

Wintermenü 2024

8 Personen

Röstbrot mit Tomatenbutter und Salami-Pilz-Snack

Für die Tomatenbutter **125 g weiche Butter, 40 g Tomatenmark, 4 getrocknete Tomaten, 1 Knoblauchzehe** und etwas **Salz & Pfeffer** im Mixer vermengen. (Zutaten können nach Geschmack variiert werden)

Bauernbrot in kleine Scheiben schneiden und in der Pfanne mit viel **Butter** kross anbraten. Mit Tomatenbutter bestreichen.

8 mittelgroße feste Champignonskappen halbieren. 6 Minuten in **Oliveöl mit Rosmarinzweigen** anbraten und mit **schwarzem Pfeffer** würzen. **16 große dünne Scheiben Fenchelsalami** mit Stückchen **gehobelter Parmesan** und **getrocknete Tomate** belegen, zusammenklappen und mit **Zahnstocher** auf die Pilze stecken.



Windbeutelchen gefüllt mit Rote Beete-Meerrettichcreme und Räucherforelle an Feldsalat mit Walnussdressing

Windbeutel

Backofen auf 220 Grad (Umluft: 200 Grad) vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Für den Brandteig **250 ml Wasser** mit **65 g Butter, 1 Prise Salz** in einem Topf zum Kochen bringen.

200 g Mehl auf einmal dazugeben und direkt mit einem Kochlöffel zu einem zähen Teig verrühren. Bei mittlerer Hitzeiterrühren, den Teigkloß immer wieder von allen Seiten mit dem Kochlöffel auf den heißen Topfboden drücken. Dadurch wird der Teig „abgebrannt“ und es entstehen beim Backen die typischen Hohlräume. Dabei entsteht eine weiße Schicht am Topfboden. Topf vom Herd nehmen.

Teig in eine Schüssel geben, 3 Minuten abkühlen lassen. Dann **4 Eier** einzeln gründlich mit den Schneebesen des Handrührers einrühren. Jedes Ei solange verrühren, bis wieder ein geschmeidiger Teig entstanden ist. **1 EL Backpulver** unterrühren. Der Teig ist fertig wenn er schön glantz und zäh von einem Löffel fällt.

Teig in einen **Spritzbeutel** mit beliebiger Tülle geben und mit Abstand die beliebigen Formen auf das Blech spritzen. Im Ofen ca. 25 Minuten backen. Während der Backzeit den Ofen nicht öffnen. Gebäck etwas auskühlen lassen und nach Belieben zu Eclairs, Windbeutel etc. weiterverarbeiten.

Rote Beete-Meerrettichcreme

1 Knolle Rote Bete (groß, vorgegart, z.B. vakuumverpackt), **2 TL Meerrettich** und **150 g Frischkäse** zugeben. Etwas **80 g Creme Fraiche** unterheben. **2 Blatt Gelatine in 50 ml Rote Beete Saft** auflösen und unter die Masse geben. Mit **Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer** abschmecken.

Walnuss-Dressing

60 ml Walnussöl, 40 ml Quittenbalsamessig, 2 EL Senf, 2 TL Orangeningsirup, Gewürze und Kräuter nach eigenem Geschmack vermengen.



Burgunderbraten mit Bohnen-Birnen-Gemüse und Semmeltaler

1 Möhre, 1 kleine Lauchstange und 2 Zwiebeln in grobe Stücke schneiden.
1,2 kg Rinderbraten einen Tag in Rotwein mit Gemüse einlegen.

Am nächsten Tag Fleisch kräftig mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle und Salz einreiben und mit **Senf** rundum bestreichen. Einen Bräter in den Backofen setzen und auf 200 Grad vorheizen.



In einer Pfanne **Butterschmalz** stark erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten kräftig anbraten - wenn es gut angebräunt ist, das Gemüse und **1 EL Tomatenmark** dazugeben und ebenfalls anbraten lassen. Das Fleisch mit Rotwein und Gemüse in einen Bräter geben. Mit Rinderfond auffüllen, so dass das Fleisch bedeckt ist. Einen Deckel aufsetzen und etwa 90 Minuten schmurgeln lassen.

Dann den Deckel entfernen und weitere 30 Minuten offen weitergaren. Das Fleisch aus dem Bräter heben und im ausgeschalteten Herd ruhen lassen, bis die Soße bereitet ist.

Den Bratensatz mit dem Stabmixer pürieren, durch ein grobes Sieb streichen. Soße mit **100 ml Sahne**, Pfeffer und Salz abschmecken.

Bohnen-Birnen-Gemüse

500 g grüne Bohnen (z.B. Tiefkühl Prinzess-Bohnen) putzen, halbieren und in kochendem Salzwasser 10 Minuten garen. **2 kleine rote Zwiebeln** klein schneiden und in Butter glasig andünsten. **2 Birnen schälen**, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Zu den Zwiebeln geben und 5 Minuten mitdünsten. Bohnen abgießen und zugeben, mit **grünem Pfeffer, Salz, Petersilie oder Bohnenkraut, Apfelessig** abschmecken.

Semmeltaler

250 g Brötchen in 1 x 1 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. **300 ml Milch** lauwarm erhitzen, über die Würfel gießen und einige Minuten ziehen lassen. **2 Eier** in einer Schüssel verquirlen und unter die Masse rühren.

1 Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. **70 g Butter** in einer kleinen Pfanne schmelzen und die Zwiebeln darin ca. 2 Minuten glasig anschwitzen. Butter und Zwiebeln unter die Brotwürfel rühren. Die Brötchenmasse mit **Salz, Pfeffer und Muskat** würzen und mit einem Holzlöffel gut umrühren. Der Teig sollte nicht zu fest geschlagen werden, da er sonst zu matschig wird.

Petersilienblätter (im Winter geht auch getrocknete Petersilie) vom Stiel entfernen, fein hacken und unter die Masse geben. Die Masse sollte dann ca. 30 Minuten ruhen.

Brötchenmasse halbieren und in 2 Stoffservietten oder saubere Geschirrtücher wickeln: Dazu gleichmäßige, ca. 6 cm dicke Rollen bilden, Brötchenteig kompakt einrollen und an den Enden fest zusammenrollen. Die Enden jeweils mit einem Bindfaden zuschnüren.

Die Rollen etwa 30 Minuten in siedendem, leicht gesalzenem Wasser garen. Nach dem Garen die Servietten entfernen und die Knödel in Scheiben schneiden.

Scheiben in **Butterschmalz** von beiden Seiten **ca. 1 Minute** anbraten.

Am besten die doppelte Menge machen und am nächsten Tag mit Pilzrahm genießen ;-)

Schokoladenkuchen mit Zwetschgenröster und Vanilleeis

Schokoladenkuchen

350 g Vollmilch-Schoki und **175 g Butter** im Wasserbad schmelzen. Vom Herd nehmen und **55 g Kakaopulver** unterrühren. **5 große Eier** und **250 g Rohrzucker** schaumig schlagen (ca. 5 Minuten). Alle Zutaten und **1 TL Vanillepulver** vermengen.

In 2 kleine oder eine normale Springform geben. Bei 180°C ca. 35 Minuten backen. Kuchen sollte innen noch feucht sein.



Vanille-Eis

3 Eier mit **120g Zucker** schlagen. **1 - 2 Vanilleschoten** halbieren und das Mark auskratzen. **400ml Sahne** und **200ml Milch** mit Vanille aufkochen und abkühlen lassen. Schoten entfernen und alles zusammen in die Eismaschine.

Zwetschgenröster

100 g Zucker in Pfanne karamelisieren und mit **100 ml Rotwein** ablöschen. **Zimtstange** zugeben und köcheln lassen bis der Zucker sich aufgelöst hat. **300 g Zwetschgen** (Tiefkühl ist auch gut) halbiert und entsteint bei kleiner Flamme mitköcheln bis sie weich aber nicht matschig sind. Eventuell mit Stärke abbinden.

Orangen-Ingwersirup

500 ml Orangensaft mit **500 g Zucker** und daumengroßes Stück **Ingwer** langsam aufkochen. Saft und Schale von **einer Zitrone** zugeben. **1 Vanilleschote** halbieren und auskratzen und zugeben. Unter gelegentlichem Rühren 45 Minuten auf knapp 500 ml einkochen. Durch ein Sieb geben (Ingwer, Schote und Zitronenschale soll entfernt werden). Im Kühlschrank lagern.