

FROHE

Weihnachtszeit

Exklusiv für Sie zum Nachkochen:
Unser Weihnachtsmenü in der

KREISZEITUNG

Böblinger Bote

1911
Kreistageszeitung, Böblingen, Stuttgart, 1911

Wir wünschen
unseren Kundinnen
und Kunden eine
besinnliche
Weihnachtszeit und
frohe Festtage!

Ihr Team von
Pastashop24

WEIHNACHTEN

GESCHICHTEN, EIN FEINES MENÜ ...

Unser Weihnachtsmenü zum Nachkochen:

Ein feines Weihnachts-Schlemmermenü

Nicht die Masse macht's, sondern das feine Geschmackserlebnis für den Gaumen. Auch in diesem Jahr hat die Holzgerlinger Hobbyköchin Ursel Wollowsky exklusiv für unser Weihnachtsmagazin ein Menü kreiert, selber probegekocht und fotografiert. Unterstützt wurde sie dabei von ihrer Tochter Sabine Gröppel, Inhaberin des Internet-Versands [pastashop24](http://pastashop24.de). Über 100 Pasta-Sorten sowie

zahlreiche Feinkost-Artikel aus familiengeführten Manufakturen Italiens gibt es auch im „Kleinen Pastashop“ in der Turmstraße in Holzgerlingen zu kaufen.

Dort gibt Ursel Wollowsky gerne so manchen Tipp für die Zubereitung und hält eine Vielzahl von Rezeptideen bereit. Für unser neues Weihnachtsmenü gilt nun: Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!



Hauptspeise:

Medaillons vom Rinderfilet mit frischen Kräutern auf Gemüsebett mit Pasta Fisarmoniche

Petersilie waschen und fein hacken. Thymian und Rosmarin von den Zweigen zupfen und ebenso fein hacken. Frühlingszwiebeln waschen, trocknen und in Ringe schneiden. Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Alle Kräuter und Knoblauch in eine Schüssel geben und mit Olivenöl gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer und etwas Cayennepfeffer abschmecken. Rinderfiletmedaillons trocken tupfen, mit der Kräutermarinade gut vermengen und darin ziehen lassen. Tipp: Dazu einen Gefrierbeutel nehmen.

Spargel vom holzigen Ende befreien und in größere Stücke teilen. Möhren schälen und in Würfel oder Scheiben schneiden. Zucchini putzen und in Würfelstücke schneiden. Zuckerschoten von den Endstücken befreien und in Rauten schneiden. Einen Topf mit Wasser und etwas Salz erhitzen und Spargelstücke und Zuckerschoten kurz darin blanchieren. Herausnehmen und beiseite stellen.

Zutaten für 4 Personen:

250g Fisarmoniche
je ca. 250g Rinderfilet, ca. 2-Fingerdick
frische Kräuter vom Bund glatte Petersilie,
Zweige vom Thymian und Rosmarin
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 Bund grüner Spargel
4 Möhren
1 Zucchini
1 Schale Zuckerschoten
Kirschtomaten
Olivenöl
Bratenfond, evtl. etwas Rotwein
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer



Pfanne mit Olivenöl erhitzen, die Möhren und Zucchini darin anschmoren. Kirschtomaten hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spargelstücke und Zuckerschoten unterheben, noch einmal gut durchwenden. Pasta nach Packungsanweisung in etwas Salzwasser al dente kochen.

Den Backofen auf ca. 60° vorwärmen. Beschichtete Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und Rinderfilets mit tropfnasser Marinade darin von

beiden Seiten kurz scharf anbraten. Herausnehmen, etwas salzen und pfeffern, in Alufolie wickeln und im Backofen ruhen lassen.

Den Bratensatz in der Pfanne mit Bratenfond und Rotwein aufgießen und erhitzen. Einköcheln lassen. Gemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten, Pasta und Rinderfilets darauf anrichten und mit etwas Bratenfond beträufeln.

www.pastashop24.de

Vorspeise:

Lachs-Teriyaki mit Frühlingszwiebeln

Das Lachsfilet waschen, evtl. Haut entfernen und mit Küchenkrepp abtupfen. Mit Teriyaki-Sauce beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Sesamkörner auf einen Teller geben und den Lachs vorsichtig darin wenden. Sesam dabei fest andrücken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den

Lachs darin bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 1 Minute anbraten. Aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und ca. 30 Minuten ins Gefrierfach legen. Auf diese Weise wird der Garprozess beendet und der Lachs lässt sich leichter in feine Scheiben schneiden.



Zutaten für 4 Personen:

600g	frisches Lachsfilet aus dem Mittelstück
3 EL	Teriyaki Sauce
6 EL	Sesamkörner
2 EL	Rapsöl
4	Frühlingszwiebeln
1	Beet Shisokresse
1	Zitrone
1	Stück Ingwerwurzel
1	Knoblauchzehe
3 EL	Reisessig
3 EL	Sojasauce
	Salz, Pfeffer Alufolie

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine diagonale Ringe schneiden. Shisokresse vom Beet schneiden. Für die Marinade die Zitrone auspressen. Ingwer und Knoblauch schälen und grob hacken. Zusammen mit etwas Salz in einem Mörser zu einer feinen Paste zerreiben. Zitronensaft, Reisessig und Sojasauce untermischen und die Marinade in eine Schale geben.

Lachs aus dem Gefrierfach nehmen und etwas trocknen. Mit einem scharfen Messer feine Scheiben abschneiden, auf Tellern anrichten und mit Marinade, Frühlingszwiebeln und Shisokresse garnieren.

Dessert:

Weihnachtsküchlein mit weißer Schokolade und Johannisbeeräpfeln

Am Vortag: Äpfel schälen, einmal halbieren, Kerngehäuse und Blütenansatz entfernen. Johannisbeersaft mit Zimtstange und Sternanis in einen Topf geben, braunen Zucker dazugeben und aufkochen. Apfelhälften hineingeben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. zugedeckt köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen und alles über Nacht abkühlen lassen. Dann Äpfel aus dem Sud nehmen und beiseite stellen. Den Sud bei starker Hitze sirupartig einkochen lassen.

In der Zwischenzeit Äpfel halbieren oder in Schnitze schneiden. Küchlein mit Garniering vorsichtig auf einen Teller setzen und den Ring entfernen. Apfelschnitze anrichten und alles mit Johannisbeersirup beträufeln. Warm servieren.

Hellbraun karamellisieren. Die (Vorsicht! sehr) heiße Karamellmasse sofort über die Mandeln träufeln und abkühlen lassen. Grob brechen. Mandelkaramell auf die Mousse dekorieren und servieren.

Zutaten für 4 Personen:

1 Liter	schwarzer Johannisbeersaft
2	süßlich-saure Äpfel
200g	brauner Zucker
1	Zimtstange, 2 Sternanis
100g	weiße Schokolade (keine Kuvertüre)
	Vanilleschote
75g	zimmerwarme Butter
60g	feiner Puderzucker
2	Eier
50g	Mehl
4	Garnieringe, etwas Butter

4 Garnieringe mit etwas Butter einstreichen und kühl zwischenlagern. Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Puderzucker, Butter und Vanillemark mit der Küchenmaschine cremig schlagen. Die beiden Eier nacheinander kurz unterrühren. Währenddessen die Schokolade in einem Topf über warmen Wasserbad schmelzen lassen. Mehl und Schokolade vorsichtig unter den Teig rühren.

Backofen auf 180°C bei Ober- und Unterhitze vorwärmen. Backblech mit Backpapier auslegen und die Garnieringe darauf setzen. Teigmasse in den Ringen gleichmäßig verteilen. Küchlein ca. 12 Minuten backen. Sie sollen außen fest sein, der Kern aber nicht durchbacken.

