



Vorspeise

Camembert Sternstunde mit Honig-Walnuss-Topping

Zutaten für 4 Personen:

4 große Scheiben (Weiß-) Brot
Öl
2 runde Camemberts (je 125 g)
2 EL Walnusskerne
4 EL flüssiger Honig
3 Stiele Thymian
Pfeffer
Backpapier

Zubereitung:

Zubereitungszeit: 25 Minuten

- 1 Den Ofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C/Gas: s. Hersteller). Ein Blech mit Backpapier auslegen. Aus jeder Scheibe Brot einen Stern (ca. 12 cm Ø) ausstechen oder ausschneiden. Eine große Pfanne dünn mit Öl ausstreichen und die Sterne darin portionsweise von beiden Seiten rösten. Die Sterne auf das Blech legen.
- 2 Camemberts waagrecht halbieren, mit den Schnittflächen nach oben auf die Sterne legen. Walnüsse grob hacken. Käse mit Nüssen bestreuen und mit Honig beträufeln. Im vorgeheizten Ofen 6–8 Minuten backen.
- 3 Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen. Käsesterne aus dem Backofen nehmen und mit Thymian sowie Pfeffer bestreuen.



Hauptspeise

Couscous-Strudel mit Feigen & Pak Choi

Zutaten für 6 Personen:

Salz	100 g getrocknete Pflaumen
Pfeffer	50 g getrocknete Cranberries
1/2 TL Kreuzkümmel	1 TL Ras el-Hanout (orientalische Gewürzmischung)
1/2 TL Harissapaste	200 g Sojasahne
1 Knoblauchzehe	6-7 Strudelblätter (aus dem Kühlregal)
3 EL vegane Margarine	6 Feigen
175 g Couscous	1 EL Zucker
2 mittelgroße Möhren	50 ml Portwein
1 Zwiebel	8 Mini-Pak Choi (asiatische Kohlart)
3 EL Olivenöl	4 EL Sojasoße
100 g Räuchertofu	4 EL Reiswein
100 g getrocknete Aprikosen	

Zubereitung:

Zubereitungszeit: 60 Minuten

- 1 1/4 l Wasser mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Harissa aufkochen. Knoblauch schälen und hineinpressen. 1 EL Margarine zugeben. Vom Herd nehmen, Couscous unter Rühren einrieseln lassen. Deckel auflegen und ca. 5 Minuten quellen lassen.
- 2 4 Couscous in eine große Schüssel geben und mit einer Gabel auflockern.
- 3 Möhren waschen, putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Möhren darin ca. 2 Minuten andünsten, unter den Couscous mischen.
- 4 Tofu in kleine Würfel schneiden und im Bratöl knusprig braten. Aprikosen, Pflaumen und Cranberries fein hacken. Mit Tofu ebenfalls unter den Couscous geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine große Schüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen.
- 5 Ras el-Hanout und Sojasahne verrühren, mit der Couscous-Mischung vermengen. 2 EL Margarine schmelzen. Ein sauberes Geschirrtuch auf die Arbeitsfläche legen, 2 Strudelblätter leicht überlappend nebeneinander darauflegen, mit Margarine bestreichen.
- 6 Die nächsten Blätter darauflegen, mit Margarine bestreichen und die restlichen Blätter auflegen. Die Füllung auf den Strudelblättern verteilen, dabei einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen. Mithilfe des Geschirrtuchs die Ränder einklappen.

7 Den Strudel von der Längsseite fest aufrollen. Mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) 25–35 Minuten backen.

8 Inzwischen Feigen waschen und vierteln. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Feigen darin ca. 1 Minute anbraten, mit Zucker bestäuben und mit Portwein ablöschen, warm halten. Pak Choi waschen und trocken tupfen.

9 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Pak Choi darin kurz anbraten, mit Sojasoße und Reiswein ablöschen und ca. 3 Minuten unter Wenden darin braten. Couscous-Strudel aus dem Ofen nehmen, mit Feigen und Pak Choi anrichten.



Dessert

WeiBes Schoko-Parfait
himmlisches Dessert

Zutaten für 6 Gläser:

200 g + 250 g Schlagsahne
3 EL Honig
150 g + 1 EL Zucker
Salz
100 g weiße Schokolade
2 Eier (Gr. M)
2 EL geröstete gesalzene Erdnusskerne

Zubereitung:

Zubereitungszeit: 30 Minuten

- 1 Für die Karamellsoße 200 g Sahne in einem Topf erhitzen. Honig, 150 g Zucker, 1 Msp. Salz und 3 EL Wasser in einen weiteren Topf geben. Unter Rühren erhitzen und so lange köcheln, bis die Soße eine goldbraune Farbe annimmt.
- 2 Soße vom Herd nehmen. Erhitzte Sahne nach und nach vorsichtig unterrühren. Noch mal kurz aufkochen. Ca. 1/4 der Soße zum Verziern beiseitestellen. Übrige Soße in sechs Gläser (à ca. 300 ml Inhalt) füllen und kalt stellen.
- 3 Schokolade in Stücke teilen. Im heißen Wasserbad schmelzen. 250 g Sahne steif schlagen. Eier und 1 EL Zucker mit den Schneebesen des Rührgeräts dickcremig aufschlagen. Erst Schokolade, dann Sahne unterheben.
- 4 Die Schokoladencreme vorsichtig auf dem erkalteten Karamell verteilen. Ca. 4 Stunden einfrieren. Erdnüsse grob hacken.
- 5 Ca. 15 Minuten vor dem Servieren Parfait herausnehmen. Mit Erdnusskernen bestreuen und mit restlicher Soße beträufeln.

Wir wünschen Ihnen frohe Weihnachten!

