

Vorspeise: Feine Süßkartoffelsuppe mit Kaviar und Sternen-Croutons

Das braucht man dazu (für 4 Personen):

Für die Suppe: 800 g Süßkartoffeln, 400 g Kartoffeln, 200 g Knollensellerie, 1 große Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Kokosöl, 800 ml Gemüsebrühe, 200 ml Kokosmilch, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, gerebelter Thymian, 1 Orange, 1 Limette, 1 EL Crème fraîche

Für die Croutons: halbes frisches dunkles Brot, 1 ½ EL Butter, ½ Bund Dill, ½ Bund Petersilie, Salz, Forellen-Kaviar, etwas Dill zum Servieren

Und so wird's gemacht:

- Süßkartoffeln, Kartoffeln und Knollensellerie schälen und in grobe Stücke schneiden
- Zwiebeln und Knoblauch von der Schale befreien und klein würfeln
- Kokosöl in einem Topf kurz erwärmen lassen, Zwiebeln und Knoblauch mit etwas Salz anschwitzen, anschließend Süßkartoffeln, Kartoffeln und Knollensellerie hinzugeben und ein paar Minuten mitdünsten lassen
- Mit Gemüsebrühe und Kokosmilch ablöschen, aufkochen und bei geöffnetem Deckel etwa 20 min köcheln lassen
- Wenn das Gemüse weich ist, den Saft der Orange und Limette sowie Crème fraîche hinzugeben und die Suppe pürieren
- Nun mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver sowie Thymian je nach Geschmack würzen

- Für die Croutons das Brot in feine Scheiben schneiden und mit Hilfe eines Ausstechers Sterne ausstechen; Petersilie und Dill waschen und fein hacken
- Jetzt die Butter in der Pfanne schmelzen lassen und die Sterne von beiden Seiten anbraten; Dill, Petersilie sowie etwas Salz hinzugeben
- Anschließend die Sterne-Croutons aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen

Die Süßkartoffelsuppe anrichten, mit Kaviar, den Sternen-Croutons und etwas Dill dekorieren

Zur Vorspeise empfehlen wir den **2020er Grauer Burgunder Kabinett trocken**

Quelle Rezept: www.allesundanderes.de

Hauptgang: Zartes Filetsteak in Pfefferrahmsouße mit Kartoffelgratin und Cranberry-Karotten-Gemüse

Das braucht man dazu (für 4 Personen):

60 g Gruyère am Stück, 300 g Schlagsahne, 150 ml Milch, Salz, Muskat, Zucker, Pfeffer, 800 g vorwiegend festkochende Kartoffeln, etwas Butter, 3 Schalotten, 800 g frische Möhren, 100 g frische oder TK-Cranberrys, 4 Rinderfiletsteaks (à ca. 150 g, 3-4 cm hoch), 2 EL Butterschmalz, 2 EL Cognac, 20 g eingelegter grüner Pfeffer

Und so wird's gemacht:

- Für das Gratin Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) bzw. 180°C (Umluft) vorheizen
- Den Käse reiben; 100g Schlagsahne mit der Milch verrühren und mit Salz und Muskat würzen
- Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden

- Kartoffeln und Sahnemilch abwechselnd in eine gefettete Auflaufform schichten, mit Käse bestreuen und ca. 45 min im heißen Ofen backen
- Für das Gemüse die Schalotten schälen und sehr fein würfeln
- Die Möhren schälen und in Scheiben schneiden; die Cranberrys waschen und abtropfen lassen
- 1 EL Butter erhitzen, die Möhren darin etwa 1 Minute andünsten; nun die Hälfte der Schalotten und Cranberrys zugeben, mit Salz und 1 EL Zucker würzen
- Jetzt 100 ml Wasser zugeben, aufkochen lassen und zugedeckt ca. 5-8 min dünsten
- In der Zwischenzeit die Steaks trocken tupfen und mit Salz würzen
- Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Steaks etwa 2 min pro Seite braten (Medium), dann mit Pfeffer würzen
- Steaks aus der Pfanne herausnehmen, in Alufolie wickeln und ca. 5 min ruhen lassen
- Für die Soße die restlichen Schalotten im heißen Bratfett goldbraun braten; mit 200 g Sahne und dem Cognac ablöschen, das ganze aufkochen und ca. 3 min köcheln lassen
- Nun grünen Pfeffer zugeben und mit Salz abschmecken

Zum Hauptgang empfehlen wir die **2019er Spätburgunder Rotwein Spätlese trocken**

Quelle Rezept: www.lecker.de

Krönender Abschluss: Spekulatius-Beeren-Tiramisu

Das braucht man dazu (für 4 Personen):

100 g Schlagsahne, 125 g Quark, 125 g Mascarpone, 50 g Vanillezucker, 100 g Spekulatius, 100 g TK-Beeren, Zimt, Kakaopulver

Und so wird's gemacht:

Die Sahne steif schlagen; die Spekulatius grob zerkleinern

- In einer Schüssel den Quark mit dem Mascarpone und dem Vanillezucker verrühren; danach die Sahne unter die Mischung heben
- In die Gläser die Hälfte der Creme einfüllen, danach die Spekulatius darauf verteilen, nun die Beeren draufgeben, abschließend die restliche Creme
- Mit einem Sieb etwas Zimt und Kakaopulver auf das Dessert streuen und das Ganze für mindestens 2 Stunden kaltstellen

Zum Dessert empfehlen wir Ihnen unsere **2015er Gewürztraminer Auslese**

Quelle Rezept: www.makeitsweet.de
