

Wintermenü 2025

8 Personen

Röstbrot mit Walnuss-Petersilien-Butter mit Walnuss-Salami

Walnussbutter

Für die Walnussbutter **gehackte Wallnüsse** rösten und auskühlen lassen. **125 g weiche Butter**, **gehackte Petersilie** und etwas **Salz & Pfeffer** im Mixer vermengen. (Zutaten können nach Geschmack variiert werden)

Röstbrot

Bauernbrot in kleine Scheiben schneiden und in der Pfanne mit **Butter** kross anbraten und auskühlen lassen. Mit Walnussbutter bestreichen.

Salami vom Italiener vom Markt kaufen :-)



Gebackene Apfelscheiben mit Roggenbrot-Haselnuss-Crumble an Bergkäsesoße und Salat

Gebackene Apfelscheiben mit Roggenbrot-Haselnuss-Crumble

Den Ofen auf 180° C Oberhitze vorheizen. **4 Scheiben Roggenbrot (etwa 200 g)** entrinden und grob würfeln. Mit **2 confierten Knoblauchzehen** im Blitzhacker zerkrümeln. Mit **80 g weicher Butter** mischen, salzen und pfeffern. **100 g geröstete, gehackte Haselnusskerne** untermischen. Eine Auflaufform mit **Butter** austreichen. **2 große Äpfel** schälen. Mit Apfelausstecher das Kerngehäuse entfernen, den Apfel in knapp 2 cm dicke Scheiben schneiden. Nebeneinander in die Form legen, die Crumble-Mischung darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten backen, bis Apfel weich ist und der Crumble knusprig.



Bergkäsesoße

150 ml Gemüsebrühe und **50 ml Weißwein** aufkochen, **150 g Frischkäse** darin auflösen. **Geriebener Parmesan** zufügen, Abschmecken.

Feldsalat mit Quitten-Vinaigrette

150 g Quittengelee mit **2 EL Wasser** erwärmen und Gelee somit schmelzen. Mit **10 g Senf**, **20 g Balsamico** und **25 g Olivenöl** vermengen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Eine Schachtel Feldsalat waschen und mit Vinaigrette vermengen und neben Apfel anrichten.

Roastbeef unter der Haselnusskruste mit Herzoginkartoffeln und Wintergemüse

Glühweinbutter

Eine **rote Zwiebel** in **Butter** anschmelzen und mit **Glühwein** ablöschen, weiche Butter unterrühren. Abschmecken und erkalten lassen.

Gemüse

Gemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Rosenkohl, Möhren) in kochendem Salzwasser 4 Minuten garen, herausnehmen, abschrecken und gut abtropfen lassen.

In **Butter** (eventuell mit Zwiebel) anbraten/erwärmen. Alles mit Salz, Pfeffer würzen. Gegerate Maronen dazu ist auch sehr lecker.



Roastbeef

Für die Kruste **Thymianblätter** von den Stielen zupfen und fein schneiden. **100 g Butter**, 3-4 Minuten mit den Quirlen des Handrührers schaumig-dicklich aufschlagen. **2 Eigelb** unterrühren. **100 g Gemahlene Haselnüsse**, **60 g Semmelbrösel**, **(Zimt)**, **1 TL Honig** und Thymian unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Masse zwischen 2 Bogen Backpapier (à ca. 30 x 40 cm) dünn ausrollen und kaltstellen.



1,5 kg Roastbeef in der Pfanne mit Öl scharf anbraten, danach auf Gitter (Rost darunter setzen um den Bratensaft aufzufangen) setzen. Rinderfilets mit Haselnusskruste belegen und unter dem vorgeheizten Backofengrill bei 240 Grad (Gas 4-5, Umluft nicht empfehlenswert) auf der obersten Schiene ca. 2 Minuten goldbraun überbacken. Bei 100 - 130 °C ca. 1 - 1,5 Stunden (Kerntemperatur 54 - 58 °C) im Ofen garen.

Herzoginkartoffeln

600 g weichkochende Kartoffeln weichkochen, dann schälen und ausdampfen lassen, dann pressen. Mit $\frac{1}{2}$ TL Salz, 1 EL Stärke, 50 g Butter und 1 Ei vermengen und in Spritzbeutel füllen. Auf Backblech kleine Röschen spritzen. 10 - 15 Minuten goldbraun backen.

Oder im Rewe fertig (TK) kaufen.

Schokoladenkuchen mit Kirschragout und Marzipaneis

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.



Kirschragout

100 g Zucker in Pfanne karamelisieren und mit **100 ml Rotwein/Kirschsaft** ablöschen. **Zimtstange**, **Kardamon**, **Lebkuchengewürz** zugeben und köcheln lassen bis der Zucker sich aufgelöst hat. **300 g Kirschen** (TK) kurz aufkochen und mit ca. 1 EL Stärke (in kaltem Wasser aufgelöst) abbinden.

Marzipaneis

300 ml Sahne und **150 ml Milch** erhitzen und **125 g Marzipan** darin auflösen. Auskühlen lassen. **2 Eier** mit **80 g Zucker** steif schlagen. Marzipan-Sahne unterheben und in der Eismaschine gefrieren.