



Dieses fruchtig-herzhafte Hauptgericht findet mit einem **2008 Stellenryck Cabernet Sauvignon/Shiraz W.O. Stellenbosch*** seine perfekte Ergänzung.

FRUCHTIG GEFÜLLTES SCHWEINEFILET

Trockenfrüchte hacken und mit den geschälten und vom Salz befreiten Pistazien 3 Stunden vorher in Weinbrand einlegen. Einen Teil der Pistazien zum Bestreuen zurückbehalten. Abgedeckt marinieren lassen, dabei ab und zu umrühren. Die Schweinefilets von Sehnen befreien und längs aufschneiden. Salzen, pfeffern und mit den marinierten Früchten füllen. Mit Zahnstochern verschließen und dann kreuzweise mit Küchengarn rundherum verschnüren. In heißem Öl anbraten, bis die Filets schön gebräunt sind. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Karotten putzen, schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Schweinefilets auf einem Backblech 17 Minuten backen, danach mit Alufolie bedeckt 5 Minuten ruhen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Karottenscheiben anbraten. Mit der Brühe ablöschen und schmoren lassen, bis die Brühe verdampft ist. Währenddessen mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Nach 10 Minuten

Zucchinischeiben und geschälte, sehr fein gehackte Zwiebel dazugeben und weitere 5 Minuten dünsten. Bei Bedarf etwas Brühe nachgießen. Das Gemüse nochmals abschmecken und mit den in Scheiben geschnittenen Schweinefilets servieren. Mit den restlichen geschälten, gehackten Pistazien bestreuen.

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

12 **Sweet Valley** Kalifornische Trockenpflaumen
10 getrocknete Aprikosen
40 g **Farmers** Kalifornische Pistazien
4 cl Diplomat Weinbrand 36 Vol.-%
2 Schweinefilets à 600 g
Jodsalz
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
Bellasan Raps Vitalöl
500 g **bio**-Karotten
8 kleine Zucchini
30 g **milfina** Deutsche Markenbutter
50 ml **Le Gusto** Klare Delikate Brühe
1 TL Raffinade Zucker
1/2 Zwiebel

ZUBEREITUNGSZEIT: 55 MINUTEN (OHNE EINLEGEN)

PREIS PRO PERSON: 3,66 €

kJ/kcal 3155/754 **E** 49,7 g **K** 58,4 g **F** 32,4 g



CREMIGE WEIHNACHTSSUPPE MIT ANIS

Kartoffeln und Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Butter in einem Topf zerlassen und den Anis dazugeben. Zwiebeln, Kartoffeln und Sellerie in der Anisbutter anbraten, mit Brühe

und Zitronensaft ablöschen. 20 Minuten kochen, dann in einem Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren. Sahne dazugeben und aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Pernod abschmecken. Vor dem Servieren mit je 2 Anissternen und 1 Dillzweig garnieren.

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

400 g **bio**-Kartoffeln
 400 g Knollensellerie
 1 Zwiebel
 30 g **milfina** Deutsche Markenbutter
 1 TL gemahlener Anis
 800 ml **Le Gusto** Klare Delikate Brühe
 1 TL **bio**-Citrovin Zitrone
 200 g **milfina** H-Schlagsahne
 Jodsalz
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
 2 cl Pernod
Back Family Sternanis ganz
 frischer Dill

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MINUTEN

PREIS PRO PERSON: 1,73 €

kJ/kcal	1759/420	E	17,9 g	K	21,6 g	F	28,8 g
----------------	----------	----------	--------	----------	--------	----------	--------



Sie benötigen:

Farmers Californische Pistazien
 Zucchini - saisonal erhältlich
 Diplomat Weinbrand 36 Vol.-%
 Schweinefilets
bio-Citrovin Zitrone
 Jodsalz
 Raffinade Zucker
Le Gusto Klare Delikate Brühe
Sweet Valley Kalifornische
 Trockenpflaumen
milfina Deutsche Markenbutter
milfina H-Schlagsahne
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
bio-Karotten - saisonal erhältlich
Bellasan Raps-Vitalöl
Back Family Sternanis ganz
 Zwiebel - saisonal erhältlich
bio-Kartoffeln - saisonal erhältlich