

## „Voradventliches Menü“

- Klares Pilzsüppchen
  - Tagliatelle mit Walnüssen
  - Bratapfel mit Vanillesauce
- 

### **Klares Pilzsüppchen**

#### Zutaten für 10 Personen

80 g getrocknete Pilze  
2 l Pilzfond (Kalbsfond)  
10 Schalotten  
750 g Kräuterseitlinge (oder braune Champignons)  
5 EL Öl  
Salz, Pfeffer  
8 EL Sherry (medium)  
Petersilie

#### Zubereitung:

Die getrockneten Pilze in dem heißen Fond einweichen.

Schalotten würfeln. Petersilie waschen und fein hacken.  
Frische Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden.

Schalotten im heißen Öl andünsten, Pilze zugeben und rundherum anbraten.

Den Fond mit den Pilzen durchsieben, **dabei die Flüssigkeit auffangen!!** Die Flüssigkeit zu den anderen Pilzen in den Topf geben; die getrockneten Pilze werden nicht mehr verwendet. Alles einmal aufkochen und 5 Minuten offen schwach köcheln lassen. Sherry dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf vorgewärmten Tellern servieren, mit Petersilie bestreuen.

Dazu passt Baguette.

## Tagliatelle mit Walnüssen

### Zutaten für 10 Personen

300 g Walnusskerne, grob gehackt  
150 g Butter  
50 g Salbeiblätter, in feine Streifen geschnitten  
5 Bio-Zitronen (Abrieb und 150 ml Zitronensaft)  
250 g Sahne  
1,5 kg Tagliatelle  
250 g Parmesan  
1-2 Bund Petersilie

### Zubereitung:

Ofen auf 160° vorheizen.

Walnüsse **grob** hacken und 15 Minuten im Ofen rösten. Herausnehmen und beiseite stellen.

Einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen, die Pasta hineingeben und al dente garen. Abgießen, **vorher** ca. 2 Tassen von der Kochflüssigkeit abnehmen und aufbewahren.

Eine Pfanne auf dem Herd erhitzen, die Butter hineingeben. Nach 1 Minute den Salbei hinzufügen und etwa 2 Minuten braten, bis die Butter zu bräunen beginnt. Den Zitronenabrieb, Sahne, Salz und Pfeffer zugeben, umrühren und noch einige Sekunden erhitzen, bis die Sauce leicht eindickt. Sofort vom Herd nehmen, damit sie nicht gerinnt.

Nudeln, Walnüsse, Parmesan und Soße durchmischen. Falls nötig, etwas von dem Kochwasser dazugeben. Den Zitronensaft darübergeben und mit Petersilie bestreuen.

## Bratäpfel

### Zutaten für 10 Personen

10 säuerliche Äpfel  
60 g Walnusskerne  
60 g Marzipan (Rohmasse)  
5 EL Rosinen  
1 Tasse Rum  
30 g Butter  
1 Päckchen Vanillezucker  
1-2 Gläser Apfelsaft

### Zubereitung:

Äpfel abspülen, einen Deckel abschneiden und das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen.

Evtl. unten auch eine Scheibe abschneiden, damit sie besser stehen.

Zerhackte Walnusskerne, Marzipan, Rosinen, Vanillezucker und Butter verkneten. Die Äpfel mit der Mischung füllen.

Äpfel in eine ofenfeste Form setzen und den Apfelsaft angießen. Bei 200°, Umluft 180°, etwa 40 Minuten im heißen Ofen backen.

---

## Vanillesoße

### Zutaten für 10 Personen

0,75 l Vollmilch  
2 Vanilleschoten  
7 Eigelb  
5 EL Zucker

### Zubereitung:

Die Milch mit aufgeschnittener Schote zum Kochen bringen. Eier trennen (Eiweiß wird nicht benötigt), Eigelb und Zucker mit den Quirlen des Handrührers gut schaumig schlagen. Schote aus der Milch entfernen, das Mark auskratzen und in die Milch geben. Die noch kochende Vanilmilch langsam nach und nach unter die Eigelbmasse rühren.

Alles wieder in den Kochtopf geben, unter ständigem Rühren erhitzen; **Achtung: Nicht kochen!!** Solange weiter schlagen, bis die Masse cremig ist und einmal „Blub“ macht. Dann sofort von der heißen Herdplatte ziehen, damit nichts gerinnt oder anbrennt.

Die Soße kann heiß serviert werden oder abkühlen; dabei zwischendurch umrühren, damit sich keine Haut bildet.