

Schnelles Brot und schneller Dip:

Für das Brot

500 g Mehl Typ 550
½ Block frische Hefe
330 ml warmes Wasser (ca. 40 °C)
10 g Salz

Wasser in eine Schüssel geben und darin die Hefe auflösen. Mehl und Salz zufügen und alles mit den Händen oder einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten.

An einem warmen Ort mit einem feuchten Tuch abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, falten, umdrehen und zu einem Laib schleifen.

Einen Gusstopf mit Deckel innen mit Öl auspinseln und mit einer dünnen Mehlschicht versehen. Auf den Boden ein rund ausgeschnittenes Stück Backpapier legen und darauf den Teigling setzen. Den Deckel auf den Topf setzen und in den kalten Backofen stellen.

30 Minuten bei 250 °C backen. Anschließend den Deckel abnehmen und noch einmal ca. 15 Minuten bei 200 °C Backen, bis das Brot schön knusprig ist.

Aus dem Topf nehmen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Für den Dip

200 g Crème fraîche
1 TL Garam Masala
1 EL Weißweinessig
½ TL Orangenabrieb
Salz und Zucker zum Abschmecken

Crème fraîche zuerst mit Salz abschmecken. Dann Weißweinessig und Zucker zufügen, sodass beides geschmacklich harmoniert. Zum Schluss Garam Masala und Orangenabrieb unterrühren.

Essbarer Adventskranz

Für 4 Personen als Vorspeise

2 Entenbrüste mit Haut
4 Möhren mit Grün
¼ Rotkohl
1 Schälchen Rucola
1 EL Himbeergelee
30 ml Sojasauce
50 ml dunkler Balsamico
1 kleiner Blauschimmel-Käse
1 Birne
12 Walnüsse
12 Himbeeren
1 TL Zucker
50 ml Orangensaft
1 MSP Zimt

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Die Entenbrust rundherum salzen und in einer heißen Pfanne zuerst auf der Hautseite goldbraun anbraten. Dann wenden und auch die Fleischseite eine Minute anbraten. Auf ein Backblech legen und ca. 40-50 Minuten im Backofen bei 80 °C bis zu einer Kerntemperatur von 60 °C garen. Den Garpunkt mit einem Bratenthermometer kontrollieren.

In der Zwischenzeit den Rotkohl vom Strunk befreien und in möglichst feine Streifen schneiden. Diese in der Pfanne mit dem Entenfett scharf anbraten. Mit Sojasauce und Balsamico ablöschen und die Himbeermarmelade zufügen. Alles ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis der Kohl etwas weicher geworden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Grün der Möhren bis auf ca. 3 cm abschneiden und diesen Ansatz zu „Kerzenflammen“ zurechtstutzen. Die Möhren schälen und etwa ¼ über der Wurzel abschneiden, sodass man sie auf diese Schnittfläche stellen kann. In einen Topf geben, mit Salz, Zucker und etwas Zimt würzen und den Orangensaft zufügen. Mit Deckel bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten bissfest dünsten.

Die Birne schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Die Viertel noch einmal längs zerteilen. Die Walnüsse in einer Pfanne mit dem Zucker karamellisieren. Den Blauschimmelkäse mundgerecht portionieren.

Zum Anrichten einen Teller auf ein Holzbrett legen und rundherum den Rucola in einen breiten Ring anrichten. Den Teller wegnehmen und die 4 Möhren wie bei einem Adventskranz als Kerzen hochkant, also mit den „grünen Flammen“ nach oben, in den Salat-Ring stellen. Zum Schluss alles mit den Birnenstücken, Himbeeren, Tranchen von der Entenbrust, dem abgekühlten Rotkohlsalat, Walnüssen und Käsestücken anrichten.

Kluskes Mohnplattl

Für 4 Portionen

4 Servierringe mit ca. 7 cm Durchmesser

12 Scheiben Brioche oder Toastbrot

400 g Crème fraîche

½ Paket backfertige Mohnfüllung

2 Orangen

100 g Mandelblättchen

300 ml Milch 3,5 %

Aus den Brotscheiben mit den Servierringen Kreise ausstechen, diese dünn mit der backfertigen Mohnfüllung bestreichen und je drei Scheiben übereinander in den Servierring legen. Die gefüllten Ringe auf eine flache Schale stellen und die leicht erwärmte Milch über die Brotscheiben gießen. Sie sollten sich komplett mit der Milch vollsaugen,

Crème fraîche nach Wunsch pur lassen oder mit der restlichen Mohnmischung verrühren. Auf jeden Teller damit einen runden Spiegel streichen. Darauf mittig je einen gefüllten Servierring stellen und den Ring nach oben abziehen.

Auf die Türmchen mit etwas Zucker karamellierte Mandelblättchen geben. Die Orangen filetieren und um die Filets rundherum anrichten.