



WINTER
WOHLFÜHL
REZEPTE
für Genießer



Inhalt

Suppen

- 5 Kürbissuppe mit Kastanien und Hirse
- 6 Blumenkohlsuppe mit Apfel und Rosenkohl
- 9 Vitelotte-Kartoffelsuppe mit Rosa Pfeffer

Wintersalate

- 10 Warmer Rote-Bete-Salat mit Schalotten und Nüssen
- 13 Chicoréesalat mit Roquefort und cremiger Walnussauce

Hauptgerichte mit Fleisch

- 14 Hähnchenbrust mit Apfel-Traubenfüllung und Crumble-Birne
- 17 Hasenrücken mit Senf-Kümmel-Kruste und Parasolpilze in Brickteig
- 18 Hirschrückenfilet mit gebratenen Früchten
- 21 Karamellisierter Schweinebauch mit Ingwer und Wintergemüse

Currys und Soulfoods

- 22 Auberginencurry mit Granatapfelkernen
- 25 Dal aus roten Linsen und Kartoffeln mit Basmatireis
- 27 Chili-Con-Carne-Gratin mit Nudeln
- 28 Pizza mit Roter Bete und Ricotta
- 31 Orecchiette mit Gorgonzola und Grünkohl





Warme Desserts

- 32 Apfel-Brombeer-Crumble
- 35 Schokoküchlein mit flüssigem Kern
- 36 Bratapfel mit Nuss-Füllung und Cremehaube

Kalte Desserts

- 39 Gefrorenes Spekulatius-Soufflé
- 40 Panna cotta mit Gewürzen
- 43 Blätterteigtörtchen mit Apfel und Gewürzen

Getränke

- 45 Heiße Schokolade mit Ingwer
- 46 Flambierte Kaffeelikör-Shooter
- 49 Trinkjoghurt mit Kakao

Gebäck

- 51 Sternplätzchen mit Gewürzen
- 52 Windbeutel mit Sahne
- 55 Mini-Mince-Pies
- 56 Zimtschnecken
- 59 Meringues mit Pistazien
- 61 Schoko-Lavendeltee-Taler

Geschenkidee aus der Küche

- 62 Zwetschgenkonfitüre mit Walnüssen

Warmer

ROTE-BETE-SALAT MIT SCHALOTTEN UND NÜSSEN



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN –
VEGETARISCH

12–16 junge Rote Bete, ca. 1 kg
4–5 EL Olivenöl
Meersalz
200 g kleine Schalotten
8 frische Knoblauchzehen
80 g Walnusskerne
1 Handvoll Petersilie
2 EL Balsamico
1 TL flüssiger Honig
1–2 EL Zitronensaft
Chilipulver



1 Den Ofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

2 Die Rote Bete schälen, etwas Grün stehen lassen und halbieren. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit 2 EL Öl beträufeln. Mit Meersalz bestreuen und im Ofen ca. 30 Minuten mit leichtem Biss gar backen. Die Schalotten und die Knoblauchzehen schälen, mit 1 EL Öl vermischen und salzen. Nach ca. 10 Minuten mit auf das Blech zur Roten Bete legen.

3 Die Walnüsse in einer heißen Pfanne goldbraun rösten, abkühlen lassen und hacken. Die Petersilie abrausen, trockenschütteln und die Blätter abzupfen. Einige Blätter zum Garnieren beiseitelegen, den Rest in feine Streifen schneiden.

4 Für das Dressing den Balsamico mit dem Honig, dem restlichen Öl, dem Zitronensaft, Salz und Chili verrühren und abschmecken. Das Gemüse aus dem Ofen nehmen, mit dem Dressing und der Petersilie vermengen und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend abschmecken und auf einer Platte anrichten. Mit den Walnüssen bestreuen und mit Petersilie garniert servieren.



Bratapfel

MIT NUSS-FÜLLUNG
UND CREMEHAUBE



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN -
VEGETARISCH

Für den Apfel

2 getrocknete Feigen
3 EL Rosinen
2 EL Rum
3 EL Walnusskerne
70 g weiche Butter
4 Äpfel, z.B. der Sorte Pink Lady
2 EL Akazienhonig

Für die Cremehaube

100 ml Sahne
100 g Naturjoghurt
2 EL Mascarpone
2 EL Vanillezucker
½ TL Zimtpulver + etwas zum
Bestreuen



- 1 Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 2 Die Feigen in kleine Stücke schneiden und mit den Rosinen im Rum einweichen. Die Walnusskerne grob hacken.
- 3 Eine Form, die groß genug für die 4 Äpfel ist, mit 1 EL der Butter ausstreichen. Die Äpfel waschen, trockenreiben und das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen. Die restliche Butter mit den Rum-Rosinen, den Rum-Feigen, den gehackten Walnüssen und dem Honig vermengen. Die Äpfel in die Form setzen, mit der Frucht-Nuss-Mischung füllen und im Ofen 25–30 Minuten backen.
- 4 Inzwischen für die Creme die Sahne steif schlagen, mit Joghurt und Mascarpone glatt rühren und danach Vanillezucker und Zimt unterrühren. Die Bratäpfel aus dem Ofen nehmen, mit einem Klecks Zimtcreme bedecken und mit Zimt bestreut servieren.





VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Für die Verlagsgruppe Patmos ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns.
Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten
© 2018 Jan Thorbecke Verlag,
ein Unternehmen der Verlagsgruppe Patmos
in der Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

Bildnachweis: S. 4: Studio/Photocuisine; S. 7: Studio Kuchnia/Photocuisine; S. 8: Viel/
Photocuisine; S. 11, S. 58: Cultura Creative/Photocuisine; S.12: Guedes/Photocuisine;
S. 15: Thys/Photocuisine; S. 16: A Point Studio/Photocuisine; S. 19: Aubergine Studio/
Photocuisine; S. 20: Studio/Photocuisine; S. 23: Amiel/Photocuisine; S. 24: Velsberg/
Photocuisine; S. 26, 30: Swalens/Photocuisine; S. 29: Kerouédan / Photocuisine;
S. 33: Syl d AB/Photocuisine; S. 34: Abd/Photocuisine; S. 37: Food & Drink/
Photocuisine; S. 38: Czerw/Photocuisine; S. 40: Nurra/Photocuisine; S. 42: Barret/
Photocuisine; S. 44, S. 63: Fénot/Photocuisine; S. 47: Perrin/Photocuisine; S. 48: Ghosh/
Photocuisine; S. 50, S. 53: Balme/Photocuisine; S. 54: Carnet/Photocuisine;
S. 57: Goumard/Photocuisine; S. 60: Onorato/Photocuisine.
Textnachweis: Die Rezepte stammen vom StockFood-Rezepte-Team.

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart
Druck: Grafisches Centrum Cuno GmbH & Co. KG, Calbe
Hergestellt in Deutschland
ISBN 978-3-7995-1269-5

