



# So köstlich schmeckt der Winter

## UNSER MENÜ-TIPP

### Vorspeise

#### WALNUSSCREMESUPPE

##### ZUTATEN (für 4 Portion):

- › 200 g LIHN Walnuskerne
- › 1 Zwiebel
- › 100 g Knollensellerie
- › 200 g Kartoffeln (vorw. festkochend)
- › 100 g Petersilienwurzel
- › 2 Knoblauchzehen
- › 1/2 Stange Lauch (der weiße Teil)
- › 2 EL Bratöl
- › 150 ml Apfelsaft
- › 600 ml Gemüsebrühe
- › 200 ml Sahne
- › 2 EL Zitronensaft
- › Salz und Pfeffer
- › Safranfäden



##### ZUBEREITUNG:

1. Nüsse hacken. In einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Ca. 2–3 EL davon für später zur Seite legen.
2. Zwiebel fein würfeln. Sellerie, Kartoffeln und Petersilienwurzel in etwa 2 cm große Stücke schneiden, den Knoblauch feinhacken und den Lauch in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
3. Das Bratöl in einen Topf erhitzen. Gemüse darin bei mittlerer Hitze 5 Min. anbraten. Apfelsaft, Gemüsebrühe und Walnüsse zugeben und aufkochen. Zugedeckt etwa 20 Min. köcheln lassen. Sahne zugeben und die Suppe nochmals kurz aufkochen lassen. Anschließend die Suppe in einem Standmixer oder mit einem Pürierstab im Topf fein pürieren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die zuvor beiseitegelegten Walnüsse untermischen und mit ein paar Safranfäden garnieren.

# Hauptspeise

## SWEET POTATO PIE

### ZUTATEN (für eine Form Ø 20 cm):

#### Für den Teig:

- › 240 g Dinkelmehl, Type 630
- › ½ TL Salz
- › 170 g kalte Butter
- › 5 EL Eiswasser (mit Eiswürfeln gekühlt)

#### Für die Füllung:

- › 700 g Süßkartoffeln
- › 3 EL Olivenöl
- › 1 TL Currypulver
- › 200 g vorgegarte und vakuumierte Maronen
- › 1 Zwiebel
- › 1 kleine Knoblauchzehe
- › 5 getrocknete, weiche Aprikosen
- › 1 EL dunkler Balsamicoessig
- › 1 ½ TL Salz
- › 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- › etwas Pfeffer aus der Mühle
- › 1 Ei

### ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig die Hälfte des Mehls und das Salz in eine Schüssel geben. Die kalte Butter in Würfel schneiden und mit dem Mehl rasch zu Streuseln vermischen. Das geht leicht mit der Hand, aber auch mit der Küchenmaschine. Das restliche Mehl dazugeben und mit den Streuseln vermischen. Zum Schluss das Eiswasser hinzufügen und alles ganz kurz zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit für die Farce die Zwiebeln schälen und würfeln. Die Trockenpflaumen in feine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin bei milder Hitze dünsten. Die Trockenpflaumen dazugeben, leicht salzen und mit dem Balsamico ablöschen. Die Farce beiseitestellen.
3. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Die Süßkartoffeln schälen und in zwei Zentimeter cm große Würfel schneiden. Die Würfel auf einem Backblech verteilen, mit zwei Esslöffel Olivenöl beträufeln, vermengen und mit dem Curry bestreuen. Die Süßkartoffeln circa 25 Minuten im Backofen garen, danach abkühlen lassen.
4. In der Zwischenzeit die Maronen erst grob, dann in einem Multimixer fein hacken. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Aprikosen würfeln. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch darin bei milder Hitze andünsten. Die Aprikosen hinzufügen und alles mit dem Balsamicoessig ablöschen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die gedünsteten Zwiebeln, die Süßkartoffeln, die Maronen, das Salz und die Gewürze in eine Schüssel geben und alles mit der Hand vermengen. Zum Schluss das Ei gut unter die Füllung mischen.
5. Den Teig halbieren. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche die erste Hälfte drei Millimeter dick ausrollen. Mithilfe der Form einen Kreis auf dem Teig markieren, ausschneiden und als Boden in die Backform legen. Mit der restlichen ersten Teighälfte einen hohen Rand formen. Die Farce auf dem Boden verteilen.
6. Die vegetarische Füllung auf den Pie-Boden geben. Die zweite Teighälfte ausrollen und als Deckel auf die Füllung geben. Zum Schluss in die Mitte ein kleines Loch schneiden und die Zimtstange als „Schornstein“ hineinstecken. So kann der Dampf während des Garens besser entweichen. Mit dem restlichen Teig den Deckel des Pies verzieren, z. B. aus drei Teigstreifen einen Zopf flechten.
7. Zum Schluss die Pastete mit der Eigelb-Milch-Mischung bestreichen und bei 180 Grad (Umluft) circa 45 Minuten goldbraun backen.



#### Für die Zwiebel-Pflaumen-Farce:

- › 150 g Zwiebeln
- › 100 g weiche Trockenpflaumen
- › 2 EL Olivenöl
- › 1 Prise Salz
- › 1 EL dunkler Balsamicoessig

#### Als Schornstein für den Pie:

- › ½ Zimtstange

#### Zum Bestreichen:

- › 1 Eigelb
- › 1 EL Milch

# Nachspeise

## GOLDENER WEIHNACHTSTRAUM

### ZUTATEN (für 8 Personen):

#### Für den Schichtpudding:

- > 500 ml Wasser
- > 40 Hübner Curcuma-Tropfen, bio
- > 5 g Ingwer, frisch gerieben
- > etwas Brecht Muskatnuss gem., bio
- > 800 ml Reformhaus® Kokosmilch, bio
- > 4 EL Lihn Rohrzucker oder Reformhaus® Sucolin, bio
- > 80 ml Reformhaus® Agavendicksaft, bio
- > 3 TL Brecht Ceylon Zimt gem., bio
- > 30 g Lihn Kuvertüre zartbitter
- > 30 g Brecht Agar-Agar

### ZUBEREITUNG:

1. Das Wasser mit den Hübner Curcumatropfen, dem Ingwer, der Muskatnuss und 10 g Brecht Agar-Agar zum Kochen bringen und kurz weiterköcheln lassen. Als unterste Schicht in die Auflaufform füllen und im Kühlschrank ca. 40 Minuten oder im Tiefkühlfach ca. 15 Minuten auskühlen und fest werden lassen.
2. 400 ml Reformhaus® Kokosmilch mit Lihn Rohrzucker und 10 g Brecht Agar-Agar in einem Topf zum Kochen bringen, kurz weiterköcheln und dann auf die feste Curcumaschicht in die Auflaufform einfüllen. Ca. weitere 40 Minuten im Kühlschrank oder 15 Minuten im Tiefkühlfach kühlen, bis auch diese Schicht fest ist.
3. 400 ml Reformhaus® Kokosmilch mit dem Reformhaus® Agavendicksaft, Brecht Ceylon Zimt, 30 g Lihn Kuvertüre zartbitter und 10 g Brecht Agar-Agar zum Kochen bringen und kurz weiterköcheln bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Auch diese Schicht auf die bereits feste gewordene Schicht in der Auflaufform gießen und im Kühlschrank oder Tiefkühlfach fest werden lassen.
4. Abschließend das Dessert stürzen und mit einer Ausstechform einzelne Portionen ausstechen und servieren.



#### Für die Dekoration:

- > 70 g Lihn Kuvertüre zartbitter
- > Zuckerperlen

#### Außerdem:

- > 1 Auflaufform 20 x 24 cm