



farmgoodies
So entsteht das Gute

❖ ZU DEN FESTTAGEN GENIESSEN MIT GUTEM GEWISSEN! ❖

Erstellt am 14.12.2021

FEINES WEIHNACHTSMENÜ

Mit diesem Vorschlag für ein köstliches 3-Gänge-Menü mit ganz vielen Farmgoodies, wünschen wir euch von ♥ ein geschmackvolles Weihnachtsfest & alles Gute im neuen Jahr.

Judith & Günther Rabeder und das **Farmgoodies-Team** 🐾



VEGETARISCHES ROTE RÜBEN-TARTAR MIT HANFÖL, WEINSSIG UND KREN-RAHM

Nach einer Rezeptvorlage von Food-Bloggerin Eva Kamper-Grachegg "Mei liebste Speis" und freier Interpretation á la Judith

Zutaten Rote Rüben-Tartar aus dem Zubereitung:

Backofen (4 Personen, als Vorspeise)

Rote Rüben-Tartar

2-3 kleine, feste Rote Rüben, Salz und Zucker für das Bett, Thymianzweige, Rosmarinzweige, Backpapier

Salz, frisch gemahlener Pfeffer, etwas Essig, ein paar Kapern, etwas Hanföl, etwas Worcestersauce, etwas Senf, etwas Ketchup, ein paar Essiggurkerl, 1 kleine Zwiebel, 1 Avocado

Kren-Rahm

2 EL Kren, Sauerrahm, Salz, ein Spritzer Zitrone und ein Spritzer Vodka

- Backpapier in eine ofenfeste Form legen. Mit Salz und Zucker ein Bett streuen und die gewaschenen (nicht geschälten) Rote Rüben drauf legen. Mit den Kräutern bedecken.
- Alles mit Backpapier zu einem Packerl schließen.
- Etwa 50 Minuten bei 180 Grad auf mittlerer Schiene backen. Abkühlen lassen. Schälen (Handschuhe).
- Die Roten Rüben, Zwiebel, Essiggurkerl, Kapern und Avocado klein hacken – nach Gusto mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Worcestersauce abmachen. Etwas im Kühlschrank ziehen lassen.
- Den Sauerrahm mit geriebenem Kren, Salz, Zitrone und einem Spritzer Vodka würzen.

Bezugsquellen: Roten Rüben aus Omas Garten :-)
Öl, Essig und Senfe von Farmgoodies

GEFÜLLTE RINDSROULADEN, BUNTES WINTERGEMÜSE MIT LEINÖL UND ZITRONE

ohne Mengenangaben – je nach Personenanzahl

Rindsschnitzel

Rindsschnitzel, Gewürze, Senf,
Karotten, Frühlingszwiebel, Lauch;
Sonnenblumenöl zum Braten,
Rotwein, Suppe, gehackte Zwiebel,
gewürfelte Karotten und Sellerie,
Sauerrahm

Ofengemüse

2 – 3 mittlere Kartoffeln -
grobblättrig;
2 Karotten - *in Scheiben* ;
1 gelbe Rübe - *grobblättrig* ;
1/2 Hokkaido-Kürbis - *gleich große
Würfel* ;
1 kleine Fenchelknolle - *grobe
Streifen* ;
1 Pastinake - *in Scheiben* ;
½ kleine Sellerieknolle -
grobblättrig ;
Rapsöl, Salz, Pfeffer und Kräuter, 1
Zitrone – geviertelt

Zum Garnieren und Verfeinern:

Leinöl, Rucola, Walnüsse,
Zitronensaft, Parmesan

Bezugsquellen:

Feinste Rindschnitzel vom Biohof
Steinmayr / Niederwaldkirchen);
Gemüse und Salat vom Achleitner
Gemüseküsterl , Essig , Öl und
Senf von Farmgoodies

- Große Rindsschnitzel klopfen,
mit Salz und Pfeffer würzen,
einseitig mit Senf bestreichen
- Mit Karottenstreifen,
Essiggurkerl,
Frühlingszwiebel und Lauch
längs geschnitten belegen.
- Schnitzel zusammenrollen
und mit Zahnstocher
feststecken
- In einer Pfanne Öl erhitzen
und die Rouladen scharf
anbraten mit Rotwein löschen
und mit Suppe aufgießen
- Rouladen nun schön weich
dünsten lassen. Später die
Rouladen herausnehmen,
Zwiebel anschwitzen,
gewürfelte Karotten und
Sellerie hinzugeben, mit
Suppe aufgießen und eine
Soße daraus zubereiten.

- Das Gemüse wie angegeben in
grobe Stücke schneiden und
in eine feuerfeste Form geben,
Kräuter (Thymian,
Rosmarin,...) nach
Geschmack begeben und mit
feinem Rapsöl beträufeln. Gut
durchmischen und bei ca.
160-170 °C im vorgeheizten
Backrohr, ca. 45 Minuten
schmoren.
- zwischendurch ein paar
Tropfen Wasser zufügen und
Gemüse abdecken. Am Ende
der Garzeit Gemüse
salzen und abschmecken.
- Gemüse auf einem Teller
anrichten, mit Rucola
garnieren, mit Leinöl
beträufeln und Parmesan
grob darüber reiben. Mit
Nüssen garnieren.

SCHOKOLADIGE BEEREN-TOPFEN-TARTE

Nach einem Rezept aus „Genussvoll die Welt retten“, Andrea-Kasper-
Füchsl

Zutaten für 1 Torte (25-27 cm)

Teig

300 g Weizenmehl glatt, 1 Msp.
Backpulver, 120 g Butter, 40 g Kakao,
100 g Staubzucker, 4 EL Milch, 1 Ei

Füllung

- Backrohr auf 200 ° C Ober-
und Unterhitze vorheizen,
eine Springform mit
Backpapier (+Seitenwand
bebuttern) vorbereiten.
- Einen Mürbteig zubereiten
und ¾ des Teigs ca. 1 cm dick

750 g Magertopfen, 3 Eier, 100 g
Staubzucker, 30 g Maisstärke, 30 g
Weizenmehl glatt, 100 ml Vollmilch,
Zesten ¼ Bio-Zitrone

Deko

250 g Beeren frisch oder TK-Beeren
wie Ribisel, Brombeeren,
Himbeeren

ausrollen. Damit die
Springform auskleiden. Der
Teig soll am Rand ca. 3-4 cm
hoch aufragen. Den Teigboden
mit einer Gabel mehrmals
einstechen und für 15 min. ins
Backrohr geben.

- Für die Füllung alle Zutaten
bis auf die Beeren mischen
und 10 min anziehen lassen.
- Die Springform aus dem Ofen
nehmen und auf 170 ° C
herunterschalten. Die Füllung
gleichmäßig in der Form
verteilen. Die Beeren auf der
Oberfläche drapieren und den
restlichen Teig in kleinen
Stückchen darauf verteilen.
Die Tarte wird nun ca. 45 min
gebacken.
- Nach dem Backen ist der Kern
noch weich. Die Tarte sollte
unbedingt auskühlen bevor
man sie anschneidet.