

# Weihnachten

Menü für 4 Personen

## 1. Feldsalat mit Himbeeressig und Frischkäse

- 200 g Feldsalat**
- 1 Zwiebel**
- 1 Teelöffel Senf**
- 2 Esslöffel Himbeeressig**
- Salz, Pfeffer**
- 1 Esslöffel Walnuss- oder Rapsöl**
- 100g Frischkäse oder Camembert**
- 40 g Walnüsse**

Feldsalat waschen, Zwiebel würfeln. Für das Dressing den Senf, Himbeeressig, Salz und Pfeffer mischen, mit Walnuss- oder Rapsöl verrühren und abschmecken. Salat mit dem Dressing mischen und auf Teller anrichten. Frischkäse oder Camembert auf den Salat verteilen, gehackte Walnüsse rösten und auf den Salat streuen.

## 2. Rosenkohlpfanne mit Champignons, Gnocchi, glasierten Maronen und Edelschimmelkäse

- 200 g Maronen**
- 2 Teelöffel Rapsöl**
- 1 Teelöffel Zucker**
- 1 Teelöffel Rapsöl**
- 1 Stück Zwiebel**
- 1 Knoblauchzehe**
- 500 g Rosenkohl**
- 50 ml Wasser**
- (Rauch-)Salz, Pfeffer**
- 200 g braune Champignons**
- 600 g Gnocchi**
- 100 g Edelschimmelkäse**
- Pfeffer, Muskat**



Maronen schälen und vorgaren, in einer Pfanne mit Öl und Zucker glasieren, zur Seite stellen. Gewürfelte Zwiebel und gehackten Knoblauch in Rapsöl dünsten. Geputzten Rosenkohl zu den Zwiebeln geben und kurz dünsen. 50 ml Wasser, Salz oder Rauchsalz, Pfeffer zugeben und etwa 15 Minuten mit geschlossenem Deckel garen.

Geviertelte Champignons zugeben und weitere 10 Minuten garen. Gnocchi nach Anweisung garen, abtropfen und kurz braten in 1 Teelöffel Rapsöl, Edelschimmelkäse zur Rosenkohl-Pilzpfanne geben und schmelzen. Gnocchi und Maronen zu der Rosenkohl-Pilzpfanne geben und erwärmen. Mit Pfeffer und Muskat abschmecken.



### 3. Weihnachtstiramisu

Spekulatius in 4 Gläser bröseln, mit starkem Kaffee tränken. Für die Creme den Vanillepudding mit Magermilch und Zucker zubereiten, abkühlen lassen. Dann Magerquark und Zitronensaft unter den Pudding ziehen.

Die Orange schälen und filetieren, das restliche Fruchtfleisch in die Creme pressen, Orangenfilets auf die Spekulatius verteilen. Creme in alle Gläser verteilen. 1–2 Spekulatius zerbröseln und damit garnieren.

**200 g Spekulatius  
100 ml starker Kaffee**

**Für die Creme:**

**½ Liter Magermilch  
1 Päckchen Vanille  
pudding  
45 g Zucker  
250 g Magerquark  
Zitronensaft  
1 Orange (200 g)  
1–2 Spekulatius**

