

Fleischloses Weihnachtsmenü mit Risotto, Salat und Flodny

Risotto mit Kräuterseitlingen und Salbeichips

Zutaten für 4 Personen:

500 g frische Austernpilze (Austernseitlinge, möglichst mit braunem Hut, sie schmecken intensiver als graue. Die Ränder sollen sich noch nicht nach oben kräuseln)

100 Butter

4 EL Olivenöl

3 kleine Schalotten, geschält und gehackt

2 Knoblauchzehen, gehackt

1 Lorbeerblatt

320 g Risottoreis (Carnaroli)

etwas Prosecco oder trockener Weißwein zum Ablöschen

1,5 Liter Gemüsebrühe

100 g Parmesankäse (24 Monate, frisch gerieben)

etwas Parmesan zum Hobeln

5-6 EL Bratöl

ca. 30 kleine Salbeiblätter, gewaschen

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1. Pilze vom Fruchtkörper abtrennen, Stängel abschneiden und in kleinen Rondellen oder Stücken schneiden, diese in einer Schale aufbewahren. Pilzhüte je nach Größe halbieren oder in Streifen schneiden bzw. mit den Fingern in Streifen reißen und beiseitelegen.
2. Etwa 20 g Butter und 2 EL Olivenöl in eine Pfanne geben, 1 gehackte Schalotte darin anschwitzen, dann 1 gehackte Knoblauchzehe, 3-4 Salbeiblätter und die in Streifen geschnittenen Pilze hinzugeben. Bei mittlerer Hitze anbraten, immer wieder mit einem Küchenlöffel rühren und nach ca. 5 Minuten etwas heiße Gemüsebrühe in die Pfanne geben. Hitze herunterdrehen und die Pfanne mit einem Decken abdecken. Pilze noch ca. 10 Minuten bei kleinster Hitze köcheln lassen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken und warmhalten - evtl. zugedeckt im lauwarmen Ofen.
3. Bratöl in einen kleinen Topf erhitzen und Salbeiblätter darin knusprig braten, dabei maximal 5-6 Blätter auf einmal ins Öl geben. Jedes Blatt nach 2-3 Minuten mit einer Küchenzange oder einer Gabel herausnehmen und auf Krepppapier ablegen. Salbeiblätter im lauwarmen Ofen warmhalten.

4. 2 EL Öl und ca. 20 g Butter in einen breiten Topf mit dickem Boden geben und leicht erhitzen. 2 Schalotten fein hacken und darin anschwitzen. Nach einigen Minuten Risottoreis in den Topf geben und mit anbraten, bis die Reiskörner glasig werden, dabei immer wieder rühren und Hitze so regulieren, dass Reiskörner und Schalottenstückchen keine Farbe annehmen. Nach einigen Minuten mit Wein oder Prosecco ablöschen und Flüssigkeit bei etwas stärkerer Hitze einkochen lassen. Pilzstückchen aus den geschnittenen Stängeln hinzugeben und mitanbraten, eine gehackte Knoblauchzehe und ein Lorbeerblatt hinzufügen und mit einem Küchenlöffel rühren. Nach einigen Minuten Herd wieder auf mittlere Hitze stellen. Mit einer Kelle etwas Gemüsebrühe dazugeben und köcheln lassen, dabei ab und zu rühren. Immer wieder nur so viel Brühe dazu geben, dass der Reis gerade bedeckt ist. Risotto immer im Auge behalten, etwas Brühe hinzufügen, sobald der Reis die Flüssigkeit aufgesaugt hat. Wenn das Risotto zu Ende gegart und gleich serviert werden sollte, wie im Punkt 6) weitermachen. Wenn er erst nach Eintreffen der Gäste fertig werden soll, Topf nach ca. 12-13 Minuten vom Herd nehmen - jedenfalls dann, wenn der Reis noch nicht gar und relativ trocken ist, weil die zugefügte Brühe aufgesaugt worden ist. Risotto auf einer kalten Servierplatte flach ausstreichen, so dass er schnell kalt wird und nicht weiter gart. Risotto kaltstellen - z.B. auf dem Balkon, mit einem dünnen Tuch zugedeckt.

5) Wenn das Risotto noch fertig gegart werden muss, ca. 40 cl Brühe nochmals erhitzen, eine Tasse davon beiseitestellen. Kaltes Risotto in die heiße Brühe geben und gut rühren, damit sich die Körner auflösen und das Risotto die Brühe aufnimmt und weiter gart.

6) Eventuell noch etwas Brühe dazugeben, bis der Reis bissfest, aber fertig gegart ist. Sollte das Risotto beim Schwenken des Topfes nicht mehr fließen, noch etwas Brühe dazu geben: Es soll in keinem Fall fest wirken und am Löffel kleben bleiben! Dann vom Herd nehmen, die Hälfte der gebratenen Pilzstreifen, Parmesan und kalte Butter einrühren und ggf. mit Salz abschmecken.

Auf vorgewärmten Tellern servieren, warme gebratene Pilze auf der Oberfläche verteilen, mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen und mit Salbeichips und gehobeltem Parmesan bestreuen.



Feldsalat mit Rote Bete, Trauben und Granatäpfeln

Zutaten für 4 Personen:

2 Römersalatherzen
1 kleiner Radicchio (nicht Bio, sonst ist er zu bitter)
150 g Feldsalat
100 g Babyspinat
1 Granatapfel
2 Knollen Rote Bete, vorgekocht und vakuumiert
150 g Weintrauben
1 großer Apfel oder 2 kleine
80 g Haselnusskerne
1 zweig frische Minze
4-5 EL Olivenöl
½ TL mittelscharfer Senf
1 EL Apfelessig oder Zitronensaft
1 EL dickflüssiger Balsamico
1 EL Granatapfelsirup (Würzsauce), ersatzweise nur Balsamico
1 TL Honig
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Salate putzen, waschen und gut schleudern. Römersalat und Radicchio in breite Streifen schneiden. Oberen Teil des Granatapfels abschneiden und die Frucht vierteln. Die Viertel jeweils in die Hand nehmen und über einer Schale mit den Daumen auf die Schale pressen, so dass die Kerne in die Schale fallen. Restliche Kerne mit den Fingern aus den Kammern lösen.

Trauben waschen, abtropfen lassen und halbieren. Apfel in Spalten schneiden, in eine Schale geben und mit Zitronensaft beträufeln. Rote Bete in Spalten schieben, in einer Schale mit Olivenöl, Zitronensaft, geriebener Zitronenschale, etwas Honig, Salz und schwarzem Pfeffer marinieren.

Olivenöl, Honig, Essig, Balsamico und Granatapfelsirup, Salz und schwarzen Pfeffer in ein Schraubglas geben, gut verschließen und kräftig zu einer Vinaigrette schütteln.

Alle Salate in eine große Schüssel geben, die Hälfte der Vinaigrette hinzugeben und Salate gut vermischen und ggf. mit zusätzlichem Salz abschmecken.

Salate auf einem ovalen Servierteller anrichten. Rote Bete-Spalten, Apfelstücke, Trauben und Granatapfelkerne darauf verteilen und mit restlicher Vinaigrette beträufeln.



Haselnusskerne grob hacken und in einer Pfanne kurz fettfrei rösten und noch warm über den Salat streuen.

Mit frischen Minzblättern und schwarzem Pfeffer aus der Mühle bestreuen und servieren.

Flodny - jüdisch-ungarische Torte mit Apfel-, Walnuss- und Mohnfüllung

Zutaten für den Teig:

500g Mehl
½ TL Backpulver
230 g Butter
200 g Puderzucker
2 Eigelb
1 Prise Salz
120 ml Weißwein

Mehl, Puderzucker und Salz vermischen, dann kalte Butter in Stücken hinzugeben und mit den Händen bröselig kneten. Eigelb und $\frac{3}{4}$ des Weins hinzufügen und schnell kneten, bis der Teig glatt ist und sich zu einer Kugel formen lässt. Eventuell noch Wein zum Teig geben, falls er zu trocken sein sollte. Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen.

Zutaten für die Füllungen:

Apfelfüllung:

ca. 1 kg süßsäuerliche Äpfel (Elstar, Wellant o.ä.)
1 EL Akazienhonig
1 EL Zucker
1 TL Zimt
2 Nelken
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
2 EL gemahlene Butterkekse (in eine Tüte geben, verschließen und mit dem Nudelholz oder einer leeren Flasche zerbröseln)
170 ml Weißwein

Äpfel schälen, entkernen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Diese mit Zimt, Honig und Zucker vermischen, Zitronenschale, Wein und Nelken hinzufügen. Alles gut vermischen und bei kleinster Hitze ca. 20 Minuten dämpfen lassen. Abkühlen lassen, dann Nelken herausnehmen. Obst in ein Sieb geben, leicht pressen und die Flüssigkeit auffangen (sie wird für die Walnussfüllung benötigt). Keksbröseln in die Apfelmasse geben.



Zutaten für die Walnussfüllung:

230 g gemahlene Walnüsse (oder halbe Walnüsse mit dem Zucker im Mixer zermahlen)
70 g Zucker
100 ml Saft aus den gedämpften Äpfeln (evtl. extra Apfelsaft oder Wein dazu geben)

Walnüsse, Zucker und Apfel-Wein-Saft vermischen und zum Kochen bringen. Dann abkühlen lassen.

Zutaten für die Mohnfüllung:

230 g Blau- oder Graumohn, gemahlen
150 g Aprikosenkonfitüre
abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange
30 g Zucker
30 g Rosinen, in 1 EL Rum eingeweicht
80 ml Weißwein

Mohn, Rosinen (mit Rum), Aprikosenmarmelade, Zucker und geriebener Orangenschale mit dem Wein kurz aufkochen, dann abkühlen lassen.

Flodny zubereiten:

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in 4 ähnlich schwere Stücke teilen, evtl. eine Küchenwaage benutzen. Drei Teile wieder zugedeckt kühl stellen.

Ofen auf 200° C erhitzen.

Den ersten Teig 1 - 2 mm dünn auf Backpapier ausrollen. Teig samt Backpapier auf den Boden einer Backform (35 x 25 cm) mit hohen Rändern legen. Mit einer Gabel stechen und ca. 10-12 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 200° C blind backen. Dann abkühlen lassen und mit Hilfe des Backpapiers aus der Backform herausnehmen. Ähnlich mit dem zweiten Stück Teig verfahren.

Boden und Ränder der Backform mit Butter bestreichen und mit Weißmehl bestreuen. Das dritte Teigstück auf Backpapier auch so dünn ausrollen und direkt auf den Boden der Backform legen (ohne Backpapier) und Walnussfüllung darauf glattstreichen. Einen der blindgebackenen Teigböden darauflegen und die Mohnfüllung darauf streichen. Den zweiten blindgebackenen Teigboden darauflegen und die Apfelmischung darauf verteilen. Jetzt das letzte Teigstück auf Backpapier ausrollen, vorsichtig umdrehen und als Deckel auf die Oberfläche der Torte legen. Backpapier entfernen. Oberfläche mit einer Gabel gut einstechen.



Anmerkung: Das kurze Blindbacken der zwei inneren Teigböden kommt nicht in allen Rezepten vor, wird aber empfohlen, um zu vermeiden, dass bei zu viel Flüssigkeit in der Füllung der Teig innen roh oder zu weich bleibt!

Zutaten für die Glasur:

1 Ei

1 EL Milch

Ei und Milch verquirlen und mit einem Pinsel die Oberfläche der Torte bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 170° C Ober-/Unterhitze ca. 30 - 40 Minuten backen. Die Torte ist fertig, wenn bei der Zahnstocherprobe kein Teig kleben bleibt und die Oberseite goldgelb ist.

Die Torte muss komplett abkühlen, am besten über Nacht, bevor sie mit Hilfe von zwei großen Brettern aus der Form genommen und dann nochmals umgedreht wird, so dass die goldene Oberfläche wieder oben ist.

Der Flodny wird in viereckige Stücke geschnitten, so dass die verschiedenen Schichten gut sichtbar sind. Als Nachtisch kann jedes Stückchen auf einem Spiegel Powidsauce* serviert werden.

*Pflaumenmousse, mit etwas Wein oder Apfelsaft zu einer Sauce verdünnt