

Advent-Sterne, dazu Mandarinen-Dattel-Smoothie

Für 4 Personen

Adventssterne:

2 Scheiben Blätterteig, frisch	3 Eier	1 Zitrone, unbehandelt
150 g Rote-Bete, gekocht	250 g Frischkäse	50 ml Rote Betesaft
10 g Rote-Betesprossen	150 g Lachs	0,5 Bund Dill
Pfeffer	Meersalz	

Smoothie:

7 Mandarinen	3 Äpfel	4 Datteln
3 cm Ingwer	0,25 TL Lebkuchengewürz	

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Adventssterne:

Mit den Sternausstechern Blätterteig-Sterne ausstechen, auf ein Blech geben, mit Eigelb bestreichen und 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen. Rote Bete mit 200 Gramm Frischkäse und Rote Betesaft pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf einen großen Stern verteilen und mit etwas Zitronenabrieb bestreuen. Einen kleineren Blätterteigstern darauf geben, mit wenig Masse bestreichen und einige Sprossen darauf geben. Den Lachs mit dem restlichen Frischkäse, Zitronensaft und der Hälfte des gezupften Dills fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Genauso wie die erste Version zusammenstellen, mit Dillsträußchen abschließen.

Smoothie:

Die Äpfel putzen und in grobe Würfel schneiden. Die Datteln entkernen. Die Mandarinen schälen, mit allen

Andreas C. Studer am 09. Dezember 2011