

Das Transition Town Weihnachtsmenu 2012

Spitzkohlsalat

600 g Spitzkohl
4 Orangen
1 Bund Lauchzwiebeln
5 EL Olivenöl
5 EL Balsamicoessig
1 TL Senf
Salz, Pfeffer
1/2 Knoblauchzehe, gepresst

Den Spitzkohl in feine Streifen schneiden, die Orangen schälen und filetieren. Die Lauchzwiebeln in Röllchen schneiden. Olivenöl, Balsamicoessig, Senf und Knoblauch verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zusammen über den Salat geben, gut vermengen und durchziehen lassen.

Pastinaken-Senf-Suppe

4 Portionen

700 g Pastinaken
1 große Zwiebel
1 Prise Zucker
1 TL gemahlener Koriander
1/2 TL Kreuzkümmel
1/2 TL Kurkuma
1/4 TL Cayennepfeffer

1 l Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
200 ml Sahne
2 Knoblauchzehen
1 EL Senfkörner
Öl

Die Pastinaken schälen und würfeln. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter zerlassen und die Pastinaken und Zwiebeln darin andünsten. Zucker, Koriander, Kreuzkümmel, Kurkuma und Cayennepfeffer dazugeben und anschwitzen lassen. Die Gemüsebrühe dazu geben und köcheln lassen bis das Gemüse weich ist. Dann die Suppe fein pürieren und die Sahne dazugeben. Erhitzen und dann abschmecken. Die Knoblauchzehen in feine Streifen schneiden, zusammen mit den Senfkörnern in heißem Öl anrösten bis die Körner springen. Über die angerichtete Suppe geben und sofort servieren.

Blinis mit Ziegenfrischkäse-Creme

Für den Teig:

150 ml Milch
1 Päckchen Trockenhefe
1 Prise Zucker
Salz
50 g Roggenmehl
170 g Mehl
3 Eier
1 Eigelb

Die Zutaten für den Teig gut verrühren und gehen lassen. Dann zu kleinen Pfannkuchen auspacken.

Rote Bete
200 g Ziegenkäse
80 ml Milch
20 g Kürbiskerne
Kresse zum dekorieren
10 g Zucker
100 ml Rotwein
1 EL getrockneter Thymian
2 EL Balsamico

Die rote Beete in Salzwasser gar kochen. Dann ausdämpfen und abkühlen lassen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Ziegenkäse mit der Milch cremig rühren. Die Kürbiskerne trocken in einer Pfanne rösten. Rotwein mit Zucker und Thymian aufkochen und sirupartig einköcheln lassen. Mit dem Balsamico abschmecken. Die Blinis mit der Rote Beete, Ziegenfrischkäse-Creme anrichten und mit Kürbiskernen und Kresse dekorieren.

Birnen-Chili-Risotto mit Feldsalat

4 Portionen

60 g Feldsalat
Olivenöl
Salz, Pfeffer
Prise Zucker
1 1/2 Zwiebeln

1 Birne
etwas Zitronensaft
1 EL Zucker
150 ml Weißwein

900 ml Gemüsefond
35 g Butter
280 g Risotto-Reis
Zwiebelwürfel
1/2 EL getrocknete Chilis
Salz, Pfeffer
60 g Parmesan
Haselnüsse (gemahlen)

Den Feldsalat waschen und trocknen. Die Hälfte vom Feldsalat mit Olivenöl pürieren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Birne schälen, entkernen und grob raspeln. Danach mit dem Zitronensaft vermischen (um die Braunfärbung zu verhindern). Den EL Zucker karamellisieren und die Hälfte der Birnen dazu geben. Ca. 30 Sekunden andünsten. Mit 50 ml Weißwein ablöschen und danach pürieren.

Den Gemüsefond erhitzen. 15 g Butter zerlassen und den Risotto-Reis, die Zwiebelwürfel, die getrockneten Chili und die restlichen Birnen darin dünsten. Mit 100 ml Weißwein auffüllen, einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach und nach den heißen Fond dazu gießen. Dabei möglichst oft umrühren. 2 min vor Schluß: Das Birnenpüree, die restliche Butter (20 g) und den Parmesan unterrühren. Die eine Hälfte vom Risotto mit püriertem Feldsalat, die andere Hälfte mit frischem Feldsalat verrühren. Mit gemahlenden Haselnüssen dekorieren.

Tagliatelle mit Chicorée

Für den Teig:

400 g Weizenmehl
4 Eier
Salz
2 cl Olivenöl

Für die Sauce:

2 Chicorée
300 g Radicchio
1 EL Öl
150 ml Gemüsebrühe
1 Becher Schmand
1 EL Honig
3 EL Aceto Balsamico
Pfeffer
Thymian

Das Mehl in eine Schüssel sieben und darin eine Mulde formen. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und salzen. Dann in die Mulde gießen. Das Öl hinzufügen und gut verkneten. Eine halbe Stunde ruhen lassen. Danach mit einer Nudelmaschine zu Tagliatelle formen. Ist keine Maschine vorhanden den Teig mehrmals mit dem Nudelholz ausrollen und dann in feine Streifen schneiden.

Den Chicorée und den Radicchio putzen und in breite Streifen schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und Chicorée und Radicchio darin kurz anbraten. Dann mit der Gemüsebrühe angießen. Schmand, Honig, Aceto Balsamico und Pfeffer dazu geben und verrühren. Die Nudeln kurz in kochendem Salzwasser kochen und abgießen. Dann zum Gemüse geben. Evtl. nochmal abschmecken und mit Thymian bestreut servieren.

Dessert:

Westfälische Creme mit Fruchtpüree

Für 6 Portionen:

Für das Fruchtpüree:

Gefrorene Beeren (nach Geschmack)
Puderzucker
Kirschwasser

Für die Creme:

1 Packet Pumpernickel (125 g)
1/2 l Milch
100 g Zucker
4 cl Kirschwasser
1 Vanilleschote
4 Blatt weiße Gelatine
3 Eigelb
1/8 l Schlagsahne

Für das Fruchtpüree die Beeren rechtzeitig auftauen. Einige Beeren zur Dekoration beiseite legen. Die restlichen durch ein Sieb passieren. Mit einem Schuss Kirschwasser und Puderzucker (nach Geschmack) gut verquirlen.

Für die Creme (ebenfalls rechtzeitig) den Pumpernickel in einer Schüssel fein zerbröseln. 1/4 l Milch erwärmen, das Kirschwasser dazugeben und zusammen über den Pumpernickel gießen und diesen dann ca. 4 Stunden darin einweichen lassen.

Die Milch mit der vorher längs aufgeschnittenen und ausgekratzten Vanilleschote aufkochen lassen. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren. In einem Topf im Wasserbad nun nach und nach die heiße Milch dazugeben. (Die Vanilleschote vorher entfernen oder die Milch durch ein Sieb dazugießen.) Die richtige Konsistenz ist erreicht wenn die Masse beim sanften Erwärmen im Wasserbad leicht dickflüssig wird und man sie über einen Kochlöffel laufen läßt, darauf pußtet und dann ein Muster wie eine Rose gibt. Bis dahin immer schön rühren und nicht zu heiß werden lassen, sonst stock bzw. gerinnt es. Die Gelatine ca. 10 min in kaltem Wasser einweichen und danach gut ausgedrückt in der Eiermasse auflösen. Danach abkühlen lassen (evtl. in einem kalten Wasserbad mit Eiswürfeln) und sobald die Creme anfängt dickflüssiger zu werden und zu gelieren, die Sahne steif schlagen und vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben. Dann den eingeweichten Pumpernickel in einem Sieb gut ausdrücken und ebenfalls unter die Masse heben. Die Creme in kleine Schalen oder Tassen füllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Das kann mehrere Stunden dauern. Danach die Creme auf einen Teller stürzen, mit dem Fruchtpüree und den restlichen Beeren dekorieren.

Tipp: Das Dessert schon am Vortag vorbereiten.