

Veganes Weihnachtsmenü 2014

Vorspeise

Topinambursüppchen mit Wintergemüse und Räuchertofuspieß

Zutaten (für 6 Personen):

Suppe

700 g Topinambur
100 g Möhren
1 große Kartoffeln
900 ml Gemüsebrühe
1-2 Zwiebeln
2 Zehen Knoblauch
Salz und Pfeffer
Muskat und (optional) Majoran zum Abschmecken

Spieße

- 350 kg Räuchertofu
- 6 Schalotten oder alternativ
- Zwiebelstück

Zubereitung:

Suppe

1. Das Gemüse waschen und klein schneiden (der Topinambur braucht nicht unbedingt geschält zu werden)
2. Zwiebeln und Knoblauch in etwas Olivenöl andünsten
3. Die restlichen Zutaten hinzufügen und kurz mit andünsten
4. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und das Gemüse köcheln lassen bis es schön weich ist
5. Alles zu einer samtigen Suppe pürieren und mit Hafersahne verfeinern
6. Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken und mit Petersilie garnieren
7. Zusammen mit dem Spieß servieren

Spieß

1. Tofu in Würfel und Schalotten in dicke Scheiben schneiden und abwechseln auf einen Schaschlikspieß auffädeln.
2. In etwas Öl knusprig anbraten und anschließend mit etwas Sojasauce ablöschen

Hauptspeise

Paranußbraten in Blätterteig

Zutaten (für 8 Personen):

- 450 g Blätterteig
- 4 EL Gemüsebrühe
- 1 TL Majoran
- 125 g Margarine
- 0,25 TL Muskat
- 500 g Paranüsse gerieben
- 2 Bund Petersilie fein gehackt
- 0,25 TL Pfeffer schwarz
- 1 TL Salz
- 250 g Semmelbrösel
- 1 EL Sojamehl
- 50 g Spinat gehackt
- 2 TL Thymian
- 250 g Toastbrot
- 3 EL Zitronensaft
- 2 EL Zitronenschale gerieben
- 2 Zwiebeln fein gehackt

Zubereitung:

1. Zwiebeln in **50 g Margarine** glasig und weich dünsten. Vom Herd nehmen und Paranüsse, Semmelbrösel, 1/2 TL Thymian, 1 EL Zitronensaft, Sojamehl, Muskatnuss und so viel Gemüsebrühe dazugeben, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer gut würzen.
2. Für die Füllung Knoblauch in der restlichen Margarine weich dünsten, Spinat, Petersilie, restlichen Zitronensaft und -Schale zugeben. Toastbrot sehr klein schneiden (oder reiben) und mit der Spinatmasse vermischen. Mit Thymian, Majoran und reichlich Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Blätterteig zu einem 30 x 40 cm großen Rechteck ausrollen.
4. Spinatmasse zu einer Rolle formen und in die lange Mitte des Teiges geben. Darauf die Nuss Masse verteilen, dann den Blätterteig auf beiden Seiten hochschlagen, damit die komplette Füllung eingewickelt ist. Die Ränder zusammendrücken.
5. Nach Wunsch mit ausgestochenen Blätterteigfiguren verzieren oder gitterartig einschneiden, auf jeden Fall aber einige Male mit der Gabel einstechen, damit der Dampf entweichen kann.
6. Bei 200°C ca. 30 Minuten braten. Zum Servieren in Scheiben schneiden und mit beliebiger Sauce servieren.

Pflaumensauce

Zutaten (für 6 Personen):

- 1 Glas Pflaumenmus
- 50 ml Gemüsebrühe
- 125 ml Hafersahne
- Currypulver
- Muskat

Zubereitung:

1. Das Pflaumenmus mit der Gemüsebrühe und der Hafersahne verrühren und mit Salz/Pfeffer, dem Currypulver und Muskat abschmecken
2. Falls die Sauce zu dick ist, kann sie mit zusätzlicher Hafersahne gestreckt werden

Nachspeise

Apfel Crumble mit Vanille-Kardamom-Sauce

Zutaten (für 6 Personen):

Crumble

- 3 große saure Äpfel
- 50 g Bitterschokolade
- 100 g Dinkelmehl Type 630
- 40 g Zucker
- 70 g vegane Margarine

Vanille Kardamon Sauce

- 400 ml Sojamilch
- 1 TL Kardamom-Kapseln
- 4 EL Zucker
- ½ Vanilleschote
- 3 EL Speisestärke

Zubereitung

Crumble

1. Äpfel entkernen, in kleine Stücke schneiden und diese in eine Auflaufform legen
2. Bitterschokolade hacken und auf die Äpfel legen
3. Mehl, Zucker und vegane Margarine in eine Schüssel geben und mit der Hand zu Streusel kneten
4. Streusel über Äpfel und Schokolade legen
5. Auflaufform bei 180 - 190 °C in den Ofen geben und ca. 30 min. backen

Vanille-Kardamom-Sauce

1. 300 ml Sojamilch in einem Topf mit Kardamom und Zucker aufkochen und 5 min. leicht köcheln lassen, danach den Kardamom herausnehmen
2. Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und in den Rest der Sojamilch zusammen mit der Stärke mixen und unter ständigem Rühren zur kochenden Sojamilch geben
3. Sobald die Bindung einsetzt, den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen

