

# Weihnachtsmenü 2025



## Maronensuppe

4 Portionen

1 Zwiebel  
400 g Maronen (gegart und geschält)  
1 EL (vegane) Butter  
600 ml Gemüsebrühe  
250 g (vegane) Sahne  
4 EL (vegane) Crème fraîche  
Salz und Pfeffer  
Thymian

- *Zwiebel fein würfeln, Maronen klein hacken.*
- *Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln glasig anschwitzen.*
- *Die Maronen zugeben und alles mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen.*
- *Aufkochen und bei mittlerer Hitze für 5 Minuten köcheln lassen.*
- *Anschließend mit einem Pürierstab fein pürieren.*
- *Crème fraîche unterheben und die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen und mit frischem Thymian garnieren.*

## Pilzschnitzel mit Gemüsestampf

4 Portionen

4 Kartoffeln

3 Möhren

3 Pastinaken

1 Süßkartoffel

6 große Kräuterseitlinge

½ Bund Petersilie

Hartweizengrieß

1 verquirltes Ei (ggf. veganen Eiersatz)

Panko (asiatisches Paniermehl)

1 EL (vegane) Butter

- *Gemüse schälen, klein schneiden, in Salzwasser garkochen.*
- *Abgießen, zerdrücken, salzen, pfeffern.*
- *Kräuterseitlinge in Zentimeter dicke Scheiben schneiden, Petersilie schneiden.*
- *Panieren in: 1. Hartweizengrieß, 2. Verquirltem Ei, 3. Panko, sonst 1.+2. oder wieder Hartweizengrieß. Wiederholen.*
- *In Sonnenblumenöl goldbraun braten.*
- *Anschließend 1 EL (vegane) Butter aufschäumen, Petersilie zugeben, kurz mitrösten, über den Stampf geben und mit den Pilzen anrichten.*

## Steckrübensalat mit Kürbiskernen

4 Portionen

400g geschälte Steckrüben in feine Stifte schneiden

1 Zwiebel in feine Ringe schneiden

3 Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden

30g Kürbiskerne in einer Pfanne trocken rösten

Marinade:

4 EL Weißweinessig

2 EL Kürbiskernöl

2 EL Sonnenblumenöl

½ Bund gehackte Petersilie

Salz, Pfeffer

1 TL Senf

Süße nach Geschmack

*Die Steckrübenstreifen im kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren (je nach gewünschter Bissfestigkeit evtl. länger), abschrecken, abtropfen lassen. Mit der Marinade und den Zwiebelringen vermengen, gut durchziehen lassen. Mit Lauchzwiebeln, Petersilie und Kürbiskernen garnieren.*

# Pflaumen-Tiramisu im Glas

4 Portionen

## *Vanille-Quark-Creme*

250 g (veganer) Quark  
150 g (veganer) Frischkäse  
2 EL Vanillezucker

## *Pflaumenkompott*

270 g Pflaumen (aus dem Glas)

1 EL Zucker (oder nach Geschmack)  
1 gstr. TL Speisestärke  
1/2 TL Kardamom  
1 TL Zimt

## *Sonstiges*

120 g (veganer) Gewürzspekulatius  
40 g Mandeln  
45 g Zucker

- *Pflaumen mit Zucker, Zimt, Kardamom und 30 ml Wasser aufkochen.*
- *Währenddessen Speisestärke in einem Hauch Wasser glattrühren, zu den Pflaumen geben und 2 Minuten rührend kochen lassen, anschließend abkühlen lassen.*
- *Veganen Quark, Frischkäse und Vanillezucker zu einer homogenen Masse verrühren.*
- *Den Gewürzspekulatius grob zerkleinern. Gewürzspekulatius, Vanille-Quark-Creme und das abgekühlte Pflaumenkompott abwechselnd in Gläser füllen und in den Kühlschrank stellen.*
- *Mandeln mit Zucker in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Temperatur karamellisieren lassen. Das heiße Karamell zum Abkühlen vorsichtig auf ein Backpapier geben. Sobald es abgekühlt und fest ist, vom Backpapier lösen, mit einem Messer durchhacken und direkt vor dem Servieren auf die Pflaumen-Tiramisu Gläser verteilen.*