Pilzstrudel mit Salat

einfach, vegetarisch

Zutaten für 6 Portionen

Für den Strudel:
1 Kilogramm gemischte Pilze (z. B. braune Champignons, Shiitake-Pilze, TK-Steinpilze)
3 Schalotten
60 Gramm Butter
2 EL Balsamessig
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
½ TL getrocknete ital. Kräuter
5 getrocknete Tomaten (z. B. von Seeberger)
400 Gramm Feta-Käse
8 Filo- oder Yufka-Teigblätter (z. B. von Tante Fanny)

Für die Soße:
100 Gramm Magerquark
150 Gramm Vollmilchjoghurt
2 EL Tomatenmark aus getrockneten Tomaten (ersatzweise klassisches Tomatenmark)
2 EL Rapsöl
Edelsüß-Paprikapulver
2 EL Weißweinessig

Für den Salat:
500 Gramm fertige Blattsalatmischung (aus dem Kühlregal)
100 Gramm Feldsalat

Für das Dressing:
3 EL Ahornsirup
6 EL milder Weißweinessig
3 EL Walnussöl

Zubereitung

Für den Strudel:
Die Pilze putzen (nicht abspülen) und je nach Größe eventuell halbieren oder vierteln. Schalotten abziehen, halbieren, fein würfeln und in 20 g heißer Butter glasig dünsten. Die Pilze (gefrorene Pilze nicht zuvor auftauen) dazugeben und bei starker Hitze scharf anbraten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Den Essig dazugeben, die Pilze salzen und pfeffern und die Kräuter unterrühren. Die getrockneten Tomaten fein würfeln oder hacken. Den Feta-Käse abtropfen lassen und in Würfel schneiden. Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen.

Die restliche Butter schmelzen lassen. 2 Teigblätter etwas übereinanderlappend auf der Arbeitsfläche zu einem Rechteck legen und dünn mit der flüssigen Butter bestreichen. 2 weitere Teigblätter darauflegen und wieder mit Butter bestreichen. So weiterschichten, bis alle Teigblätter verbraucht sind. Pilze, Tomaten und Käse mischen und auf einer Teighälfte als einen dicken Streifen auf den Teig geben, dabei an den Seiten etwa 5 cm frei lassen. Die freien Seitenstreifen zur Mitte hin über die Füllung schlagen. Teig und Füllung dann aufrollen, so dass die letzten Umdrehungen nur noch Teig sind.

Strudel mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit flüssiger Butter bestreichen und mit etwas Meersalz bestreuen. Strudel im Ofen 15–20 Minuten goldbraun backen. Zwischendurch nochmals mit flüssiger Butter bestreichen, damit der Teig schön knusprig wird.

Für die Soße:
Quark, Joghurt, Tomatenmark und Öl gut verrühren. Mit Paprika, Salz, Pfeffer und Essig kräftig abschmecken.

Für den Salat:
Alle Salatblätter eventuell verlesen, abspülen und trocken schleudern oder gut abtropfen lassen.

Für das Dressing:
Den Ahornsirup mit Essig, Salz und Pfeffer verrühren. Die beiden Öle in feinem Strahl dazugießen und mit einer Gabel darunterschlagen. Etwa 6 bis 8 EL Wasser unterrühren. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salatblätter und Dressing erst kurz vor dem Servieren mischen und zum Pilzstrudel und der Soße servieren.

Tipp!

Der fertige Strudel kann vorbereitet und ungebacken eingefroren werden. Zum Servieren den Strudel gefroren in den vorgeheizten Backofen schieben. Etwa 10 bis 15 Minuten länger als im Rezept angegeben im Ofen lassen, damit er durchgebacken ist. Zur Probe eine Stopfnadel tief in den Strudel stechen, kurz warten und dann die Nadel an die Lippen halten. Ist sie heiß, ist der Strudel durchgebacken. Die Soßen für den Strudel und das Dressing können 1 bis 2 Tage vorher zubereitet werden. Am besten fest verschlossen in Schraubgläsern im Kühlschrank aufheben. Vor Verwendung gut schütteln.

Weihnachtlicher Feldsalat mit Granatapfelkernen

Den Granatapfel teilen und mit einem Löffel die Kerne entfernen, eventuell etwas Saft auffangen. Den Feldsalat waschen, putzen und auf Salattellern anrichten.

Den Frühstücksspeck kross anbraten, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Walnüsse mit dem Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen.

Aus Honig, Senf, Öl (in dem Fall hab ich Walnussöl genommen) dem Himbeeressig und den Gewürzen ein Dressing herstellen. Die Angaben sind nur grob, eventuell benötigt man auch etwas mehr, je nachdem wie viel Dressing man gerne hat.

Die Granatapfelkerne über den Salat geben. Dann das Dressing über den Salat geben und schön mischen. Zum Schluss Speck den und die Walnüsse ansprechend auf dem Salat verteilen.

Ich reiche dazu immer Wurzelbrot.

Arbeitszeit:	ca. 30 Min.
Koch-/Backzeit:	ca. 10 Min.
Schwierigkeitsgrad:	simpel
Brennwert p. P.:	keine Angabe

Zutaten für 6 Portionen:

2 Pck.	Feldsalat
1	Granatapfel
2 Handvoll	Walnüsse
12 Scheibe/n	Frühstücksspeck
1 EL	Honig
1 EL	Senf, mittelscharfer
4 EL	Öl (z. B. Walnussöl)
2 Becher	Essig (Himbeeressig)
etwas	Zucker
	Salz und Pfeffer
	Fondor
	Kräuter nach Wahl

Maronensuppe mit Räucherlachs - Wan Tan und Stremellachs mit Pfefferkruste

Die Zwiebel fein würfeln und in etwas Butter anschwitzen. Die Maroni würfeln und ebenfalls anschwitzen, mit Salz würzen. Mit Weißwein und Apfelsaft ablöschen.

Mit Geflügelfond und Sahne aufgießen und bei kleiner Hitze und geschlossenem Deckel das Gemüse weich kochen. Mit dem Zauberstab fein pürieren und mit Salz, Piment d'Espelette und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf kann man auch noch mit einer Prise Zucker würzen.

Die Suppe durch ein Sieb passieren.

Die Suppe kann einen Tag vorher zubereitet und dann aufgewärmt werden.

Wantan:
Räucherlachs und Maroni fein würfeln und in einer Schüssel vermischen. Mit etwas Zitronenabrieb, sehr wenig Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Wantan-Blätter etwas antauen lassen und einzeln entnehmen. Das Eiweiß mit etwas Salz leicht verschlagen. Die Ränder der Wantan-Blätter mit dem Eiweiß bestreichen. Eine Nocke der Füllmasse (ca. 1 TL groß) in die Mitte geben und das Wantan-Blatt zu einem Dreieck zusammenklappen. Die Ränder gut andrücken und darauf achten, dass keine Luft im gefüllten Wantan ist. Bei Bedarf mit den Fingern "wegstreichen". Den überstehenden Teig abschneiden, damit die Wantans eine schöne Form bekommen. Grundsätzlich gilt: schnell arbeiten, damit die Teigplatten nicht austrocknen. Falls nötig den Vorrat der Blätter in einen Gefrierbeutel geben. Pflanzenöl erhitzen und die Wantan goldgelb ausbacken. Sie sollten einmal gewendet werden. Die Frittierzeit ist sehr kurz und das Öl sollte nicht zu heiß sein. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
Wenn die Wantans nur portionsweise ausgebacken werden können, bei 100 Grad im Ofen warmhalten. (Es darf zeitgleich nichts im Ofen sein, das feucht ist - dann werden die Wantans weich)

Die Wantans können eine halben Tag vorher vorbereitet werden. Zur Aufbewahrung gibt man Frischhaltefolie in einen Plastikbehälter, diese wird mit Mehl bestäubt. Die Wantans einzeln darauf legen. Sie dürfen sich nicht berühren. Ein Blatt Küchenrolle sehr leicht befeuchten und über den Behälter spannen. Den Deckel fest aufdrücken und das Papiertuch damit spannen. Es darf die Wantans nicht berühren. In den Kühlschrank geben.

Stremellachs mit Pfeffer-Kruste:
Den tasmanischen Pfeffer mit einem Messer sehr fein hacken und dann mit dem Zucker und der Prise Salz mischen.

Den Stremellachs in Portionen schneiden, evtl. die Haut und das tranige Fett entfernen.

Die Pfeffer-Zucker-Mischung auf einen Teller streuen. Es sollte eine geschlossene Fläche ergeben. Den Stremellachs mit der Seite, die karamellisiert werden soll, in die Mischung drücken und anschließend mit einer Lötlampe abflämmen.

Anrichten:
Den karamellisierten Stremellachs in einen Suppenteller legen, die Suppe vorsichtig darum gießen und den Wan Tan auf den Tellerrand legen. Sofort servieren.

Arbeitszeit: ca. 1 Std.

Zutaten für 6 Portionen:

	Für die Suppe:
1 Stück	Butter
1	Zwiebel(n)
600 g	Marone(n), geschält und vorgekocht
100 ml	Weißwein, trocken
150 ml	Apfelsaft
600 ml	Geflügelfond
450 ml	Sahne
	Meersalz
	Pfeffer, schwarzer aus der Mühle
½ TL	Piment d'Espelette
	Lachs - Maroni - Wantan:
2 Scheibe/n	Lachs, geräucherter
4	Marone(n), vorgegart
	Meersalz
	Pfeffer, schwarzer aus der Mühle
6 Blätter	WanTan
1	Eiweiß
	Salz
	Rapsöl
	Für den Fisch:
150 g	Lachs, (Stremellachs)
3 TL	Zucker
1 TL	Pfeffer, tasmanischen
1 Prise	Meersalz

Glühweinbraten mit Rosenkohl und Süßkartoffelpüree

Salz, Pfeffer, Piment, Wacholder, Rosmarin, Lorbeer und Thymian in einem Mörser fein zermahlen und damit das Fleisch einreiben (man kann auch Wildgewürz verwenden). Das Fleisch in etwas Öl anbraten und dann den Glühwein und die Zwiebeln zugeben. Etwa 1,5 - 2 Stunden bei kleiner Hitze weiterschmoren lassen.
Zum Schluss 1-2 EL Preiselbeeren zugeben und die Sauce dann noch mit etwas Salz und Sahne abschmecken.

Arbeitszeit:	ca. 35 Min.
Schwierigkeitsgrad:	normal
Brennwert p. P.:	keine Angabe

Zutaten für 4 Portionen:

1000 g	Rinderbraten
½ Liter	Wein, (Glühwein)
2	Zwiebel(n)
	Salz
1 Prise	Thymian
2 EL	Preiselbeeren
150 ml	süße Sahne (Obers)
	Pfeffer, ganz
	Piment, ganz
	Wacholderbeeren
	Rosmarin
	Lorbeerblätter
	Öl

Bücherwurm-Spezial-Tip:
- das Fleisch mit den Gewürzen einreiben und einen Tag im Kühlschrank ziehen lassen
- die Sauce verträgt deutlich mehr Preiselbeeren als im Rezept angegeben; 5 EL gehen auch. Die Sauce mit einem Schuss rotem Balsamico abrunden

Rosenkohl

Für vier Portionen: 400 gr Rosenkohl am Strunk kreuzweise einschneiden und 12 Minuten dämpfen.
Rosenkohl abschütten und 2 EL Butter in einem Topf erhitzen.
Rosenkohl angehen lassen, mit Salz und Muskat würzen.
2 EL Semmelbrösel zufügen und den Rosenkohl solange weiter braten bis er etwas Farbe genommen hat.

Süßkartoffelpüree

Das Rezept ist genauso einfach wie normales Kartoffelpüree aber raffinierter.
Süßkartoffeln und Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden, in leicht gesalzenem Wasser ca. 15-20 Minuten kochen. Dabei die Süßkartoffeln ca. 5 min später zugeben, da sie schneller garen. Sind sie gar, das Kochwasser abgießen und die Kartoffeln mit dem Stampfer (nicht mit dem Mixer, das Ganze wird sonst schleimig) pürieren. Butter und die Milch dazugeben und stampfen, bis das Püree die gewünschte Konsistenz hat.
Die Peperoni aufschlitzen, Kerne entfernen und fein schneiden, unter das Püree rühren. Wer keine Peperoni frisch verwenden will, nimmt gemahlenen Chili oder Cayennepfeffer. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und einer winzigen(!) Prise Zimt abschmecken.

Zutaten für 4 Portionen:

2 große	Batate(n)
2 große	Kartoffel(n), vorwiegend festkochend oder mehlig
1 EL	Butter
100 ml	Milch
1 kleine	Peperoni, oder Chilipulver/Cayenne
	Salz und Pfeffer
	Zimt, gemahlen
	Muskat

Stollentiramisu

mit Quarkcrème und Mandellikör

Zutaten für 4 Personen:
250 g Weihnachtsstollen
100 ml Espresso
3 cl Mandellikör
200 g Quark, 16 % Fettgehalt
1 EL Blütenhonig mit Zimt
1 Orange, unbehandelt
2 Eier
50 g Zucker
Kakao, zum Bestäuben

Zubereitung:
Den Stollen in anderthalb Zentimeter große Würfel schneiden und mit Mandellikör und Espresso tränken. Die Hälfte davon in Dessertgläser füllen.

Die Schale der Orange abreiben und den Saft pressen. Anschließend den Quark mit dem Blütenhonig, dem Orangensaft und der Orangenschale vermischen.

Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee unter die Quarkmasse heben.

Die Hälfte der Quarkcrème auf den getränkten Stollenwürfeln verteilen, die restlichen Stollenwürfel darauf geben und mit der übrigen Quarkcrème bedecken. Mit reichlich Kakaopulver bestreuen und vor dem Servieren etwas durchziehen lassen.