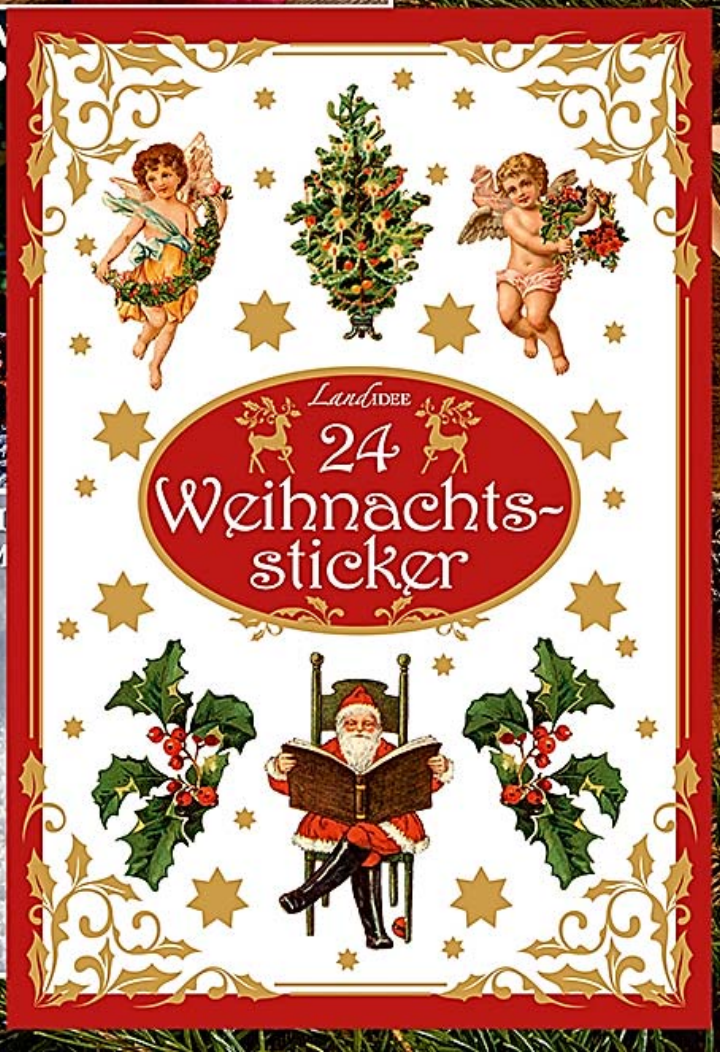
LandIDEE
November & Dezember 2017 | Nr. 6

LandIDEE

LAND ERLEBEN UND GENIESSEN

175 IDEEN *für Weihnachten*

Ihr Kreativ-Heft für den Advent



GESCHENKE, DEKO UND GENUSS

Zauber der stillen Zeit

Mal mit, mal ohne Fleisch: Da die Beilagen bei unserem Flexi-Menü gleich bleiben, hat man kaum Mehrarbeit

Lieblings-Menü für alle

Es gibt nichts Schöneres, als gemeinsam an einer Festtafel zu schlemmen. Die kreativen Köchinnen der „Hauswirtschafterei" haben für uns ein Menü entworfen, das die ganze Familie glücklich macht – Fleischfreunde wie Vegetarier.

FOTOS: BRIGITTE SPORRER; PRODUKTION, STYLING UND TEXT: KATI HOFACKER, DAGMAR BARTOSCH

1. VORSPEISE

Würzige Gemüsebrühe mit Käsebiskuit

GEMÜSEBRÜHE vegetarisch

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

2 Zwiebeln, 3 EL Rapsöl, 3 Gelbe Rüben, 2 Stangen Lauch, ½ Knollensellerie, 2 l Wasser, Salz, Pfeffer, ½ Handvoll Petersilie, ½ Handvoll Liebstöckel

1 Von den Zwiebeln nur die erste braune Schale und die Wurzeln entfernen. Die Zwiebeln samt der inneren Schalen halbieren und im heißen Öl kräftig anbraten.
2 Das Gemüse waschen, putzen und in grobe Würfel schneiden. Zu den Zwiebeln geben und auch kräftig anbraten. Mit 2 l Wasser aufgießen. Gewürze und Kräuter zufügen und zugedeckt circa 60 Minuten köcheln lassen.
3 Die fertige Brühe durch ein feines Sieb abgießen.

KÄSEBISKUIT vegetarisch

ZUTATEN:

2 Eier, Salz, 2 EL geriebener Käse, 60 g Mehl, ¼ TL Backpulver, etwas Schnittlauch, 1 Frühlingszwiebel

1 Die Eier mit dem Salz schaumig rühren.
2 Käse, Mehl und Backpulver mischen und unterheben.
3 Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform (30 cm) geben und circa 20 Minuten bei 180 Grad backen.
4 Die Biskuits entweder in Vierecke schneiden oder mit Förmchen ausstechen.
5 Kurz vor dem Servieren in die heiße Gemüsebrühe geben. Schnittlauch und Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und die Suppe damit garnieren.

Zubereitungszeit: 25 Minuten
Backzeit: ca. 20 Minuten (Biskuits)
Kochzeit: ca. 60 Minuten (Suppe)

Die Suppe lässt sich sehr gut einige Tage früher kochen und dann einfach einfrieren. Die Biskuits am Vortag zubereiten.

2. VORSPEISE

Bunte-Bete-Carpaccio mit Frischkäsenocken

Frischkäsemasse am Vortag zubereiten, das Carpaccio dann frisch.

FRISCHKÄSENOCKEN vegetarisch

ZUTATEN FÜR 3 PERSONEN

100 g Frischkäse, Kräutersalz, 1 TL Meerrettich, 2 TL Dill

FRISCHKÄSENOCKEN MIT FISCH

ZUTATEN FÜR 3 PERSONEN

100 g Frischkäse, Kräutersalz, 1 TL Meerrettich, 1 kleines Lachsforellenfilet , 2 TL Dill,

CARPACCIO vegetarisch

ZUTATEN FÜR 3 PERSONEN

Carpaccio: 3 bunte Beten
Dressing: 3 EL Weißweinessig, 2 EL Rapsöl, 2 EL Kürbiskernöl, 1 TL Kräutersenf, Salz, Pfeffer
Zum Anrichten: 100 g Feldsalat, etwas Dill zum Garnieren

1 Für die Frischkäsenocken den Frischkäse mit dem Kräutersalz und dem Meerrettich glatt rühren. Das Fischfilet für die Fleischesser-Variante klein schneiden und mit dem Dill unterziehen. Bis zum Servieren kühl stellen.
2 Die bunten Beten schälen und in dünne Scheiben hobeln. Auf Tellern anrichten.
3 Die Zutaten für das Dressing glatt rühren und über das Beten-Carpaccio träufeln.
4 Den Feldsalat waschen, putzen und trocken schleudern. Auf jeden Teller in die Mitte etwas Feldsalat geben.
5 Aus der Frischkäsemasse mit 2 Teelöffeln kleine Nocken formen und diese auf den Feldsalat setzen. Mit Dill garnieren.
6 Auf Wunsch, zur besseren Unterscheidbarkeit für die Vegetarier, die Fischnocken mit Streifen der Lachsforelle garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

HAUPTSPEISE

Zweierlei Braten mit Pilzsoße und Wintergemüse

NUSSBRATEN vegetarisch

ZUTATEN FÜR 3 PERSONEN

40 g grob gehackte Haselnüsse, 40 g grob gehackte Walnüsse, 2 Zwiebeln, 50 g Butter, 1 EL Mehl, 125 ml Gemüsebrühe, 40 g getrocknete Tomaten, 100 g gemahlene Haselnüsse, 100 g gemahlene Walnüsse, 100 g Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, 1 TL Thymian, 1 Ei

1 Die gehackten Nüsse ohne Fettbeigabe goldbraun rösten.
2 Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. In einem großen Topf in der heißen Butter andünsten. Das Mehl einrühren. Mit der Brühe aufgießen und kurz köcheln lassen.
3 Die Tomaten in feine Würfel schneiden und mit den gehackten und gemahlenen Nüssen und den Semmelbröseln unterrühren. Würzen und abkühlen lassen.
4 Das Ei zufügen und kurz quellen lassen. Die Masse in zwei gefettete Leberkäs- oder Papierkastenformen (500 g) verteilen und bei 180 Grad circa 45 Minuten backen.
5 Den abgekühlten Nussbraten gut verpacken und am nächsten Tag mit Alufolie bedeckt im Backofen erhitzen, idealerweise gleichzeitig mit dem Filet.
6 Zum Servieren in Scheiben schneiden und mit der Pilzsoße servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
Backzeit: 45 Minuten

NUSSBRATEN: am Vortag vorbereiten.
SCHONEND GEGARTES RINDERFILET: frisch zubereiten.
HERZOGINKARTOFFELN: am Vortag zubereiten und mit dem Filet erhitzen.
WINTERGEMÜSE: frisch zubereiten.
PILZSOSSE: frisch zubereiten.

SCHONEND GEGARTES RINDERFILET

ZUTATEN FÜR 3 PERSONEN

500 g Rinderfilet, 2 EL Rapsöl, Salz, Pfeffer

1 Das Filet rundum im heißen Öl kräftig anbraten.
2 Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine angewärmte Auflaufform legen.
3 In den vorgeheizten Backofen (100 Grad Umluft) stellen und circa 90 Minuten fertig garen.
4 Zum Servieren in Scheiben schneiden und mit der Pilzsoße servieren.

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten
Garzeit: ca. 90 Minuten

HERZOGIN-KARTOFFELN vegetarisch

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

750 g mehligkochende Kartoffeln, 100 g geriebener Emmentaler, 2 Eier, 50 g weiche Butter, Salz, Pfeffer

1 Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser gar kochen. Abgießen, etwas umrühren und dabei kurz ausdampfen lassen.
2 Noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken und ganz abkühlen lassen.
3 Mit Käse, Ei, Butter und Gewürzen gut vermischen. In einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben.
4 Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech Rosetten spritzen und diese bei 190 Grad circa 20 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
Kochzeit: ca. 20 Minuten
Backzeit: ca. 20 Minuten

WINTERGEMÜSE vegetarisch

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

300 g Rosenkohl, 300 g Urmöhren oder Gelbe Rüben, 500 ml Gemüsebrühe, Kräutersalz, Pfeffer, 1 EL Butter

1 Den Rosenkohl putzen und den Stielansatz kreuzweise einschneiden. Urmöhren schälen und in Scheiben schneiden.
2 Das Gemüse in der Brühe zugedeckt knapp bissfest garen, dann abgießen und die Brühe für späteren Gebrauch einfrieren.
3 Das Gemüse würzen, die Butter darüber schmelzen lassen und servieren.

Zubereitungszeit: 10 Minuten
Garzeit: ca. 10 Minuten

PILZSOSSE vegetarisch

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

1 Zwiebel, 300 g gemischte Pilze (Champignons, Kräuterseitlinge, Shitake), 1 Bund Frühlingszwiebeln, 1 EL Rapsöl, 3–4 getrocknete Tomaten, 200 ml Sahne, Salz, Pfeffer

1 Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.
2 Die Zwiebel in heißem Öl anbraten. Dann Pilze und Frühlingszwiebeln dazugeben und mitdünsten.
3 Die Tomaten fein würfeln. Mit der Sahne unterrühren und würzen. Circa 10 Minuten köcheln lassen und anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
Kochzeit: ca. 10 Minuten

Creme frisch zubereiten, das Apfelkompott am Vortag, die Kipferl einige Tage zuvor.

NACHSPEISE

Bratapfeltraum mit Vanillekipferln

BRATÄPFEL vegetarisch

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

Apfelkompott: 2 Äpfel, 2 EL Butter, 250 ml Apfelsaft, 50 ml Weißwein, 1 EL Vanillezucker, 2 EL Speisestärke
Creme: 150 g Quark (20 %), 150 g Crème fraîche, 1 EL Zitronensaft, 1 EL Zucker, 1 EL Vanillezucker, 150–200 g Vanillekipferl

1 Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. In kleine Würfel schneiden und in der heißen Butter andünsten.
2 Apfelsaft, Wein, Vanillezucker und Speisestärke kalt glatt rühren. Zu den Äpfeln geben und einmal aufkochen. Abkühlen lassen.
3 Quark, Crème fraîche und Zitronensaft mit Zucker und Vanillezucker in einer anderen Schüssel glatt rühren.
4 Einige Vanillekipferl für die Garnitur beiseitelegen, den Rest grob zerbröseln.
5 Apfelkompott, Quarkcreme und Brösel in 6 Gläser schichten und mit den ganzen Vanillekipferln garnieren.
Zubereitungszeit: 10 Minuten, Garzeit: ca. 10 Minuten

VANILLEKIPFERL vegetarisch

ZUTATEN FÜR CA. 50 STÜCK

200 g Butter, 125 g Zucker, Mark einer Vanilleschote, 3 Eigelb, 250 g Mehl, 125 g gemahlene Haselnüsse, 1 Msp. Backpulver
Zum Wälzen: 100 g Vanillezucker

1 Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Das Vanillemark aus der Schote kratzen und zur Schaummasse geben.
2 Die Eigelbe nach und nach einrühren.
3 Mehl, Nüsse und Backpulver mischen und dazugeben. Alles gut verkneten. Den Teig zu Rollen formen und 30 Minuten kühl stellen.
4 Die Rollen in Scheiben schneiden und daraus kleine Kipferl formen. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und bei 200 Grad circa 10 Minuten backen.
5 Noch warm im Vanillezucker wälzen.
Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten, Backzeit: ca. 10 Minuten

KONTAKT & BEZUGSQUELLE

Silvia, Bettina und Christine (v. r.) von der Hauswirtschafterei schreiben Kochbücher und betreiben eine Cateringfirma. Mehr vegetarische Gerichte finden Sie in ihrem Kochbuch „Bayerisch Veggi". Kontakt: *www.diehauswirtschafterei.de*
Teller, Gläser, Leinen: *www.zarahome.com/de*

TISCHDEKO

Schön gefaltet: Servietten

Auf einer festlichen Tafel dürfen feine Stoffservietten nicht fehlen.
Zum wahren Hingucker werden sie, wenn sie richtig in Form gebracht sind:
Als Tannenbaum oder Stern passen sie wunderbar auf den weihnachtlichen Tisch.

TANNENBAUM
(Serviettengröße circa 40 x 40 cm)

1 Die Serviette zur Mitte falten, festdrücken.
Nochmals mittig falten, sodass ein Quadrat entsteht.
Mit der offenen Spitze nach unten vor sich legen.
2 Nun die Spitzen eine nach der anderen abgestuft nach oben klappen.
Die Spitzen festhalten und die Serviette umdrehen.
3 Die linke und die rechte Seite bis zur Mitte nach innen falten,
sodass sie übereinanderliegen und in etwa die Form
einer Eiswaffel entsteht. Die Serviette wieder umdrehen.
4 Nun die nach unten zeigenden Spitzen nach hinten
umklappen und in dem Falz feststecken.
5 Knöpfe als Dekoration wie Christbaumkugeln auflegen oder mit
einem kleinen Stück doppelseitigem Klebeband fixieren.

TISCHDEKO

STERN
(Serviettengröße circa 40 x 40 cm)

1 Die Serviette mittig falten und einen Falz ziehen.
Dann beide Hälften zur Mitte falten und fest drücken.
2 Die Serviette um 90 Grad drehen, nochmals durch Falten vierteln. So entstehen für später Hilfslinien. Den letzten Schritt rückgängig machen und die Serviette wie ein schmales Rechteck mit der offenen Seite nach oben vor sich legen.
3 Nun mithilfe der Linien die Serviette wie eine Ziehharmonika abwechselnd nach oben und unten bis zum Ende zusammenfalten.
4 Den entstandenen Fächer so legen, dass die geschlossenen Seiten nach vorne zeigen. Nun die Ecken nach innen falten, sodass schräge Kanten wie Dreiecke entstehen.
5 Die Serviette aufstellen, die Mitte festhalten und die Enden zusammenführen, sodass die Sternform entsteht.
Am besten auf der Unterseite mit Büroklammern fixieren.