

Orangen-Maroni-Ecken

ZUTATEN

- 300g kalte Butter
- 500g glattes Mehl
- 200g Staubzucker
- 1 Prise Salz
- 3 Dotter
- Schale von 1/2 Bio-Orange (abgerieben)

Für das Dressing

- 200g Maronicreme
- 300g dunkle Kuvertüre



ZUBEREITUNG

Butter klein schneiden, mit Mehl, Staubzucker und 1 Prise Salz verbröseln. Dotter und Orangenschale zufügen und rasch verkneten. Teig vierteln, flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Das Backrohr auf 170°C vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier vorbereiten. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 3mm dick ausrollen, Quadrate ausstechen, auf die Bleche legen und im Rohr (mittlere Schiene) ca. 12 Minuten backen.

Je zwei der bereits ausgekühlten Kekse mit Maronicreme zusammen kleben. Inzwischen die Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen lassen, die Kekse an einer Ecke in die Schokolade tunken, auf ein Gitter legen und die Glasur fest werden lassen.

Paprikahendl

Wiener Art

ZUTATEN (3-4 Portionen)

- Hühnerkeulen oder Oberkeulen (ca. 300g/Person)
- 3 große Zwiebel Rot
- 1 Knoblauchzehe
- 3-4 EL Paprikapulver edelsüß
- 2 EL Mehl
- 500ml Hühnersuppe (Suppenwürfel od. Granulat)
- 500ml heißes Wasser
- 125ml Schlagobers oder Cremefine
- 2-3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer zum Abschmecken

Beilagen: Salzkartoffeln, Hörnchen-Nudeln oder Spätzle

ZUBEREITUNG

Die Keulen säubern und trocken tupfen. Zwiebeln und Knoblauch klein hacken und in einem großen Topf mit dem Olivenöl ca. 10 Minuten langsam bei kleiner Hitze andünsten bis sie schön glasig sind und die typische Süße haben. Den Paprika zufügen – gut durchrühren und mit ca. 200ml der Hühnersuppe ablöschen. Leicht köcheln lassen bis sich die Flüssigkeit bis zur Hälfte reduziert hat. Mit dem Mehl stauben und sehr gut durchrühren.

Nun mit der restlichen Suppe aufgießen und das Fleisch zugeben. Nach dem erneuten Aufkochen mit dem heißen Wasser aufgießen. 45 Minuten bei kleiner Hitze ohne Deckel köcheln lassen – zwischendurch immer wieder umrühren.

Während das Fleisch kocht, kann die Beilage vorbereitet werden.

Nach der Basiskochzeit die Keulen auf einen Teller herauslegen. Um dem Saft mehr Geschmack zu verleihen, kann ein Stück Fleisch - das so genannte „Opferstück“ - beim Pürieren in der „Soße“ zurück bleiben. Das Fleisch wieder zugeben und weitere 15 Minuten leicht köcheln lassen. Obers/Cremefine langsam einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anrichten und schmecken lassen.



Lachs-Crêpes-Röllchen

ZUTATEN

Für die Crêpes

- 30g Butter
- 120g Mehl
- 250ml Milch
- 2 Eier
- Olivenöl für die Pfanne

Für die Füllung

- Je 1/2 Bund Basilikum und Rucola
- 150g Creme fraiche
- 1 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 1/4 TL Zucker
- Salz, Pfeffer
- Chilipulver
- 12 Scheiben Räucherlachs (ca. 250g)



ZUBEREITUNG

Für die Crêpes Butter schmelzen. Mehl mit 1 Prise Salz mischen. Erst die Milch, dann die Eier und die flüssige Butter mit dem Schneebesen oder Handrührgerät unterrühren, 30. Minuten zugedeckt quellen lassen.

Für die Füllung Basilikum und Rucola waschen und trocken schütteln. Basilikum Blätter fein schneiden, vom Rucola Stiele entfernen und die Blätter grob schneiden. Creme fraiche mit Basilikum, Zitronensaft, Zucker, Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen.

Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, darin nacheinander dünne Crêpes backen. Fertige Crêpes auskühlen lassen, dann mit Creme fraiche bestreichen, darauf Lachs auslegen und Rucola darüber streuen, fest aufrollen. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 3 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Vor dem Servieren jede Rolle schräg in vier Stücke schneiden, evtl. auf Salat angerichtet servieren.

Butterbuserl

ZUTATEN

- 180g glattes Mehl (geseibt)
- 1 TL Backpulver
- 150g Butter (zimmerwarm)
- 1 Pkg. Puddingpulver (Vanille oder Schokolade)
- 50g Staubzucker
- 2 Pkg. Vanillezucker
- Prise Salz

Zum Bestreuen:

- 60g Staubzucker
- mit 2 Pkg Vanillezucker (gemischt und geseibt)



ZUBEREITUNG

Alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Haselnussgroße Stücke abteilen und zu Kugeln formen.

Backrohr auf 180°C vorheizen. Kugeln mit ausreichend Abstand auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und 15-20 Minuten hell backen.

Die noch heißen BuserlIn mit der Zuckermischung bestreuen.

Tipp

Die Butterbuserl lassen sich auch ganz leicht *vegan* zubereiten, einfach die Butter durch Pflanzenmargarine ersetzen.

Cranberry Punsch

ZUTATEN (4 Portionen)

- 1 Bio-Orange
- 450 ml Cranberrysaft
- 350ml lieblicher Rotwein
- 75g brauner Zucker
- 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
- 4 Gewürznelken
- 2 Sternanis
- 1 Stange Zimt
- 75g Cranberrys
- 80ml Rum



ZUBEREITUNG

Die Orange heiß abwaschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden, die Orangenscheiben je nach Größe nochmals halbieren.

Cranberrysaft, Rotwein, Zucker und Vanillezucker in einen Topf geben. Nelken, Sternanis und Zimt in ein Gewürzsäckchen füllen (wer keins hat, kann die Gewürze auch so in den Topf geben und hinterher wieder herausnehmen), zufügen und alles unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Achtung, die Flüssigkeit darf nicht kochen!

Orangenscheiben und Cranberrys zugeben und den Punsch mit geschlossenem Deckel und bei ausgeschalteter Herdplatte 1 Stunde ziehen lassen. Anschließend noch einmal kurz bei niedriger Temperatur erhitzen. Den Topf vom Herd ziehen und die Gewürze entfernen. Dann den Rum zugießen und alles gut verrühren. Den Punsch auf große hitzebeständige Gläser verteilen und heiß servieren.

Kürbiscremesuppe

ZUTATEN (4 Portionen)

- 50 dag Kürbisfleisch
- 10 dag Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Öl
- 2 EL kalte Butter
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1 Msp. Kümmel
- 1 Lorbeerblatt
- Salz
- Weißer Pfeffer
- 1l Rindsuppe oder Würfelsuppe
- Kürbiskerne
- 1-2 EL Kernöl



ZUBEREITUNG

Das Kürbisfleisch in große Würfel schneiden, Zwiebel fein hacken, Knoblauchzehe schneiden. 2 EL Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig rösten, das gewürfelte Kürbisfleisch dazugeben und alles einige Minuten dünsten.

Das Kürbisfleisch würzen, mit Suppe aufgießen und ca. 15 Minuten leicht wallend kochen lassen.

Das Lorbeerblatt wieder entfernen, die Suppe pürieren. Zum Schluß die Butter einrühren, mit Kürbiskernen und Kernöl garnieren.

Tipp:

Als Einlage können geröstete Schwarzbrotwürfel gereicht werden.



Karamell-Mandel-Popcorn

ZUTATEN (4 Portionen)

- 80g Maiskörner
- etwas Sonnenblumenöl
- 2 EL Butter
- 1 Prise Salz
- 2-3 EL Honig
- 150g Zucker
- 4 EL Mandeln gehackt

ZUBEREITUNG

Popcorn mit etwas Öl in einem großen Topf mit Deckel zubereiten und auf einen mit Backpapier ausgelegtem Blech auflegen.

Karamellsauce: Butter, Salz, Honig und Zucker bei mittlerer Hitze aufkochen, ständig rühren bis die Masse hellbraun wird. Dann rasch die Mandeln unterrühren und sofort auf die Popcorn gießen und verteilen.

