Vegetarisch

Erdige Pilze, glasierte Möhren und Gewürzbirnen. Suppe, Pilzfüllung und Dessert lassen sich am Vortag vorbereiten.

Vorspeise	Pastinakencremesuppe mit Apfel und Haselnuss
Hauptgang	Pilz-Wellington mit Schalottenjus und glasierten Möhren
Dessert	Schokoladenmousse mit Gewürzbirne

Einkaufsliste

Obst & Gemüse
500 g Pastinaken, 1 Zwiebel, 1 säuerlicher Apfel, 750 g braune Champignons, 5 Schalotten, 2 Knoblauchzehen, 400 g kleine Möhren, 2 feste Birnen, 1 Zitrone, Thymian

Kühlregal
600 ml Sahne, 65 g Butter, 1 Ei, 1 Rolle vegetarischer Blätterteig (ca. 275 g)

Vorrat
800 ml Gemüsefond, 150 g gegarte Maronen, 35 g Haselnüsse, 25 g Semmelbrösel, 200 g dunkle Schokolade, 150 ml trockener Rotwein, 250 ml roter Traubensaft, Tomatenmark, neutrales Öl, Ahornsirup, Zucker, 1 Zimtstange, 1 Sternanis, Salz, Pfeffer

Zeitplan für den Festtag

T ist der Beginn der Vorspeise. Die Uhrzeiten rechnen mit 18:00 Uhr.

Vortag	Suppe, Pilzfüllung, Mousse und Birnen vorbereiten. Gekochtes zügig abkühlen und alles getrennt abgedeckt kalt stellen.
T-70 Min. · 16:50	Wellington formen und kalt stellen. Möhren putzen. Haselnüsse rösten und Apfel zum späteren Würfeln bereitlegen.
T-30 Min. · 17:30	Ofen vorheizen. Suppe langsam erhitzen. Schalottenjus ansetzen.
T-15 Min. · 17:45	Wellington einschieben. Möhren garen und mit Ahornsirup glasieren. Apfel fein würfeln.
T · 18:00	Suppe mit Apfel und Haselnuss servieren. Sauce fertigstellen.
T+25 Min. · 18:25	Wellington prüfen, nach dem Backen 7 Minuten ruhen lassen.
T+35 Min. · 18:35	Hauptgang mit Möhren und Schalottenjus anrichten.
T+60 Min. · 19:00	Mousse mit Gewürzbirne und Schokoladenspänen servieren.

Vorbereitetes zügig abkühlen und abgedeckt im Kühlschrank lagern. Beim Aufwärmen vollständig durcherhitzen.
Küchenhygiene · Bundesinstitut für Risikobewertung

VORSPEISE

Pastinakencremesuppe mit Apfel und Haselnuss

35 Minuten

Zutaten

- 500 g Pastinaken, 1 Zwiebel
- 20 g Butter, 550 ml Gemüsefond, 150 ml Sahne
- 1 säuerlicher Apfel, 1 TL Zitronensaft
- 35 g Haselnüsse, Salz, Pfeffer



KI-generiertes Anrichtebeispiel

Zubereitung

01 Zwiebel und geschälte Pastinaken würfeln. In Butter 4 Minuten anschwitzen, Fond angießen und etwa 20 Minuten weich kochen.

02 Sahne zugeben, glatt pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls nötig mit etwas Wasser auf die gewünschte Konsistenz bringen.

03 Haselnüsse rösten und hacken. Apfel fein würfeln und mit Zitronensaft mischen.

Anrichten

Die Suppe in eine flache Schale geben. Apfel und Haselnüsse mittig als kleine Gruppe aufsetzen.

HAUPTGANG

Pilz-Wellington mit Schalottenjus und glasierten Möhren

40 Minuten aktiv · 35–40 Minuten im Ofen

Zutaten



KI-generiertes Anrichtebeispiel

- 750 g braune Champignons, 5 Schalotten, 2 Knoblauchzehen
- 150 g gegarte Maronen, 25 g Semmelbrösel, 4 Zweige Thymian
- 1 Rolle Blätterteig, 1 Ei, 2 EL neutrales Öl
- 1 TL Tomatenmark, 150 ml Rotwein, 250 ml Gemüsefond
- 400 g kleine Möhren, 45 g Butter, 1 EL Ahornsirup
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

01 Pilze, 2 Schalotten und Knoblauch fein hacken. In Öl portionsweise kräftig braten, bis keine sichtbare Flüssigkeit mehr austritt. Gehackte Maronen, Brösel und die Blättchen von 2 Thymianzweigen zugeben, würzen und vollständig abkühlen lassen.

02 Füllung zu einer kompakten Rolle formen, in den Blätterteig einwickeln und die Naht nach unten legen. Mit verquirltem Ei bestreichen und 20 Minuten kalt stellen. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze 35–40 Minuten goldbraun backen. 7 Minuten ruhen lassen.

03 3 Schalotten in 15 g Butter bräunen. Tomatenmark kurz mitrösten, Wein angießen und halbieren. Fond und übrigen Thymian zugeben, auf etwa 150 ml einkochen, abseihen und 15 g kalte Butter einrühren.

04 Möhren in Salzwasser 6–9 Minuten bissfest garen, abgießen und mit 15 g Butter, Ahornsirup und 1 EL Wasser in der Pfanne glasieren.

Anrichten

Zwei dicke Scheiben mit sichtbarer Pilzfüllung leicht versetzt anrichten. Möhren eng daneben setzen und die Sauce neben dem Teig angießen.

DESSERT

Schokoladenmousse mit Gewürzbirne

25 Minuten aktiv · mindestens 4 Stunden kühlen

Zutaten

- 200 g dunkle Schokolade (ca. 60 %)
- 450 ml Sahne
- 2 feste Birnen, 250 ml roter Traubensaft
- 1 Zimtstange, 1 Sternanis, 1 EL Zucker, 1 EL Zitronensaft



KI-generiertes Anrichtebeispiel

Zubereitung

01 20 g Schokolade für die Späne beiseitelegen. Übrige Schokolade fein hacken. 150 ml Sahne erhitzen, über die Schokolade gießen und glatt rühren. Auf handwarme Temperatur abkühlen lassen.

02 300 ml kalte Sahne weich aufschlagen. Erst ein Drittel, dann den Rest behutsam unter die Schokolade heben. Abdecken und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

03 Birnen schälen, vierteln und entkernen. Traubensaft, Gewürze, Zucker und Zitronensaft aufkochen. Birnen darin je nach Reife 12–18 Minuten sanft garen und im Sud abkühlen lassen.

Anrichten

Mit einem warmen Löffel eine Nocke formen. Zwei Birnenspalten anlegen und die restliche Schokolade darüberhobeln.