proudly presents & cooks:

Weihnachtsmenü 2020

Feldsalat mit Senf-Vinaigrette & gerösteten Kürbiskernen

Semmelknödel aus der Pfanne an Pilzrahmsoße

Banana Ice Cream Bites

Feldsalat mit Senf-Vinaigrette & gerösteten Kürbiskernen

Zutaten:

- 100 g Feldsalat
- 1 Schalotte
- Kürbiskerne
- 3 EL dunkler Balsamicoessig
- 3 TL Senf
- 3 – 4 EL Olivenöl
- Pfeffer
- ¼ TL Salz
- Zucker

1. Feldsalat waschen, abtropfen lassen oder ausschütteln.
2. Schalotte schälen und sehr fein würfeln.
3. Für das Dressing die Zwiebelwürfel mit Balsamicoessig, Salz, etwas Pfeffer, Zucker und Senf vermischen. Das Dressing beiseite stellen.
4. Kürbiskerne bei mittlerer Temperatur unter häufigem Wenden in einer beschichteten Pfanne rösten.
5. Das Olivenöl langsam zum restlichen Dressing gießen. Unter kräftigem Rühren entsteht dabei eine sämige Konsistenz.
6. Dressing über den Feldsalat geben und mit Kürbiskernen bestreuen.

Semmelknödel aus der Pfanne an Pilzrahmsoße

Zutaten:

- 250 g Semmelknödel
- 1 Speisezwiebel
- ½ Bund Petersilie
- Soja-Sahne
- Soja-Milch
- 200 g Champignons
- 1 Bund Thymian
- Pfeffer
- Muskat
- 50 g Weizenmehl (z. B. Typ 405)
- Olivenöl
- Weißwein
- Salz

Für die Knödel:

1. Zwiebel schälen und fein würfeln.
2. Petersilie waschen, abtropfen und fein hacken.
3. Semmelbrösel, die Hälfte der Zwiebelwürfel, Petersilie, Mehl und etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat in einer Schüssel vermischen.
4. Langsam Sojamilch untermengen bis ein weicher und nicht zu fester Teig entsteht. Teig beiseite stellen.

Für die Soße:

1. Champignons putzen und in Spalten schneiden bzw. vierteln.
2. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen.
3. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die restlichen Zwiebelwürfeln glasig dünsten. Anschließend die Champignons in die Pfanne dazugeben und für 5 min Kräftig anbraten und anschließend mit etwas Weißwein ablöschen. Sojasahne dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und kurz köcheln lassen.

Im Anschluss Olivenöl in einer weiteren Pfanne erhitzen. Aus dem Knödelteig kleine, flache Laibchen formen, in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten.

Semmelknödel an Rahm-Pilz-Sauce servieren und genießen!

Banana Ice Cream Bites

Zutaten:

- 2 Bananen
- 1 Tafel Schokolade
- Erdnussbutter
- Pistazien
- Kokosflocken
- Chiasamen
- Sesamsaat

1. Schokolade in kleine Stückchen brechen und Schüssel geben. Schokolade im Wasserbad schmelzen.
2. Inzwischen Pistazien schälen und in grobe Stückchen hacken.
3. Bananen schälen und zunächst mit Erdnussbutter bestreichen, anschließend die geschmolzene Schokolade darüber geben.
4. Nach Lust und Laune Pistazien, Kokosflocken, Chiasamen und Sesamsaat auf die Bananen streuen.
5. Zum Abkühlen Bananen wenn möglich ins Gefrierfach legen.
6. Wenn die Bananen abgekühlt bzw. gefroren sind, die iced Bananas mit einem scharfen Messer in gleichgroße Scheiben schneiden.