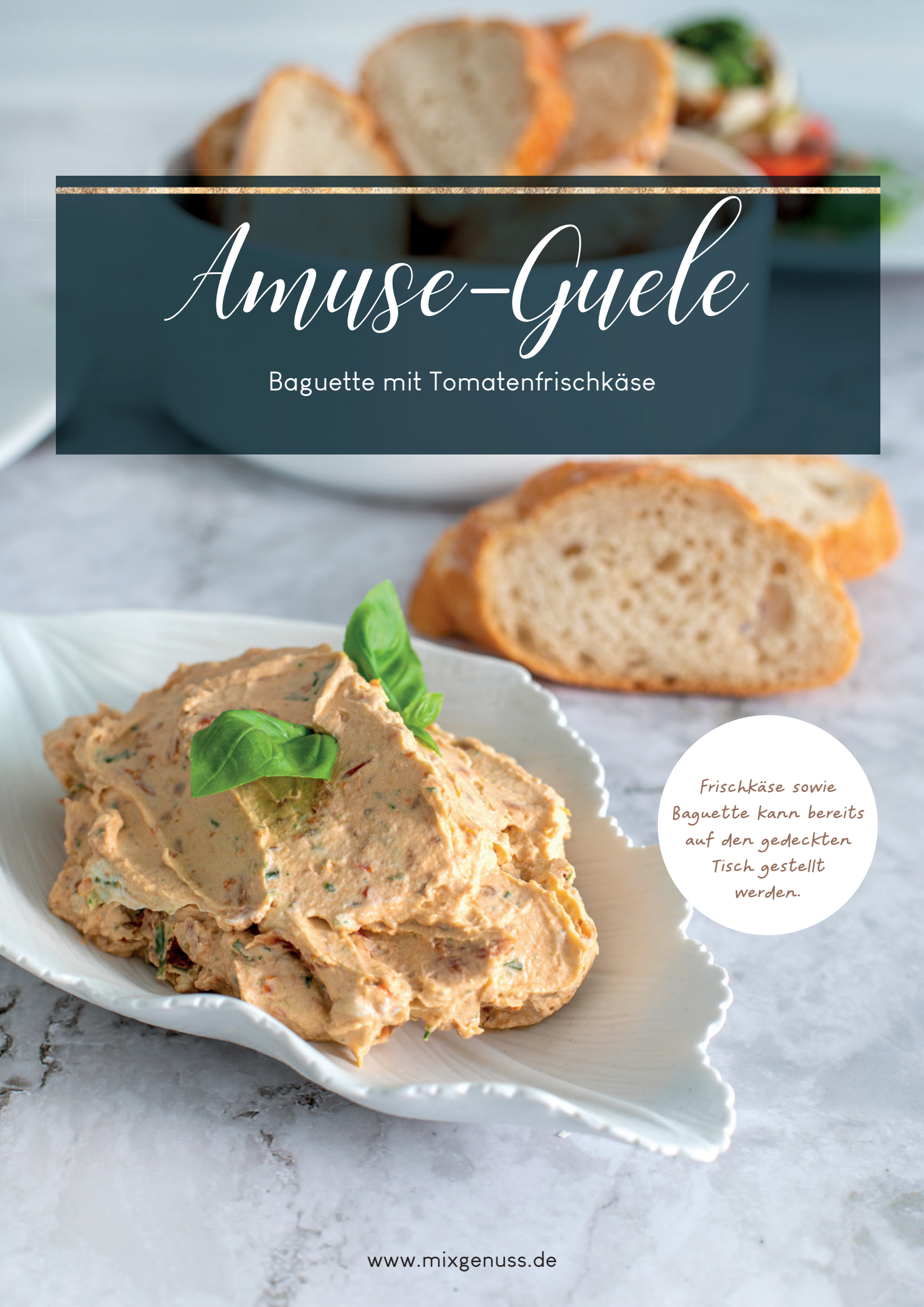
Amuse-Guele

Baguette mit Tomatenfrischkäse



Frischkäse sowie Baguette kann bereits auf den gedeckten Tisch gestellt werden.

www.mixgenuss.de

TOMATENFRISCHKÄSE

4-6 Portionen

Arbeitszeit: 5 Min.

ZUTATEN

50 g	getrocknete Tomaten, in Öl
4-5	große Basilikumblätter
200 g	Frischkäse
1 TL	Tomatenmark
etwas	Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

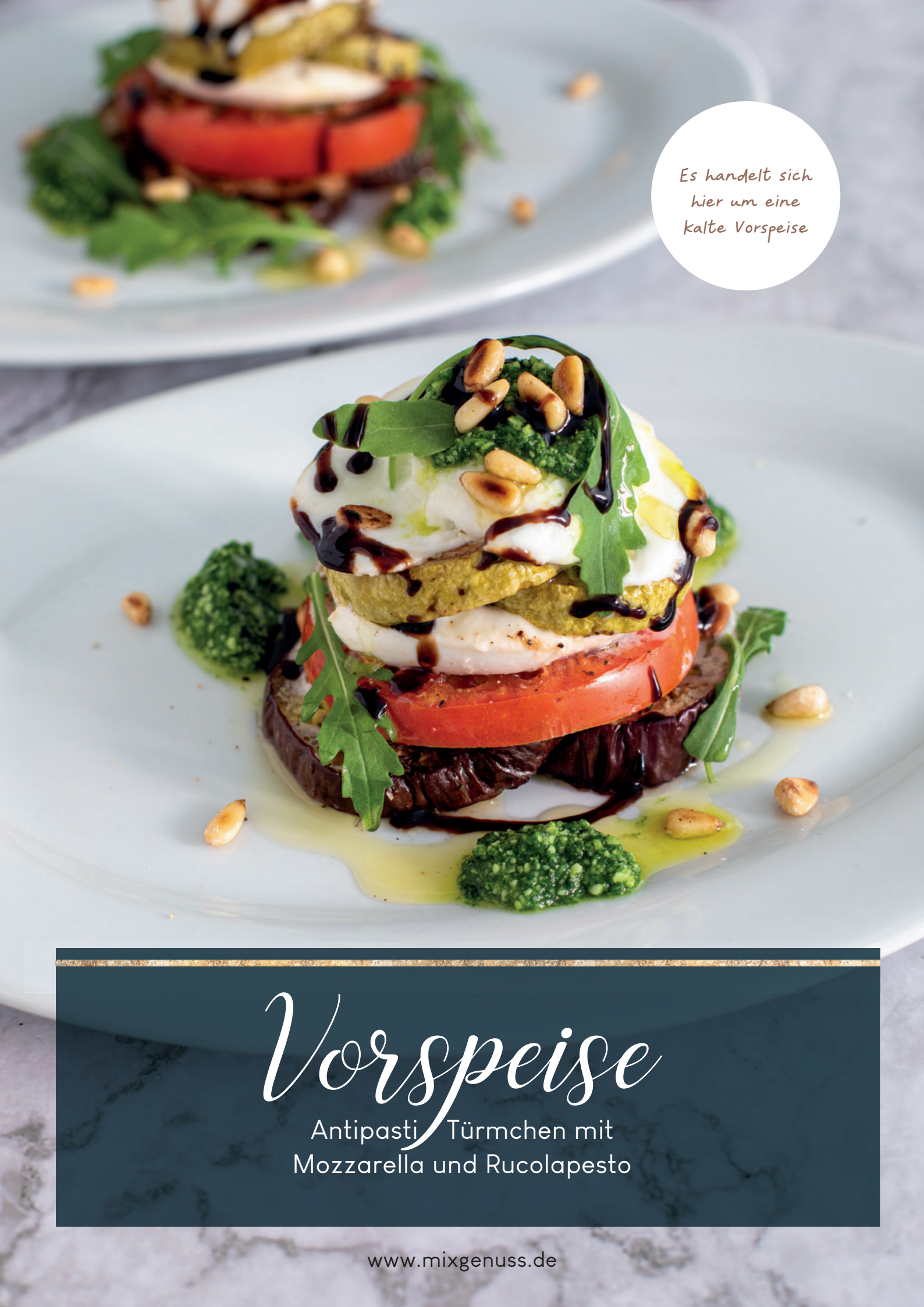
Getrocknete Tomaten und Basilikum in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 6** zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Restliche Zutaten zugeben und **20 Sek./Stufe 3** verrühren. In eine Schüssel umfüllen. Bis zum Servieren kalt stellen.

*

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

TIPP

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



Es handelt sich hier um eine kalte Vorspeise

Vorspeise

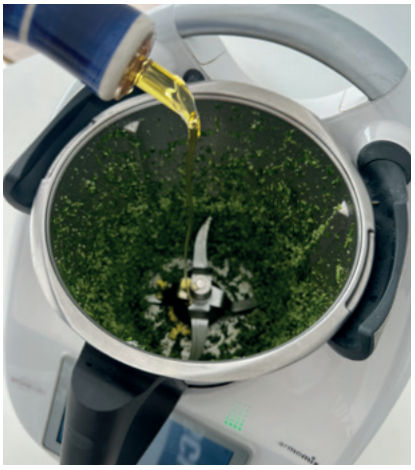
Antipasti Türmchen mit Mozzarella und Rucolapesto

www.mixgenuss.de

RUCOLA PESTO

4-6 Portionen

Arbeitszeit: 5 Min.



ZUTATEN

50 g Rucola
60 g Parmesan, in Stücken
60 g Olivenöl
1 EL frisch gepresster Zitronensaft
1 Prise Salz

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.

TIPP

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

ANTIPASTI TÜRMCHEN

4 Portionen

Arbeitszeit: 5 Min.
Garzeit: 40 Min.

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
25 g Pinienkerne

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 Tomaten-scheiben 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.

Hauptgang

Ravioli mit Kürbis und karamellisiertem
Chicorée mit Mascarpone-Weißwein-Sauce

www.mixgenuss.de

RAVIOLI MIT KÜRBIS

4 Portionen

Arbeitszeit: 10 Min. / Gesamtzeit: 25 Min.

ZUTATEN

500 g	frische Ravioli mit Kürbis oder Käsefüllung, aus der Kühltheke
400 g	Kürbis
etwas	Olivenöl
2–3	Chicorée
etwas	brauner Zucker
150 g	Pilze
25 g	Pinienkerne
etwas	Öl

ZUBEREITUNG

Ravioli in den Varoma geben. 500 g Wasser in den Mixtopf füllen. Kürbis in kleine Würfel schneiden und auf den Einlegeboden geben. Alles zusammen **20 Min./Varoma/Stufe 1** garen.

In der Zwischenzeit eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Chicorée in einzelne Blätter teilen und kurz bei großer Hitze anbraten. Braunen Zucker darüber streuen und kurz weiterbraten bis der Zucker karamelisiert ist. Herausnehmen und beiseitestellen.

Nun die Pilze und Pinienkerne mit etwas Öl anbraten. Chicorée wieder mit in die Pfanne geben Temperatur zurückdrehen damit es warm bleibt.

Wenn der Thermomix fertig ist, Ravioli mit Kürbiswürfel auf den Tellern verteilen. Nun die Sauce darüber geben. Zum Schluss Chicoree, Pilze und Pinienkerne aufteilen.

OHNE THERMOMIX:

Alternativ kann man die Ravioli auch einfach in kochendem Wasser 2-3 Min. garen und die Kürbiswürfel auch in der Pfanne anbraten. Kürbis dann aber zuerst Anbraten, da dieser etwas länger garen muss. Dann herausnehmen und Chicorée anbraten usw.

MASCARPONE-WEISSWEIN-SAUCE

4 Portionen

ZUTATEN

1 Knoblauchzehe
250 g Mascarpone
75 g Weißwein
100 g Sahne
100 g Milch
2 TL Gemüsebrühpulver
1/2 TL Salz
1/4 TL Pfeffer, gem.

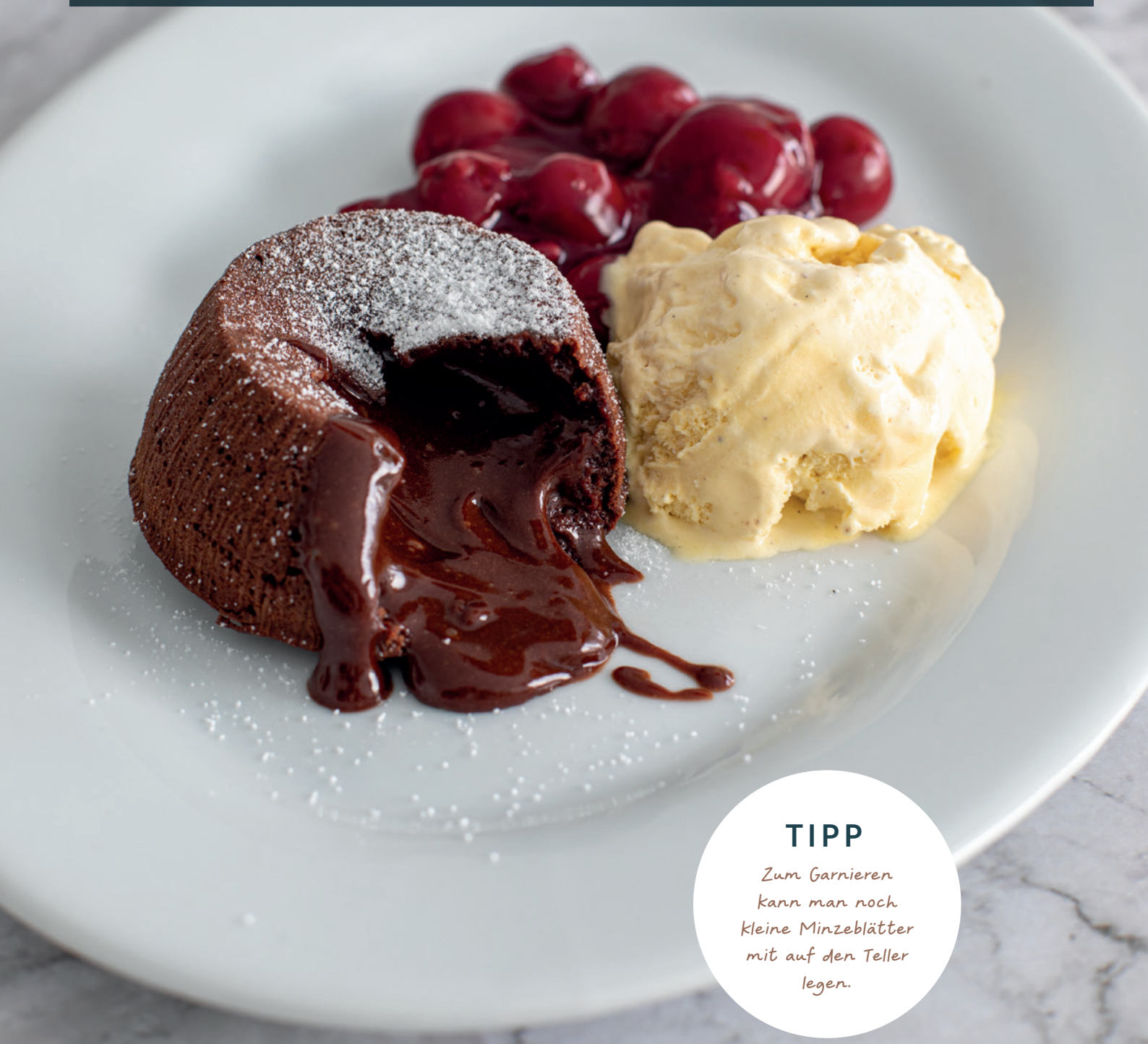
ZUBEREITUNG

Knoblauchzehe 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.

Bis zum nächsten Tag in den Kühlschrank stellen.

Dessert

Lava Cake mit Amaretto-Kirschen und Vanilleeis



TIPP

Zum Garnieren kann man noch kleine Minzeblätter mit auf den Teller legen.

LAVA CAKE

*falls jemand Nachschlag möchte

6 Portionen*

Arbeitszeit: 5 Min.

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)

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.

TIPP

Teig wird 2 Tage vorher schon herstellt und im Kühlschrank gelagert

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

2 TAGE VORHER

- ◯ Lava Cake Teig zubereiten

1 TAG VORHER

- ◯ Pesto herstellen, danach den Frischkäse
- ◯ Pinienkerne für die Türmchen rösten
- ◯ Sauce für den Hauptgang herstellen

EINIGE STUNDEN VORHER

Z.B. VORMITTAG WENN ABENDS DAS DINNER STATTFINDET

- ◯ Gemüse für die Vorspeise garen. Tomaten und Mozzarella für die Vorspeise herschneiden, Rucola putzen.
- ◯ Chicorée und Kürbis für den Hauptgang schneiden und Pilze putzen.

20 MIN. BEVOR DIE GÄSTE KOMMEN

- ◯ Baguette in Scheiben schneiden und mit dem Frischkäse auf den Tisch stellen.
- ◯ Sauce für den Hauptgang aus dem Kühlschrank nehmen und in einem kleinen Topf am Herd bereit stellen.
- ◯ Ravioli in den Varoma geben, ebenso die Kürbiswürfel. Wasser in den Mixtopf füllen.

VORBEREITUNG IST ALLES

ABLAUFPLAN

GÄSTE SIND DA

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

VORSPEISE

- ◯ Türmchen herstellen, und servieren.

NACH DER VORSPEISE / HAUPTGANG

Teller der Vorspeise werden abgeräumt, Hauptgang wird zubereitet.

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.

Weihnachts Menü

VORSPEISE

Antipastitürmchen mit
Mozzarella und Rucolapesto

HAUPTGERICHT

Ravioli mit Kürbis und karamellisiertem
Chicorée mit Mascarpone-
Weißwein-Sauce

DESSERT

Lava Cake mit Amaretto-
kirschen und Vanilleeis

Guten Appetit!

EINKAUFSLISTE

GETRÄNKE

- 30 g Amaretto
- 75 g Weißwein (75 ml)

AUS DER KÜHLTHEKE

- 500 g frische Ravioli mit Kürbis oder Käsefüllung

GEMÜSE / KRÄUTER

- 2 große Tomaten
- 1 Aubergine
- 1 mittelgroße Zucchini
- 50 g Rucola
- 2–3 Chicorée
- 1 Knoblauchzehe
- 400 g Kürbis
- 150 g Pilze
- 4–5 große Basilikumblätter
- 1 Zitrone für Saft
- ggf. Minze zur Deko der Nachspeise

BROT

- 1–2 Stangen Baguette

MILCHPRODUKTE/EIER

- 200 g Doppelrahmfrischkäse
- 60 g Parmesan*
- 2 Kugeln Mozzarella
- 250 g Mascarpone
- 100 g Sahne
- 100 g Milch
- 175 g Butter
- 5 Eier (Gr. M)

*Hinweis: Parmesan ist aufgrund des enthaltenen tierischen Labs nicht rein vegetarisch. Im Biofachmarkt gibt es viele Alternativen wer darauf Wert legt.

KÜHLTHEKE

- Vanilleeis für das Dessert

GEWÜRZE / BACKZUTATEN KONSERVEN

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

AUS DEM VORRAT

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