O du leckerer

Mocktail mit Grapefruit, Zimt und Thymian

Zutaten

Grapefruitsirup
(ergibt etwa 400 cl Sirup)
500 ml Grapefruitsaft
100 ml Wasser
100 g Zucker
Saft einer halben Zitrone
1 Zimtstange
2 Zweige Thymian, frisch

für 1 Glas mit 250 ml
4 cl Grapefruitsirup
1 Spritzer Zitronensaft
Eiswürfel
Tonic Water

Dekoration
Thymian
Zimtstange
Grapefruitscheiben

Zubereitung

Sirup

1. Grapefruitsaft mit dem Wasser und Zucker in einen Topf geben und unter mittlerer Hitze aufkochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Als nächstes den Zitronensaft, Thymian und Zimt dazugeben.
3. Den Sirup etwa eine halbe Stunde unter gelegentlichem Rühren einkochen lassen.
4. Den fertigen Sirup durch ein Sieb in eine wiederverschließbare Flasche abfüllen und abkühlen lassen.

Mocktail

1. 4 cl Grapefruitsirup in ein Glas füllen und Eiswürfel dazugeben.
2. Mit Tonic Water und einem Spritzer Zitronensaft auffüllen und einmal umrühren.
3. Den Mocktail mit den Grapefruitscheiben, der Zimtstange und einem Zweig frischen Thymian anrichten.
4. Cheers!

O du leckerer

Wintersalat mit Grünkohl, Apfel, Radicchio, Fenchel und Granat-apfelkernen

Zutaten

für 4 Personen

400 g frischer Grünkohl
1 Radicchio
1 Fenchel
1 Apfel
1 Zitrone

Salatdressing
2 TL Honig
4 EL Apfelessig
4 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

Topping
Walnüsse
100 g Granatapfelkerne

Zubereitung

1. Den Grünkohl waschen und die Blätter vom Strunk entfernen. In dünne Streifen schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Den Zitronensaft und etwas Salz hinzugeben. Den Grünkohl gründlich mit den Händen massieren, sodass er weich wird und eine kräftig grüne Farbe annimmt. Je länger er geknetet wird, desto bekömmlicher wird er.
3. Radicchio-Salat putzen, waschen, trocken schleudern und in Streifen schneiden.
4. Die Fenchelknolle waschen, mit Küchenpapier abtrocknen, den Wurzelansatz und die grünen Stängel abschneiden. Die Knolle längs vierteln, in feine Scheiben schneiden und in Salzwasser kurz blanchieren und kalt abschrecken.

Salatdressing

1. Alle Zutaten für das Dressing in einer kleinen Schüssel verrühren, über den Salat geben und gut miteinander vermengen, so dass sich die Flüssigkeit gleichmäßig verteilt.
2. Apfel waschen, vierteln, entkernen, in sehr dünne Spalten schneiden und vorsichtig unter den Salat heben.

Alles in einer Schale anrichten und nach Belieben mit gehackten Walnüssen und Granatapfelkernen garnieren.

O du leckeres

Festtagsrisotto mit Pilzen und rosa Pfeffer

Zutaten

für 4 Personen

600 g gemischte Pilze
(Steinpilze, Champions, Pfifferlinge)
400 g Risottoreis
4 Schalotten
2 Zweige Thymian
2 Zehen Knoblauch
80 g Butter
200 ml Weißwein
800 ml Gemüsebrühe
100 g Parmesan, frisch gerieben
4 EL Olivenöl
rosa Pfeffer
Salz
Muskat

Topping
rosa Pfeffer
Thymian

Zubereitung

1. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden.
2. Schalotten und Knoblauch schälen, fein hacken und die Hälfte in einem Topf mit 1 EL Butter andünsten.
3. Die Hälfte der Pilze und den Reis dazugeben und ca. 2 Minuten mit andünsten.
4. Risotto mit dem Weißwein ablöschen und die Gemüsebrühe dazugeben.
5. Den Reis mit dem Thymian etwa 20 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen und vom Herd nehmen, wenn der Reis alle Flüssigkeit aufgenommen hat und noch leicht bissfest ist.
6. Die restliche Butter und den Parmesan unter den Reis rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
7. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die andere Hälfte der Schalotten zusammen mit dem dem Knoblauch und den restlichen Pilzen anbraten.
8. Den Thymian aus dem Risotto entfernen und auf 4 Tellern anrichten.
9. Gebratene Pilze auf dem Risotto verteilen und mit kleingehacktem Thymian und rosa Pfeffer garnieren.

O ihr leckere

Kardamom-schnecken

Zutaten

für etwa 10 Stück

Teig

2 TL gemahlener Kardamom
30 g frische Hefe
250 ml Milch (lauwarm)
400 g Mehl
2 EL Zucker
¼ TL Salz
200 g Butter oder Margarine
110 g Vollrohrzucker

Topping

gemahlener Kardamom
Vollrohrzucker

Zubereitung

1. Die Hefe mit der lauwarmen Milch in einer Schüssel verrühren.
2. Mehl, einen Esslöffel Zucker, etwas Salz, 75 g Butter und etwas gemahlenen Kardamom dazugeben und mit den Knethaken des Rührgeräts zu einer glatten, nicht zu flüssigen Teigmasse verkneten.
3. Den Teig mit einem Geschirrtuch bedecken und an einem warmen Ort 30 – 40 Minuten gehen lassen.
4. Den Backofen auf 200° C vorheizen.
5. Für die Füllung die restliche Butter mit dem Rohrzucker und dem restlichen gemahlenen Kardamom verrühren.
6. Den Teig zu einem großen Rechteck dünn ausrollen und die Butter-Zucker-Masse mit Hilfe eines Küchenspatels oder Löffels darauf verteilen.
7. Nun den Teig von der langen Seite aufrollen. Mit Hilfe eines scharfen Messers ca. 10 Schnecken von der Rolle herunterschneiden.
8. Die Stücke auf einem Blech mit Backpapier mit genügend Abstand verteilen und zugedeckt nochmals 30 Minuten ruhen lassen.
9. Die Schnecken im vorgeheizten Backofen für ca. 20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
10. Sobald die Kardamonschnecken aus dem Ofen kommen, mit etwas gemahlenem Kardamom und Rohrzucker bestreuen.