



Vorspeise

Mandel-Ziegenkäsenocken mit roter Bete

Zutaten für 4 Personen:

3 EL Mandelplättchen
3-4 (ca. 400 g) Knollen frische Rote Bete
10 EL gutes Olivenöl
1 EL brauner Zucker
100 ml Balsamico-Essig
Salz

Pfeffer
1 Bund Basilikum
1 Knoblauchzehe
50 g Parmesan (Stück)
2 EL Pinienkerne
150 g cremiger Ziegenfrischkäse
1 kleines Beet Kresse

Zubereitung:

Zubereitungszeit: 30 Minuten

- 1 Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, herausnehmen und auskühlen lassen. Rote Beten schälen (Einmalhandschuhe anziehen, sie färben stark!), waschen und in kleine Würfel schneiden.
- 2 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Rote-Bete-Würfel darin unter Wenden ca. 3 Minuten braten.
- 3 Mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Mit Essig ablöschen, aufkochen und bei schwacher Hitze 4–5 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen.
- 4 Für das Pesto Basilikum waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Knoblauch schälen und grob hacken. Parmesan grob reiben.
- 5 Basilikum, Knoblauch, Parmesan und Pinienkerne mit 8 EL Öl in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Pfeffer abschmecken.
- 6 Aus dem Ziegenfrischkäse mit zwei Esslöffeln 4 Nocken formen und in den gerösteten Mandelblättchen wenden. Kresse vom Beet schneiden. Rote Beten mit Sud, Basilikumpesto und Frischkäsenocken anrichten.
- 7 Mit etwas Kresse bestreut servieren.



Hauptspeise

Oh My Deer Burger! Hirsch-Burger

Zutaten für 4 Personen:

4 Blätter (groß) Grünkohl
Zucker, Salz, Pfeffer
4 Laugenbrötchen
2 EL Öl
4 TK-Hirsch-Burger-Patties (z.B. von
LECKER; alternativ Rinder-Patties)
200 g Ziegenkäserolle
1 Zwiebel
4 EL Tomatenketchup
1/2 TL Lebkuchengewürz
200 g Kürbis (Glas)
4 EL Mayonnaise

Zubereitung:

Zubereitungszeit: 30 Minuten

- 1 Den Grünkohl putzen, waschen und trocken tupfen. Blätter halbieren, mit je 2 Prisen Zucker und Salz weicher kneten. Ofengrill einschalten (Stufe 3). Brötchen waagrecht halbieren. Mit den Schnittflächen nach oben auf ein Blech legen und unter dem Ofengrill 1–2 Minuten leicht knusprig rösten. Herausnehmen.
- 2 Öl in der Pfanne erhitzen, gefrorene Hirsch-Patties darin von beiden Seiten scharf anbraten und auf das Blech legen. Käserolle in 4 Scheiben schneiden, auf die Patties legen und unter dem heißen Ofengrill 6–8 Minuten überbacken.
- 3 Inzwischen die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Ketchup mit dem Lebkuchengewürz verrühren. Auf der unteren Brötchenhälfte verteilen. Kürbis und Hälfte Grünkohlblätter daraufgeben. Hirsch-Patties daraufsetzen. Die übrigen Grünkohlblätter und Zwiebelringe darauf verteilen. Die oberen Brötchenhälften mit der Mayonnaise bestreichen und auf die Burger setzen.



Dessert

Mandeltörtchen mit goldener Nusskrone

Zutaten für 4 Personen:

8 weiche Karamellbonbons (ca. 110 g; z.B. „Sahne Muh-Muhs“)

400 g Schlagsahne

etwas + 2 EL geschmolzenes Kokosöl

150 g getrocknete Softfeigen

200 g Mandeln mit Haut

ca. 100 g Wildpreiselbeeren

1 Pck. Sahnesteif

1-2 EL Backkakao

ca. 80 g gebrannte Nüsse

Einwegspritzenbeutel mit Sterntülle (17 mm Ø)

Zubereitung:

Zubereitungszeit: 60 Minuten (+ 120 Minuten Wartezeit)

1 Für die Creme Bonbons grob hacken. Mit 200 g Sahne erhitzen (nicht kochen), bis sich die Bonbons auflösen, dabei öfters umrühren. In eine Rührschüssel geben. 200 g kalte Sahne unterrühren. Mindestens 2 Stunden kalt stellen.

2 Acht bis zehn kleine Tortelettförmchen (à ca. 5 cm Ø) fetten (oder die Mulden eines Muffinblechs fetten und je mit einem ca. 1 cm breiten Backpapierstreifen auslegen). Für den Boden Feigen, Mandeln und 2 EL Kokosöl im Standmixer (alternativ portionsweise im Universalzerkleinerer) fein mahlen. In den Förmchen zu einem Boden andrücken, dabei einen ca. 1 cm hohen Rand formen. Mindestens 30 Minuten kalt stellen.

3 Äußeren Rand der gekühlten Mandelböden mit einem Messer lösen und vorsichtig aus den Förmchen stürzen. Preiselbeeren glatt rühren und in die Schälchen verteilen. Gekühlte Karamellsahne mit den Schneebesen des Rührgerätes steif schlagen, dabei Sahnesteif einrieseln lassen. In einen Spritzenbeutel mit großer Sterntülle füllen und als großen Tuff in die Tartelettes spritzen. Bis zum Servieren kalt stellen. Mit Kakao und gebrannten Nüssen verzieren.

*Wir wünschen Ihnen eine besinnliche
Weihnachtszeit und alles Liebe!*

