



Champignon - Cremesuppe mit Cranberry-Pilz-Topping und Sherry-Sahne

Zutaten

150 g Steinchampignons
20 g getrocknete
Steinpilze
60 g Zwiebeln
100 g mehligkochende
Kartoffeln
1 EL Butter
400 ml Gemüsebrühe
150 g Sahne
2 TL Zitronensaft
Salz und Pfeffer

Topping:

100 g Steinchampignons
1 EL Bratöl
50 g getr. Cranberrys
1 TL Rohrohrzucker
1 TL Butter
50 g Sahne
2 EL Sherry
Ev. 3 Stiele Petersilie

Zubereitung

Steinpilze in 400 ml Wasser, 20 Min. einweichen. Inzwischen die Champignons säubern und Stielenden frisch abschneiden. Pilze vierteln und zur Seite stellen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und Zwiebel darin 3 Minuten anschwitzen. Champignons und Kartoffeln zugeben und 1 Minute mit anschwitzen. Steinpilze mit Einweichwasser zufügen. Gemüsebrühe und Sahne angießen, Suppe aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Suppe pürieren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Inzwischen für das Topping Champignons putzen, trockene Stiele abschneiden. Pilze in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Champignonscheiben ca. 3 Minuten bei hoher Hitze darin anbraten, mit Salz würzen und beiseitestellen. Cranberrys fein hacken, zu den Pilzen geben und ca. 2-3 Minuten bei mittlerer Temperatur mitbraten. Sahne mit 1 Prise Salz halb steif schlagen und dabei den Sherry nach und nach zugeben. Suppe auf 4 Teller verteilen und mit Sherry-Sahne, Champignons Scheiben und Cranberrys anrichten. Auf Wunsch mit kleingehackter Petersilie garniert servieren.

Quelle: köstlich vegetarisch

Orangen-Spekulatius-Dessert

Zutaten:

(für 6 Portionen)
100 g Sahne
250 g Magerquark
250 g Mascarpone
2 Päck. Vanillezucker
50 g Zucker
3-4 Orangen (filetiert)
150 g Spekulatius

Zubereitung

Sechs Gläser à 125ml bereitstellen. Sahne steif schlagen. Magerquark, Mascarpone, Vanillezucker und Zucker miteinander verrühren, Sahne unterheben. Spekulatius zu kleinen Stücken brechen und die Hälfte auf die sechs Gläser verteilen. Orangenfilets halbieren und 4 – 5 Orangenfiletstücke auf die Spekulatius-Stücke geben. Magerquark-Mascarponecreme in einen großen Spritzbeutel geben und die Hälfte der Creme in kreisenden Bewegungen auf die Gläser verteilen. Für die nächste Schicht restliche Spekulatius auf die Gläser verteilen. Wieder 4-5 Filets-Hälften (Orange) darauf geben und mit der restlichen Creme abschließen. Jeweils 1-2 Orangenfilets zur Deko oben drauf setzen. Wer möchte, kann noch ein paar Spekulatiuskrümel darüber verteilen. Bis zum Servieren kaltstellen.



Rotkohlquiche mit Feta Kruste

Zutaten

Quiche-Fertigteig

2 Eier

200 g Zwiebeln

700 g Rotkohl

2 EL Bratöl

3 EL dunkler Balsamico-Essig

½ Tl gem. Nelken

1 TL gem. Kreuzkümmel

150 ml Gemüsebrühe

250 g Äpfel (Boskoop)

2 TL getr. Thymian

3 EL rotes Johannisbeergelee

200 g Schmand

150 g Feta

Quiche -/ oder Springform

Zubereitung

Teig in eine Quiche- oder Springform geben. Den Rand ca. 2 cm hochziehen und andrücken. Für die Füllung Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Halbringe schneiden. Kohl putzen, waschen, vierteln, Strunk entfernen und Viertel quer in 2 mm breite Streifen schneiden oder hobeln. Öl in großem Topf erhitzen und Zwiebeln darin 2 Minuten bei mittlerer Hitze anschwitzen. Mit Essig ablöschen. Rotkohl zugeben und unter Rühren weitere 3 Minuten dünsten. Mit Nelken und Kreuzkümmel bestäuben. Brühe angießen und im offenen Topf unter gelegentlichem Rühren ca. 25 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, Viertel längs halbieren und quer in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Äpfel ca. 5 Minuten vor Ende der Garzeit mit Thymian und Johannisbeergelee unter Rotkohl rühren und weitergaren. Bis die Flüssigkeit verdampft ist. Masse pikant mit Salz und Pfeffer würden. Backofen auf 200 °C vorheizen. Für den Guss Eier mit Schmand verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rotkohlmischung auf den Teig geben und Guss gleichmäßig darüber verteilen. Feta mit einer Gabel fein zerbröseln und Quiche damit bestreuen. Ca. 30 Minuten backen. Vorm anschneiden ca. 5 Minuten ruhen lassen und auf Wunsch mit Thymian servieren.

Quelle: Köstlich vegetarisch

Feldsalat mit Walnuss-Dressing und Granatapfel

Zutaten:

200 g Feldsalat

1 St. Schalotte

1 St. Granatapfel

75 g Speckwürfel

2 EL Rapsöl

2 EL Apfelessig

2 EL Ahornsirup

1 kleine Knoblauchzehe

75 g Walnüsse

Zubereitung

Den Salat putzen, waschen und trockenschleudern. Die Schalotte schälen und in feine Ringe schneiden. Granatapfel aufbrechen und Kerne herauslösen. Speckwürfel in 1 EL Rapsöl anbraten und abkühlen lassen. Für das Dressing Apfelessig, Ahornsirup, 1 EL Rapsöl und die gepresste Knoblauchzehe mit den gehackten Walnusskernen mischen. Speckwürfel zugeben. Den Salat mit den Schalotten Ringen anrichten, mit den Granatapfelkernen bestreuen und mit dem Dressing beträufeln.