

Champignons, Knoblauch-Creme, Crostini, Quark-Krapfen

Für zwei Personen

Für den Glühwein:	600 ml Rotwein	400 ml Granatapfelsaft
1 Orange	50 g Granatapfelkerne	1 Vanilleschote
4 Nelken	60 g Zucker	
Für die Champignons:	300 g braune Champignons	1 Zwiebel
3 EL Sonnenblumenöl	1 TL edels. Paprikapulver	1 Msp. geräuch. Paprikapulver
Salz, Pfeffer		
Für die Knoblauchcreme:	150 g Crème fraîche	1 Knoblauchzehe
2 Halme Schnittlauch	1 EL Mayonnaise	1 TL Ahornsirup
1 TL Weißweinessig	1 TL Olivenöl	1 TL Salz
Für die Crostini:	$\frac{1}{2}$ Baguette vom Vortag	1 Bund Rosmarin
100 g Butter	Salz	
Für die Quark-Krapfen:	250 g Magerquark	2 mittelgroße Eier
200 g Weizenmehl, (450)	$\frac{1}{2}$ Pck. Backpulver	250 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker	50 g Speisestärke	1 EL Lebkuchengewürz
500 g Butterschmalz		

Für den Granatapfel-Vanille-Glühwein: Mit einem Sparschäler etwas Orangenschale von der Orange entfernen.

Rotwein und Granatapfelsaft in einem Topf erwärmen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Vanillemark und die Schote mit Orangenschale, Zucker und Nelken in den Topf dazugeben.

Einen Esslöffel Zucker zum Verzieren aufbewahren. Das Ganze 15 Minuten ziehen lassen, nicht kochen! Orange filetieren und mit dem übrigen Zucker ein Glas mit Zuckerrand verzieren. Orangenfilets und Granatapfelkerne in ein Glas geben und mit heißem Glühwein aufgießen.

Für die Champignons: Champignons putzen und den unteren Rand abschneiden.

Sonnenblumenöl in der Pfanne erhitzen bis das Öl fast raucht.

Champignons 5 Minuten darin heiß anbraten. Zwiebel abziehen, in feine Streifen schneiden und zu den Champignons geben. 5 Minuten anbraten, danach geräuchertes und edelsüßes Paprikapulver dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Knoblauchcreme: Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Crème fraîche mit Weißweinessig, Mayonnaise und Olivenöl verrühren. Knoblauchzehe abziehen, mit einer feinen Reibe reiben und dazugeben. Anschließend 1 EL Schnittlauch unterrühren und die Creme mit Ahornsirup und Salz abschmecken.

Für die Crostini: Eine Pfanne erhitzen und die Butter darin schmelzen bis sie schäumt.

Baguette vom Vortag in Scheiben schneiden. Baguettescheiben mit Rosmarin in der Pfanne knusprig anbraten und mit Salz abschmecken.

Für die Quark-Krapfen: Eier, 100 g Zucker und Vanillezucker einige Minuten schaumig schlagen. Magerquark, Mehl, Stärke und Backpulver unterheben.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Mit leicht bemehlten Händen kleine Kugeln formen und in dem heißen Fett ca. 4 Minuten ausbacken. Gold gebackene Krapfen mit einem Schaumlöffel aus dem Fett nehmen.

Übrigen Zucker mit Lebkuchengewürz in einem Teller vermischen und die Krapfen darin wälzen.

Andrea Schönfelder am 15. Dezember 2022