



1 Wirsing
100 g Butter
Meersalz
Pfeffer
50 g Mandelblättchen oder -stifte
Mark von 1/2 Vanilleschote
1 TL abger. Orangenschale
1 Msp. Chilipulver

Rezept für KW 18-52

Wirsing mit weihnachtlicher Mandelschmelze

Wirsing putzen, vierteln, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. 60 g Butter in einem Topf erhitzen. Wirsing tropfnass zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt ca. 10 Min. garen.

In der Zwischenzeit die restliche Butter erhitzen, Mandeln darin goldgelb werden lassen und mit Vanillemark, Orangenschale, etwas Salz und Chilipulver abschmecken. Wirsing auf eine Platte geben und die Mandelschmelze darauf anrichten.



1 kg Orangen
1 Granatapfel
500 ml Rotwein
80 g Vollrohrzucker
1 EL Rum
1 Zimtstange
1 Sternanis
4 Nelken
100 ml Schlagsahne
1 TL Zimtucker

Winter-Punsch

Orangen waschen und trocknen. Eine Orange in Scheiben schneiden. Die restlichen Orangen auspressen, dabei vorher von einer Orange die Schale dünn schälen. Den Granatapfel halbieren. Eine Hälfte auspressen, von der anderen Hälfte die Kerne auslösen und zur Seite stellen. Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Rotwein und Orangensaft ablöschen. Rum, Granatapfelsaft, Zimtstange, Nelken, Orangenschale und Sternanis zugeben. Den Punsch bei mittlerer Hitze ca. 20 - 30 Minuten ziehen (nicht kochen) lassen. Sahne mit dem Zimtucker steif schlagen, die Orangenscheiben auf Gläser verteilen und mit dem Punsch auffüllen (eventuell durch ein Sieb gießen). Jeweils einen Klecks Sahne daraufsetzen und mit Granatapfelkernen bestreuen.

Statt Rotwein kann man auch Johannisbeernektar nehmen und den Rum weg lassen.