Amuse-Guele

Baguette mit Tomatenfrischkäse



www.mixgenuss.de

TOMATENFRISCHKÄSE

4-6 Portionen

ZUTATEN

50 g getrocknete Tomaten, in Öl

4-5 große Basilikumblätter

200 g Frischkäse

1 TL Tomatenmark

etwas Salz & Pfeffer

Arbeitszeit: 5 Min.

ZUBEREITUNG

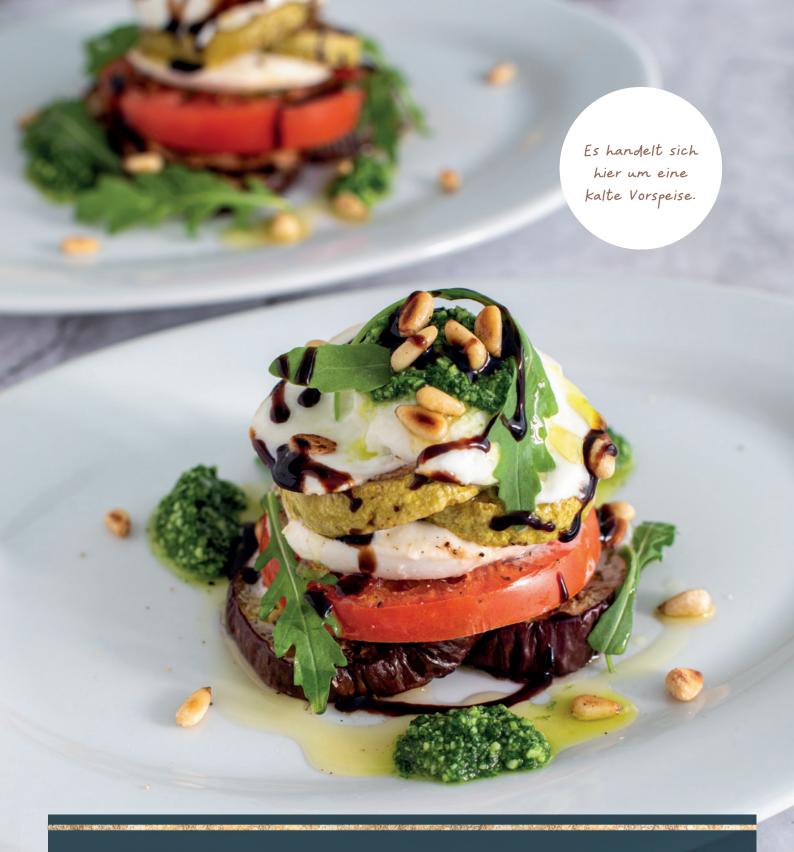
Getrocknete Tomaten und Basilikum in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Restliche Zutaten zugeben und 20 Sek./Stufe 3 verrühren. In eine Schüssel umfüllen. Bis zum Servieren kalt stellen.



Nachdem das Pesto zubereitet wurde, braucht man den Mixtopf nicht spülen. So kommt etwas Pestogeschmack mit in den Frischkäse.

TIPP

Der Frischkäse kann schon 1-2 Tage vorher zubereitet werden.



Antipasti Türmchen mit Mozzarella und Rucolapesto

RUCOLA PESTO

4-6 Portionen



ZUTATEN

50 g Rucola

60 g Parmesan, in Stücken

60 g Olivenöl

1 EL frisch gepresster Zitronensaft

1 Prise Salz

TIPP

Es wird etwas Pesto übrig bleiben. Mit Pasta serviert hat man für den nächsten Tag ein leckeres Mittagessen.

Arbeitszeit: 5 Min.





ZUBEREITUNG

Rucola (bis auf ein paar Blätter zum Garnieren) und Parmesan in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 8.5 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Restliche Zutaten zugeben und 20 Sek./Stufe 3 verrühren. In ein Schraubglas füllen. Im Kühlschrank aufbewahren.



In dieses Pesto kommen keine Pinienkerne oder Nüsse. Kann schon 2-3 Tage vorher zubereitet werden.

ANTIPASTI TÜRMCHEN

4 Portionen

ZUTATEN

2 Kugeln Mozzarella

2 große Tomaten

1 Aubergine

1 mittelgroße Zucchini

etwas Rucola (beiseite

genommene Blätter

vom Pesto)

etwas Salz & Pfeffer

etwas Olivenöl

etwas Balsamicocreme

30 g Pinienkerne





Arbeitszeit: 5 Min. Garzeit: 40 Min.



FÜR DIE MARINADE

50 g Olivenöl

etwas Salz & Pfeffer

1 TL ital. Kräuter, getr.

1 EL Balsamicoessig

ZUBEREITUNG

Aubergine und Zucchini in 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen. Sie sollten 12 Scheiben von jedem Gemüse haben.

Zutaten für die Gemüsemarinade in einer Tasse verrühren und die Gemüsescheiben von beiden Seiten bepinseln. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Gemüse für 10 Min. in den Ofen geben, danach ausschalten und bei geschlossener Türe 30 Min. ziehen lassen. Danach aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten bis sie leicht braun werden. Danach auf einen Teller zum Abkühlen umfüllen.

Mozzarellakugeln je in 4 Scheiben schneiden. Aus den 2 Tomaten 4 dicke Scheiben herausschneiden.

ANTIPASTI TÜRMCHEN

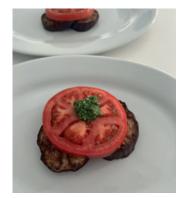
Fertigstellung für 4 Teller 10 Min.



3 Auberginenscheiben auf den Teller mittig auffächern.



1 Tomatenscheibe darauf geben.



Nun einen Klecks Pesto auf die Tomatenscheiben geben.



Auf die Tomate kommt eine Scheibe Mozzarella, diese mit Salz und Pfeffer würzen.



Darauf kommen 2 Scheiben Zucchini, nochmal Mozzarella und zum Schluss Pesto.



Neben das Türmchen kommen ebenso 3 Kleckse Pesto.

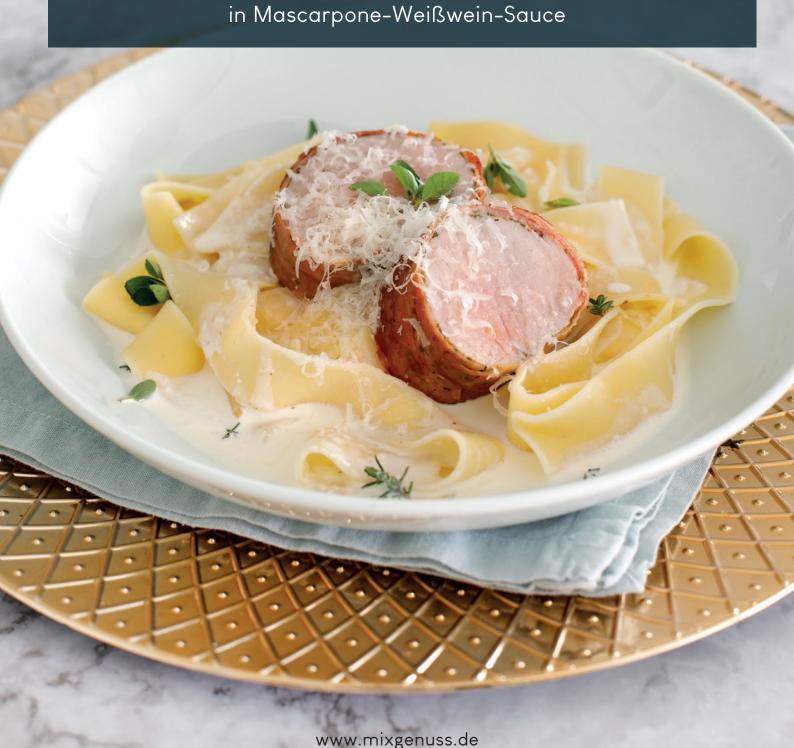


Dann mit etwas Rucola und gerösteten Pinienkernen verzieren. Zum Schluss kommt etwas Olivenöl und etwas Balsamicocreme über das Türmchen.

TIPP

Dazu kann das Baguette, welches zum Frischkäse serviert wird, am Tisch stehen gelassen werden.

Hay by the Speckmantel mit Pappardelle



SCHWEINEFILET

4 Portionen



Arbeitszeit: 10 Min. / Gesamtzeit: 25 Min.

ZUTATEN

600 g Schweinefilet

1 EL ital. Kräuter, getr.

100 g Serranoschinken

AUSSERDEM

etwas Öl zum Anbraten 500 g Pappardelle (altern. Tagliatelle)

ZUBEREITUNG

Bereits am Vortag das Fleisch vorbereiten:

Vom Filet die Sehnen abschneiden. Mit Kräutern einreiben und mit Schinken umwickeln. In Frischhaltefolie wickeln und in den Kühlschrank stellen.



ZUBEREITUNG

Zum Zubereiten des Hauptgangs als erstes den Backofen vorheizen. 200°C Umluft (altern. 220°C Ober-/Unterhitze)

Fleisch in einer Pfanne mit heißem Öl von allen Seiten anbraten, bis sich der Speck bräunlich färbt (Gesamtzeit ca. 3-4 Min.). Danach das Fleisch in eine Auflaufform geben oder aufs Backpapier belegte Backblech legen und im Ofen 20 Min. fertig garen.

Sollte das Fleisch sehr dick sein, ggf. 3-5 Min. zugeben.

In der Zwischenzeit die Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen und die Sauce zubereiten (siehe nächste Seite).

Das Fleisch wird nach dem Aufschneiden etwas rosa, da der Bratensaft austritt. Bitte nicht verwechseln mit "nicht durchgegart". Infos findet ihr auf unserem Instagram-Profil unter dem Story-Highlight "Weihnachtsmenü".

MASCARPONE-WEISSWEIN-SAUCE

4 Portionen

ZUTATEN

1 Knoblauchzehe

5-6 Basilikumblätter

250 g Mascarpone

75 g Weißwein

100 g Sahne

100 g Milch

2 TL Gemüsebrühpulver

1/2 TL Salz

1/4 TL Pfeffer, gem.



ZUBEREITUNG

Knoblauchzehe und Basilikumblätter in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Restliche Zutaten für die Sauce zugeben und 5 Min./90°C/Stufe 2 erhitzen.

Sauce nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den gekochten Nudeln in einer Schüssel vermengen.

Auf 4 Teller verteilen und mit dem in Scheiben geschnittenen Schweinefilet servieren.

Wer möchte, gibt noch etwas frische Kräuter (z.B. Basilikumblättchen) darüber und etwas geriebenen Parmesan.

TIPP

Die Sauce kann auch am Vortag hergestellt werden und einfach am Herd erwärmt werden.

Dessert

Lava Cake mit Amaretto-Kirschen und Vanilleeis



TIPP

Zum Garnieren können Sie auch noch kleine Minzeblätter mit auf den Teller legen.

*falls jemand Nachschlag möchte

LAVA CAKE

6 Portionen*

ZUTATEN

250 g Zartbitterschokolade 70% Kakaoanteil (z.B. von Lindt)

175 g Butter

5 Eier (Gr. M)

1 Prise Salz

100 g Zucker

90 g Mehl

Zubehör: 6 kleine Förmchen, Alu oder Keramik (Inhalt 100 ml)



TIPP

Teig wird 2 Tage vorher schon herstellt und im Kühlschrank gelagert Arbeitszeit: 5 Min.

ZUBEREITUNG

Schokolade in Stücken in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 7 hacken. Butter in Stücken zugeben und 7 Min./70°C/Stufe 1 schmelzen. In eine Schüssel umfüllen. Mixtopf muss nicht gespült werden!

Eier, Salz und Zucker in den Mixtopf geben und 1 Min./37°C/Stufe 2.5 erwärmen. Mehl und flüssige Schokolade zugeben und 20 Sek./Stufe 4 mixen.

Je 100 ml Teig in 6 kleine Förmchen füllen. Wenn Sie Keramikförmchen nutzen, diese vorher leichtfetten. Formen samt Teig in den Kühlschrank stellen, bis zum Dinner.

Zum Servieren: Form auf den Gitterrost im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft garen. Wer kein Umluft hat, nimmt 200°C Ober-/Unterhitze.

Backzeit im Aluförmchen: 10-11 Min. Backzeit in Keramikförmchen: 13 Min.

Danach mit einem Messer am Rand von der Form lösen und auf einen Teller stürzen.









AMARETTO-KIRSCHEN

6 Portionen



Arbeitszeit: 10 Min.

ZUTATEN

1 Glas Schattenmorellen (Abtr.gew. 350 g)

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

30 g Amaretto

30 g Zucker

ZUBEREITUNG

Kirschen absieben und Saft in den Mixtopf geben. (Sollten 300-310 g ergeben). Vanillepuddingpulver, Amaretto und Zucker zugeben und 5 Min./80°C/Stufe 3 erhitzen bis es andickt. Nun Kirschen mit dem Spatel unterheben. Zum Dessert servieren.

HINWEIS

Alternative zu Alkohol: Es gibt auch Amaretto alkoholfrei. Alternativ nehmen Sie 30 g Wasser und geben ein paar Tropfen Bittermandelaroma dazu.



VORBEREITUNG IST ALLES

ABLAUFPLAN

1 TAG VORHER

- O Pesto herstellen, danach den Frischkäse
- O Pinienkerne für die Türmchen rösten
- Schweinefilet vorbereiten, mit Schinken umwickeln und im Kühlschrank lagern

15 MIN. BEVOR DIE GÄSTE KOMMEN

- Filet aus dem Kühlschrank nehmen.
- Baguette in Scheiben schneiden und mit dem Frischkäse auf den Tisch stellen.
- Einen Kochtopf mit reichlich Wasser für die Pasta bereits auf den Herd stellen.

2 TAGE VORHER

O Lava Cake Teig zubereiten

EINIGE STUNDEN VORHER Z.B. VORMITTAG WENN ABENDS DAS DINNER STATTFINDET

 Gemüse für die Vorspeise garen. Tomaten und Mozzarella für die Vorspeise schneiden, Rucola putzen.

VORBEREITUNG IST ALLES

ABLAUFPLAN

VORSPEISE

 Türmchen herstellen, und servieren.

DESSERT VORBEREITEN

 Backofen vorheizen. Lava Cake in den Ofen geben. Eis aus dem Gefrierfach nehmen.
 Nun die Kirschen zubereiten.
 Kuchen auf Tellern mit Eis und Kirschen anrichten. Mit Puderzucker bestäuben.

GÄSTE SIND DA

Man trinkt ggf. einen Aperitiv und isst Frischkäse und Baguette.
Danach wird abgeräumt und die Vorspeise zubereitet (10 Min.)

NACH DER VORSPEISE / HAUPTGANG

Teller der Vorspeise werden abgeräumt, Hauptgang wird zubereitet. Siehe Seite 8. Nachdem das Filet in den Ofen gewandert ist, schaltet man das Wasser für die Pasta ein und lässt es aufkochen. In dieser Zeit kann man sich wieder zu den Gästen sitzen. Danach Hauptgang fertig stellen und servieren.

Weihnachts Menü

VORSPEISE

Antipastitürmchen mit Mozzarella und Rucolapesto

HAUPTGERICHT

Schweinefilet im Speckmantel mit Pappardelle und Mascarpone-Weißwein-Sauce

DESSERT

Lava Cake mit Amarettokirschen und Vanilleeis

Guten Appetit!

EINKAUFSLISTE

GETRÄNKE

- 30 g Amaretto
- 75 g Weißwein

FLEISCH

- 1 Schweinefilet (600 g)
- 100 g Serranoschinken

GEMÜSE / KRÄUTER

- 2 große Tomaten
- 1 Aubergine
- 1 mittelgroße Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Rucola (50 g)
- 1 Zitrone (frisch gepressten Zitronensaft)
- 10 große Basilikumblätter
- ggf. Minze zur Deko der Nachspeise

BROT

• 1 Stange Baguette

NUDELN

• 500 g Pappardelle (altern. Tagliatelle)

TIEFKÜHL

Vanilleeis für das Dessert

MILCHPRODUKTE/EIER

- 2 Kugeln Mozzarella
- 200 g Frischkäse
- 250 g Mascarpone
- 100 g Sahne
- 100 g Milch
- 175 g Butter
- 5 Eier Gr. M (frisch, Legedatum beachten)
- 60 g Parmesan

GEWÜRZE / BACKZUTATEN KONSERVEN

- 30 g Pinienkerne
- 50 g getrocknete Tomaten, in Öl
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 Glas Schattenmorellen (Abtr.gew. 350 g)
- 250 g Zartbitterschokolade 70% Kakaoanteil (z.B. von Lindt)

AUS DEM VORRAT

- 1 TL Tomatenmark
- ca. 150 ml Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- 1,5 EL ital. Kräuter, getr.
- 1 EL Balsamicoessig
- etwas Balsamicocreme
- 2 TL Gemüsebrühpulver
- 130 g Zucker
- 90 g Mehl

