

Hungrig?

Ausgabe 05 —

Das Food-Magazin von Wunschleder HOME





Bevor es losgeht:

Diese Ausgabe von *Hungrig* liefert euch eine Menge Kochinspiration für festliche Anlässe. Für Geburtstage, Feiertage und Weihnachten findet ihr schöne Gerichte, die sich als Menü kombinieren lassen.

Das Wichtigste dabei ist, dass sich das Essen gut vorbereiten lässt. Denn wenn alle Gäste am Tisch sitzen, wollt ihr ja nicht in der Küche stehen, sondern mit den anderen die Zeit genießen.

Deswegen habe ich bei der Rezeptbeschreibung genau darauf meinen Fokus gelegt und gebe euch Tipps, was ihr ohne Probleme vorbereiten könnt und was kurz vor dem Servieren zu erledigen ist.

Wenn ihr das Menü um weitere Gerichte ergänzen wollt, empfehle ich euch, einen Blick auf unseren Foodblog www.wunschleder-home.de/rezepte zu werfen. Dort findet ihr viele weitere Rezepte, die ihr gut mit diesen kombinieren könnt.

Viel Spaß mit den Rezepten wünscht

Lola

vom Wunschleder HOME Team

Bunte Bete Carpaccio

Das Carpaccio wird durch die verschiedenen Beten zum optischen Hingucker. Mit Estragon, Walnüssen und Pecorino wird aus dem Gemüse eine leckere Vorspeise.

4 Portionen

Carpaccio

4 Knollen bunte Bete
z. B. gelb, weiß, rot, geringelt
1 Birne
eine handvoll Walnüsse
ein Stück Pecorino
ein Bund Rucola

Estragonöl

15g Estragon
100 ml neutrales Öl

Dressing

4 EL Olivenöl
2 EL weißen Balsamico
1 TL Honigsenf
Salz und Pfeffer

Für das Carpaccio als Erstes die Beten schälen und entweder mit einem feinen Hobel hobeln oder von Hand mit einem scharfen Messer dünn aufschneiden. Die Birne ebenfalls hobeln oder schneiden. Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, um ihren Geschmack zu intensivieren. Dabei aber aufpassen, sie werden schnell zu dunkel und damit zu bitter. Den Rucola waschen und trocken schleudern.

Für das Estragonöl die Estragonblätter gemeinsam mit dem Öl mixen und durch ein feines Sieb abtropfen lassen.

Olivenöl, Essig, Senf, Salz und Pfeffer für das Dressing miteinander verquirlen und abschmecken.

Bis hierhin kann alles vorbereitet werden und muss später nur noch angerichtet werden.

Um die Vorspeise fertig zu stellen, die dünnen Bete-Scheiben zusammen mit den Birnen auf dem Teller anrichten. Mit etwas Rucola garnieren und den Walnüssen bestreuen. Das Dressing und das Estragonöl über das Gemüse träufeln. Mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer und fein geriebenem Pecorino abrunden.



Radicchio, Rote Bete & Zwetschge

Als Alternative zum Bunte Bete Carpaccio dient dieser leckere Salat als Vorspeise. Die Kombination aus etwas bitterem Radicchio, sauer eingelegter Rote Bete und süßen Zwetschgen harmoniert perfekt.

Für 4 Portionen

- 1 Kopf Radicchio
- 2 Rote Bete
- 1 Schalotte
- 8 Zwetschgen
- 3 EL dunklen Balsamicoessig
- 1 EL Butter
- 2 Scheiben Weißbrot
- 1 Knoblauchzehe
- 50g Haselnüsse
- 2 EL Dukkah
- 1 Glas gepickelte Rote Bete



Dressing

- 1 Dattel
- 2 TL Senf
- 8 EL Olivenöl
- 3 EL dunkler Balsamicoessig
- 4 EL Wasser
- Salz + Pfeffer

Den Radicchio in mundgerechte Stücke zupfen, waschen und trocken schleudern.

Die Rote Bete schälen und in Spalten schneiden. Die Schalotten in feine Ringe schneiden und alles mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Im Backofen bei 180°C ca. 20 Minuten backen, bis sie weich sind, aber noch etwas Biss haben.

Die Zwetschgen entkernen und ebenfalls in Spalten schneiden. In einer Pfanne anbraten und mit dem Balsamicoessig ablöschen. Etwas reduzieren, bis der Essig eindickt.

Das Brot in kleine Würfel schneiden und mit der Butter in einer Pfanne rösten. Zum Aromatisieren die Knoblauchzehe andrücken und mit dazugeben.

Die Haselnüsse in einer trockenen Pfanne rösten, bis sie anfangen zu duften. Anschließend grob hacken.

Für das Dressing alle Zutaten mit einem Mixer zu einer homogenen Sauce pürieren.

Alle Komponenten für den Salat können vorbereitet werden und müssen vor dem Servieren nur noch angerichtet werden.

Den Radicchio mit dem Dressing vermengen und auf den Tellern verteilen. Mit allen vorbereiteten Zutaten belegen und mit etwas Dukkah bestreuen.

Blumenkohl-Kokos Suppe

Nach der ersten Vorspeise darf die Suppe auf keinen Fall fehlen! Blumenkohl und Kokos ergänzen sich mit einer Prise Kreuzkümmel perfekt. Weitere Ideen gibt's auf dem Blog: geröstete Kürbissuppe, Rote Bete Suppe oder eine grüne Gazpacho für warme Tage.

Für 4 Portionen

1 Blumenkohl
2 Schalotten
1 große Kartoffel
1 Knoblauchzehe
ein Stück Knollensellerie
eine Prise Muskatnuss
1/2 TL Kreuzkümmel
1 Dose Kokosmilch
Gemüsefond oder Brühe
etwas Petersilie
100g vorgegarte Maronen
etwas Butter
hochwertiges Olivenöl

Als Erstes das Gemüse grob kleinschneiden. Die Schalotten in Scheiben schneiden und den Knoblauch hacken.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten und den Knoblauch darin anschwitzen, dann das restliche Gemüse hinzugeben und kurz mitbraten. Mit Salz, Pfeffer, etwas Muskat und Kreuzkümmel würzen. Mit der Kokosmilch aufgießen und mit der dreifachen Menge an Gemüsebrühe auffüllen. Bei geschlossenem Deckel vor sich hin köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Zum Schluss alles fein pürieren, eventuell passieren und abschmecken.

Die Suppe lässt sich natürlich auch perfekt vorbereiten und muss vor dem Servieren nur erhitzt werden. Währenddessen braten die Maronen für das Topping.

Die Maronen grob hacken, mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen und in Butter anbraten, bis es lecker duftet. Die Petersilie zupfen und hacken. Mit frisch gemahlener Pfeffer und leckerem Olivenöl servieren.





Ravioli mit Kürbisfüllung und Pilzen

Als Hauptgang gibt es selbstgemachte Ravioli. Etwas aufwendiger, aber die Mühe auf jeden Fall wert!

Für 4 Personen

Nudelteig

300g Mehl
Type 00 oder 405
3 Eier

Füllung

2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
350g Hokkaidokürbis
100-200ml Gemüsefond
Salz und Pfeffer

Beilage

200g Kräuterseitlinge
frischen Rosmarin und Salbei
4 EL Butter
ein Stück Parmesan

Für den Nudelteig das Mehl auf die Arbeitsfläche geben, in der Mitte eine Mulde formen und die Eier hineingeben. Mit einer Gabel nach und nach das Mehl unterrühren, dann gründlich und kräftig kneten, bis ein fester Teig entstanden ist. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung Knoblauch und Schalotten schälen, grob würfeln und in Olivenöl glasig anschwitzen. Den Hokkaido ebenfalls würfeln und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Gemüsefond ablöschen. Bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten garen, bis der Kürbis weich ist. Alles mit einem Mixer fein pürieren und abschmecken.

Den Teig mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine in sehr dünne, ca. 8cm breite Bahnen ausrollen. Mittig auf die Bahn in regelmäßigen Abständen je einen Esslöffel der abgekühlten Kürbisfüllung setzen. Rund um die Füllung

etwas Wasser pinseln und die Bahn der Länge nach zu klappen. Den Teig zusammendrücken, damit die Ravioli fest verschlossen sind und beim Kochen nicht aufgehen. Mit einem Teigrad Halbkreise ausschneiden und so die Ravioli aus der Bahn lösen.

Jetzt können sie entweder direkt weiterverwendet werden oder auf Hartweizengrieß kühl gelagert werden. So lassen sich die Ravioli gut vorbereiten und müssen vor dem Servieren nur noch gekocht werden.

In einem großen Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die Kräuterseitlinge vierteln. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Pilze zusammen mit Salbei und Rosmarin darin goldbraun anbraten. Die Ravioli ca. 3 Minuten im heißen Wasser garen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, mit in die Pfanne geben und alles zusammen durchschwenken. Mit frisch geriebenem Parmesan servieren.

Pochierte Birnen mit Joghurt

Das Dessert zum Abschluss des Essens lässt sich perfekt vorbereiten und ist schnell angerichtet. So geht der Abend lecker und in Ruhe zu Ende.

Für 4 Personen

4 kleine, feste Birnen
80g braunen Zucker
200ml Wasser
1 TL Zimt
1 Sternanis
4 Kardamomkapseln
Schale einer Bio-Zitrone
ein paar Zweige Rosmarin
geröstete Pekannüsse oder
Walnüsse
400 g griechischer Joghurt

Die Birnen schälen, den Stiel stehen lassen und halbieren. Das Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher entfernen.

In einem Topf den Zucker karamellisieren lassen und mit dem Wasser ablöschen. Die Gewürze, Rosmarin und Zitronenschale hinzugeben und einmal aufkochen lassen. Die halbierten Birnen in den Sud geben und je nach Größe 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel garen lassen. Sie sollen weich werden, aber einen bissfesten Kern behalten.

Die fertig gekochten Birnen in ein Einmachglas geben, mit dem Sud übergießen und im Kühlschrank ein bis zwei Tage durchziehen lassen. Sie können auch direkt gegessen werden, so nehmen sie die Aromen allerdings intensiver auf.

Um das Dessert fertig zu stellen, einfach den Joghurt auf den Tellern verteilen und die Birne darauf setzen. Mit den Nüssen und frischen Rosmarinspitzen garnieren und mit etwas Einlegesud beträufeln.





Wunschleder HOME

Wir hoffen, dass wir dir mit der Festtagsausgabe von *Hungrig?* ein paar Rezepte mit an die Hand geben konnten, mit denen du Lust bekommen hast, ein leckeres Menü zu kochen.

Um den Esstisch feierlich zu decken und das Menü in Szene zu setzen, findest du bei Wunschleder HOME alles, was du brauchst. Von Ledertischsets über Glasuntersetzer und Windlichtern bis hin zu einer Kochschürze für dich ist alles dabei! Auf dem Blog gibt es natürlich auch ein bisschen Inspiration, wie du eine schöne Tafel für verschiedene Anlässe decken kannst. Unsere Produkte werden von Hand und mit viel Liebe fürs Detail in unserer Ledermanufaktur bei Passau hergestellt.

Schau dich gerne in unserem Shop www.wunschleder-home.de um und begeistere dich und deine Gäste.



@wunschleder.home



@WunschlederHome



Wunschleder HOME Blog

Impressum:
w-werk. GmbH
Am Kühholz 1
94136 Thyrnau

kontakt@wunschleder-home.de
Telefon: +49 (0) 8501 642 9700
www.wunschleder-home.de

Text, Bilder und Rezepte:
Lola Wensky
[@lolaundmarlene](https://www.instagram.com/lolaundmarlene)



Rote Bete Carpaccio



Radicchio-Salat



Blumenkohl-Kokos-Suppe



Ravioli mit Kürbisfüllung



pochierte Birnen



Tischdekoration