gebraten, bis sie zusammenfallen. Die Maronen klein schneiden, das Möhrchen in dünne Streifen schneiden.

Die Wraps mit Kürbis-Hummus bestreichen, mit dem Gemüse belegen, Sprossen dazugeben und mit Pfeffer würzen. Zusammenrollen und in drei bis vier Stücke schneiden. Auf einer Platte servieren – eventuell noch mit Zahnstochern zusammenhalten.

Bloody Mary mit selbstgemachtem Rote-Bete-Sirup

von Ina Is(s)t

Zutaten Sirup

500g Rote Bete
1 Apfel
Saft einer Orange
Saft einer Zitrone
80g Zucker
½ TL Zimt
¼ TL gemahlener Ingwer
1 Prise Salz

Zum Mixen für einen Cocktail

12 cl Rote Bete Saft
2 cl Wodka
ein Schuss Tabasco
ein Schuss Worcestersauce
etwas schwarzer Pfeffer
Eiswürfel

Gepickelte Steckrübe mit Jausenplatte und Steckrübenbrot

von Lebkuchennest

Zutaten gepickelte Steckrübe

200 g brauner Zucker
300 ml Apfelessig
200 ml Wasser
500 g Steckrübe
2 Lorbeerblätter
2 Anissterne
1 TL Gewürznelken
1 TL Salz

Zutaten Steckrübenbrot

220 g Dinkelmehl
180 g Weizenmehl
1 TL Zucker
10 g Salz
200 g Steckrübe
150 ml lauwarmes Wasser
50 ml Bier
10 g Hefe

Außerdem

200 g Schinkenspeck
200g Rotweinschinken
1 Büffelcamembert
1 Babycheddar
Butter
Steinsalz

Zubereitung

Die gepickelten Steckrüben könnt ihr schon einige Tage vor Silvester, oder der geplanten Sause zubereiten – schält die Rübe und schneidet sie wahlweise in Stifte oder Würfel.

Anschließend blanchiert ihr sie für 5-6 Minuten in Salzwasser, danach füllt ihr das Gemüse in saubere Einmachgläser – gebt Essig, Wasser, Zucker, Salz, Anis, Nelken und Lorbeerblätter in einen Topf und lasst den Sud einmal aufkochen, um ihn anschließend über die Steckrüben zu gießen.

Den Brotteig solltet Ihr schon am Vorabend ansetzen – gebt beide Mehlsorten, Zucker, Salz und die grob geraspelte Steckrübe in die Rührschüssel.

Löst die frische Hefe in lauwarmen Wasser auf und knetet die Flüssigkeit unter die Mehlmischung – danach könnt Ihr das Bier unterarbeiten.

Lasst den Teig für mindestens 12 Stunden ruhen – danach könnt Ihr ihn auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kneten, in ein bemehltes Garkörbchen [oder alternativ eine Schale mit einem bemehlten Tuch] geben und nochmal eine Stunde gehen lassen.

Heizt den Ofen auf 190°C Umluft vor – stürzt das Brot auf Euer Backblech und ritzt ein Muster mit einer scharfen Klinge hinein, danach könnt Ihr es für 35-40 Minuten goldbraun backen [ich gebe immer noch eine Hand voll Eiswürfel in den heißen Ofen direkt nachdem ich das Brot eingeschoben habe, so bekommt Ihr durch den Wasserdampf beim Backen die perfekte Kruste].

Serviert das lauwarme Brot zusammen mit Euer Käse- und Schinkenauswahl, sowie den knackig eingelegten Steckrüben am besten mit frischer Butter und einem guten Salz.

Ofenkartoffeln mit Grünkohlpesto und Quark-Dip auf einem Winter-Grünkohlbeet

von Madam Rote Rübe

Zutaten Ofenkartoffeln

4 große mehligkochende Kartoffeln á ca. 220 g
2 EL Olivenöl
grobes Salz

Zutaten Grünkohl-Beet

250 g Grünkohl
1 geh. TL Tahin, Sesampaste
2 EL Olivenöl
1 EL Sojasauce
½ TL Paprikapulver, edelsüß

Zutaten Grünkohlpesto

100 g Grünkohl
120 g Walnüsse
75 g Soft-Feigen
1 Zitrone, der Saft
2 Knoblauchzehen
165 ml Olivenöl
eine Prise Chili
30 g Pecorino
70 g pikanter Hartkäse

Zutaten Quarkdip

250 g Magerquark
2 EL Schlagsahne
1 EL Zitronensaft
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Meersalz

Außerdem

1 Möhre, grob geraspelt
2 Scheiben Zitrone

Zubereitung

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln unter fließendem Wasser waschen, dabei gründlich mit der Bürste reinigen. Mit einem scharfen spitzen Messer rundherum einige Male tief einstechen. Mit Olivenöl einpinseln und etwas grobem Salz bestreuen. In Backpapier eingeschlagen auf ein Blech mit Dauerbackfolie setzen und für ca. 60 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit tief hineinstechen, um den Garzustand festzustellen.

Den ganzen Grünkohl für das Beet und das Pesto gründlich waschen und mit einem Geschirrtuch trocken tupfen. Die groben Stiele entfernen und die Blätter abzupfen.

100 g Grünkohl wegnehmen und mit den restlichen Pesto-Zutaten in einem Mixer nicht zu fein pürieren und abschmecken.

Für den restlichen Grünkohl Tahin, Sojasauce, Olivenöl und Paprikapulver miteinander verrühren, zu dem Grünkohl geben und sehr gut alles miteinander vermischen. 10 Minuten vor Garende auf das Blech zu den Ofenkartoffeln geben und verteilen. Wer sie gerne leicht kross haben möchte, sollte in den letzten Minuten die Backofentür etwas geöffnet halten.

Für den Quarkdip die Zutaten miteinander vermischen und abschmecken.

Zum Servieren die Ofenkartoffeln längs oben aufreißen bzw. einschneiden, jede mit 1 Esslöffel Quarkdip füllen, obendrauf 1 TL Grünkohlpesto geben und mit einigen Möhrenraspeln bestreuen. Als Dekoration eine halbe Zitronenscheibe hinzufügen. Die Grünkohlblätter auf einer Platte anrichten und die Ofenkartoffeln darauf setzen. Gerne den restlichen Quarkdip und ein Teil des Pestos dazureichen.

Käsefondue aus dem Ofen mit geröstetem Wintergemüse

von moey's kitchen

Zutaten

4-5 kleine Rote Bete Knollen (etwa golfballgroß)
½ kleiner Hokkaido-Kürbis (ca. 300 g)
300 g Rosenkohl
200 g Brie
100 g Gruyère
50 g Cheddar
100 g Crème fraîche
2 EL Milch
1 EL Maisstärke
1 EL körniger Senf oder Dijonsenf
extra natives Olivenöl
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
knuspriges Baguette oder Ciabatta zum Servieren

Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Rote Bete schälen und vierteln, größere Knollen ggf. achteln. Den Hokkaido gründlich putzen, die Kerne entfernen und den Kürbis in etwa 5 cm große Stücke schneiden. Den Rosenkohl putzen, die äußeren Blätter entfernen und den Strunk abschneiden. Das Gemüse in eine Schüssel geben und mit etwa 3 EL Olivenöl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gut durchmischen, dann auf einem Backblech ausbreiten. Im vorgeheizten Ofen etwa 20-25 Minuten auf der mittleren Schiene rösten.

In der Zwischenzeit den Brie entrinden und in kleine Stücke schneiden. Den Gruyère ebenfals entrinden und reiben. Den Cheddar ebenfalls reiben. Den Käse in einem Multizerkleinerer oder Mixer ein paar Mal durchmixen. Crème fraîche, Milch und Stärke hinzufügen und alles noch 3-4 Mal mixen. Dann den Senf unterrühren.

Die Käsemischung in eine feuerfeste Form mit etwa 15-20 cm Durchmesser geben (Höhe ca. 5 cm). Nach der Garzeit des Gemüses den Ofen auf 160 °C zurückschalten. Das Gemüse auf eine untere Schiene einschieben, den Käse auf das Rost stellen und über dem Gemüse in den Ofen stellen. 15 Minuten weiter garen.

Das Blech mit dem Gemüse aus dem Ofen nehmen. Den Backofengrill einschalten und den Käse noch 2-3 Minuten goldbraun gratinieren. Das Gemüse nach Belieben oder Holz- oder Metallspieße aufspießen, den Rest in eine Schüssel zur Selbstbedienung geben. Das Käsefondue sofort mit dem Gemüse und knusprigem Brot servieren.

Mit rote Bete-Frischkäse-Creme gefüllte Mini-Windbeutel

von Kochen mit Diana

Zutaten Brandteig

250 ml Wasser
100 g Butter
1 TL Salz
175 g Mehl
4 kleine Eier

Zutaten Füllung

1 Rote Bete
250 g Frischkäse
2 EL Meerrettich
½ TL Salz

Zubereitung

Backofen auf 220°C vorheizen. Für den Brandteig Wasser, Butter und Salz in ein Kochtopf geben und erhitzen. Topf vom Herd nehmen. Das Mehl auf einmal zugeben und mit einem Holzlöffel rühren bis sich ein Teigklumpen bildet. 10 Minuten abkühlen lassen.

Ein Ei nach dem anderen unterrühren. Wenn alle Eier eingearbeitet wurden 5 Minuten mit dem Mixer rühren. Mithilfe von 2 Teelöffel Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Dabei Abstand halten. Im Backofen circa 12 Minuten backen, bis die Windbeutel goldbraun sind. Herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.

Für die Füllung rote Bete weich kochen. Abkühlen lassen. Schälen und fein reiben. Mit Frischkäse, Meerrettich und Salz vermischen.

Windbeutel einschneiden und mit der rote Bete-Frischkäse-Creme füllen.

Wintersalat im Glas mit Grünkohl, Cranberrys und Champagner-Orangen-Dressing

von Feed me up before you go-go

Zutaten

65 g Grünkohlblätter ohne Strunk
50 g Rotkohl
25 g Pekannüsse
25 g Gruyère
25 g Cranberrys
30 ml frischer Orangensaft
30 ml Champagner (oder Sekt)
1 EL Zitronensaft
½ TL Ahornsirup (oder Honig)
3,5 EL Olivenöl
Meersalz, Pfeffer

Zubereitung

Die Grünkohlblätter und den Rotkohl in feine Streifen (ca. 3 cm lang) schneiden. Die Pekannüsse in einer Pfanne anrösten, bis sie leicht gebräunt sind, dann grob hacken. Den Gruyère in sehr kleine Würfel schneiden.

Grünkohl und Rotkohl in einer Schüssel mit etwas Meersalz bestreuen und etwa 30 Sekunden mit den Händen gut kneten. So verliert der Kohl etwas von seiner Bitterkeit und wird weicher. Nüsse, Käse und Cranberrys dazugeben.

Für das Dressing Orangensaft, Champagner, Zitronensaft, Ahornsirup und Öl gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren den Salat mit dem Dressing vermischen und auf kleine Gläser verteilen

Sellerie-Shot mit Bacon

von thecookingknitter

Zutaten

1 Knollensellerie (ungeschält ca. 730g)
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Dose Kokosmilch 400ml
100 ml Weißwein
100 g Bacon
Rapsöl
Salz & Pfeffer
Baconsalz
Muskat
250 ml Wasser, oder mehr

Zubereitung

Vorab…
Zwiebeln fein würfeln
Sellerie grob würfeln
Knoblauch fein würfeln oder pressen
Gewürze bereitstellen
Weißwein abmessen
Wasser abmessen

Dann gehts los…
In einer Pfanne das Rapsöl erhitzen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch glasig braten. Den Sellerie dazugeben und alles heiß anbraten, bis Zwiebeln und Wirsing etwas Farbe bekommen.

Alles mit Weißwein ablöschen und wenn der erste weiße Dampf sich verzogen hat den Deckel auf die Pfanne geben. Nach und nach das Wasser hinzugeben, damit der Sellerie schon weich wird.

Ist der Sellerie weich wird alles püriert und abgeschmeckt (ohne Baconsalz). Ich habe das alles mit dem Blender meiner Küchenmaschine gemacht und nach und nach noch etwas Wasser dazugeben um eine flüssige Konsistenz zu erhalten.

Die Pfanne schnell saubermachen um dann direkt ohne Fett den Bacon knusprig braun backen. Ich lasse ihn dann immer auf einem Küchentuch pausen.

Die Suppe in kleine Gläser verteilen und den Bacon in kleinen Stücken garnieren. Zum Schluss noch ein wenig Baconsalz darauf geben und genießen!

Rosenkohlsalat im Glas

von Küchenlatein

Zutaten

100 g Rosenkohl, in dünne Scheiben geschnitten
25 g Käsespäne; Bergziege oder Parmesan
20 g Cranberries, getrocknet
25 g Pekannusskerne, gehackt und geröstet
1-2 EL Zitronen-Vinaigrette

Zutaten Zitronen-Vinaigrette

100 ml Olivenöl
Saft von 1 Zitrone; etwa 30 ml
1 TL Zitronenabrieb
2 TL Dijonsenf
1 kleine Knoblauchzehe, durchgepresst
Fleur de sel
Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

Für den Salat die Vinaigrette in ein Glas von etwa 500 ml geben. Der Reihe nach Rosenkohl, Parmesan, Cranberrys und Pekannusskerne darüberschichten. Das Glas luftdicht verschließen.

Für die Zitronen-Vinaigrette Olivenöl, Zitronensaft und -schale, Senf und Knoblauch in ein kleines Gefäß mit Schraubverschluss geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gefäß verschließen und kräftig schütteln, bis alles gründlich vermischt ist.

Chicorée-Quiche mit Birne und Camembert

von Herbs & Chocolate

Zutaten Teig

250 g Weizen-Vollkornmehl
½ TL Salz
1 Eigelb
50 ml Wasser
100 g Butter

Zutaten Füllung

500 g Chicorée (2-3 Stück)
200 g Birnen (mittelreif, 1 große oder 2 kleine)
1 rote Zwiebel
200 g würziger Camembert (oder anderer Weichkäse)
200 g Schmand
1 Ei + 1 Eiweiß
1 TL Honig
Prise Muskat
Salz, Pfeffer
Butter zum Braten

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten verkneten (das Eiweiß brauchen wir später für die Füllung). 1-2 h kühlstellen, wenn's schnell gehen muss genügen aber auch nur 30 min.

Für die Füllung Chicorée putzen, vierteln, Strunk entfernen und quer in Streifen schneiden. Birnen waschen, putzen, entkernen und in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und hacken.

Butter in einer Pfanne schmelzen. Chicorée zugeben und anbraten, sodass er stellenweise leicht bräunt. Birne und Zwiebel zugeben und einige Minuten weiterdünsten, bis die Zwiebel glasig ist. Mit Salz abschmecken und etwas abkühlen lassen. Den Großteil der entstehenden Flüssigkeit weggießen.

Brie oder Camembert in Würfel schneiden. Schmand mit Ei, Eiweiß und Honig verquirlen. Beides zum angedünsteten Gemüse geben, mit Muskat und Pfeffer würzen und alles vermischen.

Springform einfetten, den Boden ggf. mit Backpapier abdecken. Mit dem Teig auskleiden, dabei einen ca. 4 cm hohen Rand hochziehen. Die Füllung hineingießen, anschließend bei 160°C Umluft ca. 60 min lang backen.

Rote Bete Suppe mit Entenbrustfilet

von Delicious Stories

Zutaten

3 Karotten
1 Zwiebel
½ Knollensellerie
½ Bund Petersilie
1 Lorbeerblatt
2 kg Rote Bete
1 EL Rotweinessig
1 Knoblauchzehe
1 TL Zucker
1 Entenbrustfilet
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Karotten, Zwiebel und Knollensellerie schälen und würfeln. Petersilie waschen und hacken. Alles zusammen mit dem Lorbeerblatt und 2,5 L Wasser in einen großen Topf geben. Aufkochen lassen, salzen und dann köcheln lassen bis das Gemüse weich ist.

Rote Bete schälen und grob reiben. In den Topf geben und bei schwacher Hitze köcheln lassen. Nach 15 Minuten den Essig dazu geben und weiter köcheln lassen. Nach weiteren 15 Minuten die Flüssigkeit durch ein Sieb in einen zweiten Topf abgießen.

Knoblauch schälen und zerdrücken. Knoblauch und Zucker zur Suppe geben und nochmal erhitzen, nicht kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Entenbrustfilet abwaschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Haut, aber wirklich nur die Haut, nicht bis ins Fleisch, Gitterförmig einschneiden. Filets mit der Hautseite nach unten in die kalte Pfanne legen. Pfanne auf mittlere Hitze erwärmen. Sobald es zu brutzeln beginnt wird die Entenbrust auf der Hautseite ca. 5 Minuten goldbraun gebraten. Dann wenden und nochmals ca. 2 Minuten anbraten. Die Entenbrust in feine Scheiben schneiden und auf Gläser oder Teller verteilen. Mit der heißen Suppe auffüllen und servieren.

Die Frühlingszwiebel ist lediglich zum Zweck der Deko verwendet worden.

Linsensalätchen mit Gemüse

von pastasciutta

Zutaten

65 g kleine Linsen (z.B. Berglinsen oder Belugalinsen)
ca. 150 g gekochter Knollensellerie
1 kl. gekochte Möhre
ca. 200 g eingelegte Rote Bete
1 kl. rote Zwiebel
ca. 2 EL Olivenöl
ca. 1 EL Weißweinessig
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
1 Kartoffel
Öl zum Braten (Erdnuss- oder Olivenöl)

Zubereitung

Falls möglich, die Linsen ein paar Stunden in kaltem Wasser einweichen. Die Linsen durch ein Haarsieb abschütten und unter fließendem kaltem Wasser abspülen. Frisches Wasser zum Kochen bringen und die Linsen darin gar kochen. Durch das Sieb abschütten, kurz abkühlen lassen und in eine Schüssel geben. Das gekochte Gemüse und die Rote Bete in feine Würfel schneiden und mit den Linsen mischen. Die Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und hinzufügen. Mit Olivenöl, Essig, Salz und Zucker mischen und etwa eine Stunde abgedeckt, bei Zimmertemperatur durchziehen lassen.

Die Kartoffel waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. In etwas Öl langsam (nicht zu heiß!) braten, bis die Scheiben knusprig sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Für ein Buffet bitte die entsprechenden Mengen kalkulieren. Das Rezept geht von 2 ganzen Portionen zum aus. Als Beitrag für das Silvesterbüffet würde ich mit dieser Menge etwa 4-6 kleine Gläser anrichten.

Rosenkohl Lollis mit Bacon Jam

von S-Küche

Zutaten Bacon Jam

750 g Frühstücksspeck, fein gewürfelt
300 g Zwiebeln (ich hatte Rote und hätte lieber Weiße), fein gehackt
3 Knoblauchzehen, fein gehackt
70 g Zucker
70 ml Bourbon
50 ml Ahornsirup
60 ml Aceto Balsamico (di Modena, per favore)
3 Prisen schwarzer Pfeffer
1 Tl geräuchertes Paprikapulver
½ Tl Piment d'Espelette, alternativ Chili, Sriracha oder Tabasco

Zutaten pro Lolli

1 Rosenkohl,
etwas Rapsöl
½ TL Bacon Jam
1 Scheibe Bresaola, Parmaschinken oder schlichter, aber guter Prosciutto Crudo
Zahnstocher oder Party Picks

Zubereitung Bacon Jam

Speck langsam und gemütlich ausbraten bis er knusprig aber nicht zu dunkel ist.
Speck durch ein Sieb gießen, Fett auffangen und 2 El davon wieder in die Pfanne geben.
Zwiebel langsam hell goldbraun karamellisieren, anschließend Knoblauch für 5 Minuten mit garen.
Zucker und Gewürze hinzufügen, Bourbon, Ahornsirup und Aceto Balsamico zugießen und etwa 15 Minuten köcheln.
Jetzt kann eventuell noch mit Salz abgeschmeckt werden. Je nach gewünschter Konsistenz Bacon Jam kurz mit einem Stabmixer pürieren, oder so grob lassen wie er ist.

Zubereitung Lollis

Backofen auf 190°C vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen
Rosenkohl putzen und Quer halbieren. Rundherum dünn mit Öl einpinseln und mit den Schnittflächen nach unten auf das Blech legen.
Kohl 20-25 Minuten backen, bis er gar und die Schnittflächen goldbraun sind.
Die Röschen anschließend mit etwas Jam bestreichen und mit einer Scheibe Schinken aufspießen.

Hase mit Rüben

von Haut goût

Zutaten Brühe

Die Knochen eines Feldhasen
etwas Öl
1 Liter Wasser

Zutaten Suppe

1 Liter Hasenbrühe
2 EL Butter
2 EL Mehl
je eine Pastinake, Petersilienwurzel, Süßkartoffel, Karotte und eine Hand voll Topinamburknollen (alle geschält und gewürfelt)
etwas Hasenfleisch, ohne Fett und Sehnen
zwei Lorbeerblätter
eine halbe Knolle scharfen, schwarzen Rettich, in dünnen Scheiben
Salz, Pfeffer

Zubereitung Brühe

Die Knochen im Backofen bei 200° rösten, bis sie ordentlich braun werden, mit dem Wasser aufgießen und eine Nacht auf dem Herd bei niedrigster Stufe abgedeckt ziehen lassen.

Zubereitung Suppe

Die Brühe erhitzen. In einem zweiten Topf die Butter zerlassen, das Mehl einstreuen und einige Minuten unter rühren rösten. Die Mehlschwitze darf braun werden, aber nicht anbrennen! Dann nach und nach die heiße Hasenbrühe einrühren. Pastinake, Petersilienwurzel, Süßkartoffel, Karotte, Topinamburknollen, Lorbeerblätter und das Hasenfleisch dazugeben und alles 30 Minuten köcheln lassen und bis zum Jahreswechsel beiseitestellen.

Zuletzt, also nach 00.00 Uhr den Rettich dazugeben und kurz ziehen lassen, dann mit Salz und – falls der Rettich nicht scharf genug ist – etwas Pfeffer abschmecken.

Rote-Bete-Tartelettes mit Meerrettichcreme

von Münchnerküche

Zutaten

125 g Mehl
70 g kalte Butter
1 TL Salz
110 g Frischkäse
2 EL Meerettich
250 g Rote Bete (vorgekocht)
50 ml Gemüsebrühe
1 Beutel Gelatinefix

Zubereitung

Mehl und Salz mischen. Butter in Stückchen und 1 EL Frischkäse zugeben. So lange kneten bis ein glatter Mürbteig ensteht. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank geben.

Den Teig ausrollen und Kreise in Größe der Tartelette-Förmchen ausstechen. In die Form legen und anpassen. Mit Backpapier auslegen und mit Backlinsen füllen.

Im 180 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen für ca. 15 Minuten backen. Backlinsen und Backpapier entfernen und weitere 3-5 Minuten backen. Die Tartelettes sollten eine leicht goldbraune Farbe haben. Die Förmchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, danach aus der Form lösen.

In der Zwischenzeit die Rote Bete mit Gemüsebrühe und Salz und Pfeffer fein pürieren. Am Ende einen Beutel Gelatinefix einrühren. Die fertige Masse auf die erkalteten Tartelettförmchen aufteilen und für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Für die Meerrettichcreme den Frischkäse und den Meerrettich mischen und mit einer Spritztülle auf die Rote Bete spritzen.

Rosenkohl Frittata mit Bergkäse und Bacon

von trickytine

Zutaten

2 rote Zwiebeln
Olivenöl
125 g Rosenkohl
10 Eier, Größe L
100 ml Sahne
100 g Bergkäse, gerieben
1 handvoll glatte Petersilie, gehackt
4 Scheiben Bacon
Salz, Pfeffer
Abrieb von einer halben Bio-Zitrone
und wer es scharf mag gibt noch Chili oder Piment d'Espelette dazu

Zum Servieren

etwas Crème fraîche
frische Petersilie
geriebenen Bergkäse
rote Pfefferbeeren

Zubereitung

Die rote Zwiebeln schälen, 1,5 davon in feine Würfel schneiden, eine Hälfte in feine Scheiben schneiden. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die gewürfelten Zwiebeln glasig andünsten, dann aus der Pfanne nehmen und sie zur Seite stellen

Den Rosenkohl waschen, den Strunk abschneiden und die äußeren dunklen Blätter entfernen. 100 g der Rosenkohlköpfchen halbieren und in der Pfanne mit Olivenöl auf der Schnittfläche kurz anrösten, so dass sie schön farbe nehmen – dann aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. 25 g der Rosenkohlköpfchen vierteln und in feine Streifen schneiden. 2 der 4 Scheiben Bacon in feine Streifen schneiden.

Die Eier mit Sahne glatt rühren, geriebenen Bergkäse, die gehackte Petersilie, Baconstreifen und Rosenkohlstreifen sowie die Gewürze zur Ei-Sahne-Mischung geben und alles gründlich verrühren.

Olivenöl in die Pfanne geben und die Frittata-Masse hineingeben. Im Ofen bei 180 Grad Umluft 12 Minuten stocken lassen. Dann die gerösteten Rosenkohlhälften, die roten Zwiebelstreifen und die restlichen Baconscheiben (halbiert) oben auf geben und nochmals etwa 20 Minuten weiterbacken.

Sobald die Frittata in der Mitte gestockt ist, die Pfanne mit einem Ofenhandschuh aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen.

Mit etwas Crème fraîche, geriebenen Bergkäse, Blattpetersilie und roten Pfefferbeeren anrichten.
Toll dazu schmeckt ein Glas kalter Riesling oder ein Silvaner.

Kürbis Crème Brûlée mit Maronen Eis

von Bauchgold

Zutaten Kürbis Crème Brûlée

200 g Hokkaido Kürbis
3 Eigelb
50 g Zucker
250 ml Sahne
100 ml Milch
½ Vanilleschote

Zutaten Maronen Eis

120 g Maronen
3 Eigelb
65 g Zucker
½ Vanilleschote
150 ml Milch
150 ml Sahne

Zubereitung Kürbis Crème Brûlée

Den Backofen auf 140° vorheizen.
Den Kürbis in Würfel schneiden und mit einem Stück Butter 10 Min. bei mittlerer Hitze anbraten.
Die Vanilleschote halbieren und aus einer Seite das Vanillemark mit einem Messer auskratzen.
Nach 10 min. nun Milch, Sahne und Vanille dem Kürbis hinzugeben und einmal aufkochen lassen.
Parallel dazu die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker kräftig verrühren.

Die Kürbismischung fein mixen und zu den Eiern geben und gut vermischen.
Die Crème Brûlée-Förmchen nun in eine Auflaufform stellen, mit der Masse auffüllen und anschließend so viel heißes Wasser in die Auflaufform geben, bis die Crème Brûlée-Förmchen zu zwei Drittel im Wasser stehen. Auf unterster Schiene 30Min. im Ofen backen und anschließend 2 Std. im Kühlschrank auskühlen.
Zum Schluss den braunen Zucker darüber verteilen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

Zubereitung Maronen Eis

Zunächst den Backofen auf 200° vorheizen und die Maronen auf der bauchigen Seite über Kreuz einritzen.
Die Maronen mit der eingeritzten Seite nach oben auf ein Backblech legen und 20min. backen.
Wenn die Schale der Maronen nach 20min. aufgesprungen ist, könnt ihr sie aus dem Ofen nehmen, schälen und klein hacken.

Das Eigelb mit dem Zucker cremig vermischen.
Milch, Sahne und Maronen zusammen mit der Vanille erhitzen und nach und nach die Eigelb-Zucker Mischung hinzugeben.
Die Masse im Mixer fein pürieren, abkühlen lassen und anschließend für 30 min. in der Eismaschine verarbeiten.

Vielen Dank für den Download dieser PDF-Sammlung

Diese PDF-Sammlung ist lediglich für den privaten Gebrauch bestimmt.
Vervielfältigungen sind ohne vorherige Abstimmung mit allen Beteiligten ausgeschlossen.