

## DAS VEGETARISCHE

Gebackener Ziegenkäse mit karamellisierten Birnen und Walnüssen

### Zutaten:

8 Ziegenkäsetaler  
4 Birnen, geschält, in Scheiben geschnitten  
20 Walnüsse, grob gehackt  
2 EL Honig  
1 Bund Rucola  
frischer Thymian  
frische Granatapfelkerne

### Dressing:

2-3 EL Balsamicoessig  
3-4 EL Walnussöl  
1 EL Honig  
2 EL Sojasauce  
Pfeffer

### Zubereitung:

Ziegenkäsetaler auf ein Backblech legen und im Ofen bei 180°C grillen, bis sie leicht gebräunt sind.

In einer Pfanne Birnenscheiben mit Honig karamellisieren.

Gebackenen Ziegenkäse auf Rucolabett anrichten, mit karamellisierten Birnen, gehackten Walnüssen und Granatapfelkernen garnieren.

Mit Thymian bestreuen und dem Balsamicodressing beträufeln.

Pilzrisotto mit Trüffelöl und gratiniertem Parmesan-/Spinat

### Zutaten:

250 g Risotto-Reis  
300 g Gemischte Pilze (Champignons, Shiitake, Pfifferlinge), in Scheiben geschnitten  
3 Schalotten, gehackt  
3 Knoblauchzehen, gehackt  
400 ml Gemüsebrühe  
100 ml Weißwein  
etwas Trüffelöl  
50 g Parmesan-Käse, gerieben  
200 g frischer Spinat  
1/2 Becher Sahne  
1 EL Butter  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Schalotten und Knoblauch in Butter anschwitzen. Reis hinzufügen und glasig dünsten. Nach und nach Gemüsebrühe und Weißwein hinzufügen, bis der Reis al dente ist.

Pilze anbraten unter das Risotto mischen und das Trüffelöl hinzufügen.

Spinat in Sahne und Parmesan schwenken und gratinieren.

Das Pilzrisotto auf einem Teller anrichten und den gratinierten Parmesan-Spinat darauf legen.

Lebkuchenmousse mit Glühwein-Preiselbeersauce

### Zutaten:

#### Für die Creme:

150 g weiße Kuvertüre  
100 g Lebkuchen  
50 ml Rum  
250 g Mascarpone  
800 g Schlagsahne

#### Für die Sauce:

300 ml Glühwein  
1-2 EL Stärkemehl  
300 g Preiselbeeren  
1 BioOrange, Saft, Abrieb

### Zubereitung:

Für die Mousse die Kuvertüre auflösen, die Lebkuchen fein reiben. Kuvertüre, Lebkuchen und Rum mit dem Mascarpone verrühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarponecreme heben. Die Lebkuchenmousse kaltstellen.

Für die Sauce den Glühwein etwas einkochen und mit etwas Stärkemehl binden. Anschließend Orangensaft, Abrieb und die Preiselbeeren dazugeben.

Mit einem angefeuchteten Esslöffel Nocken von der Mousse abstechen und die warme Glühweinsauce vorsichtig daneben geben.