

Vegetarisches Weihnachtsmenü

Vorspeise

Möhren-Orangen-Suppe

Zutaten (4 Personen):

500 g Möhren, 30 g Butter, 125 ml Orangensaft, 1 ¼ l Gemüsebrühe, 1 kleine Zwiebel, grob gehackt, 3-4 TL frischer Thymian gehackt oder 1 TL getrockneter Thymian, Salz, Pfeffer, Saure Sahne und Muskatnuss zum Servieren

Zubereitung:

Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Möhren und Butter in einen gusseisernen Topf geben und bei schwacher Hitze 10 Minuten braten, dabei gelegentlich umrühren.

Orangensaft, Zwiebel und Brühe dazu geben. Zum Kochen bringen und Thymian, Salz und Pfeffer hineingeben. Hitze reduzieren; Möhren abgedeckt in 20 Minuten gar kochen. Abkühlen lassen.

Die Mischung portionsweise in der Küchenmaschine zu einer glatten Masse verarbeiten. Wieder in den Topf geben und aufwärmen. Anschließend in Suppenschüsseln servieren, dazu mit einem Klecks saurer Sahne und Muskatnuss garnieren. Nach Wunsch noch einen Thymianzweig dazu legen.

Zwischengang

Ziegenkäsesalat

Zutaten (4 Personen):

12 Scheiben Weißbrote, 4 runde Ziegenkäse á 100 g, 60 g gemischte Salatblätter, 60 g Rauke, 250 g Kirschtomaten, halbiert, 1 EL Weißweinessig, 3 EL Olivenöl, ½ TL Körnersenf

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Mit einer runden Ausstechform aus jeder Brotscheibe die Mitte herausstechen (das Brot darf aber nicht größer als der Käse sein, weil es sonst unter dem Grill verkohlt). Das Brot nun auf ein Backblech legen und im Backofen 10 Minuten backen. Anschließend die 4 Ziegenkäse in je drei Scheiben schneiden.

Für das Dressing Essig, Öl und Senf 1 Minute lang verrühren.

Auf jedes Brot eine Käsescheibe legen. Auf vier Desserttellern ein Bett aus Salatblättern und Rauke anrichten; die Tomatenhälften darauf legen. Käse und Brot unter dem vorgeheizten Grill 5 Minuten goldgelb überbacken. Die Salatblätter mit dem Dressing beträufeln und auf jeden Teller drei Käsebrote legen. Eventuell noch mit gehacktem Schnittlauch bestreuen.

Hauptspeise

Bandnudeln an Rosmarin-Pfifferlingen

Zutaten (4 Personen)

240 g Bandnudeln, Salz, 8 Kartoffeln, 4 dicke Möhren, 4 TL Rosmarinnadeln, 320 g Pfifferlinge, 8 Knoblauchzehen, 4 TL Olivenöl, 160 g Sahne, Worcestersoße, 2 EL Zitronensaft, Zitronenpfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und würfeln. Möhren putzen und in Scheiben schneiden. Rosmarin hacken, Pilze putzen, Knoblauch in Scheiben schneiden.

Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen. Kartoffeln und Möhren die letzten 5 Minuten mit kochen.

Die Pilze mit dem Rosmarin und den Knoblauchscheiben in Olivenöl 3 bis 4 Minuten anbraten. 10 EL Nudelwasser, Sahne und Zitronensaft zugeben, aufkochen und mit Worcestersoße, Salz und Zitronenpfeffer abschmecken. Zu den Gemüsenudeln anrichten.

Dessert

Birnencarpaccio mit Schokoladensauce

Zutaten (4 Personen):

3 EL Honig, 3 EL Zitronensaft, 3 cl Birnenschnaps, 100 g Edelbitter-Schokolade, 4 rotschalige Birnen, 100 ml Sahne, 2 cl Niederegger Cuandolé Marzipanliqueur

Zubereitung:

Für die Marinade Honig, Zitronensaft und Birnenschnaps verrühren. Birnen waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, Fruchtfleisch in dünne Spalten hobeln, auf den Tellern anrichten und mit der Marinade beträufeln.

Für die Sauce Schokolade im Wasserbad schmelzen. Cuandolé unterrühren. Unter ständigem Rühren die Sahne zugeben. Alles zu einer geschmeidigen Sauce verrühren.

Einen Teil der Sauce über den Birnenspalten verteilen, den Rest dazu reichen und das Carpaccio nach Wunsch mit Zitronenmelisse dekoriert servieren.