

Vorspeise:

Feldsalat mit Birne, Camembert und Granatapfel

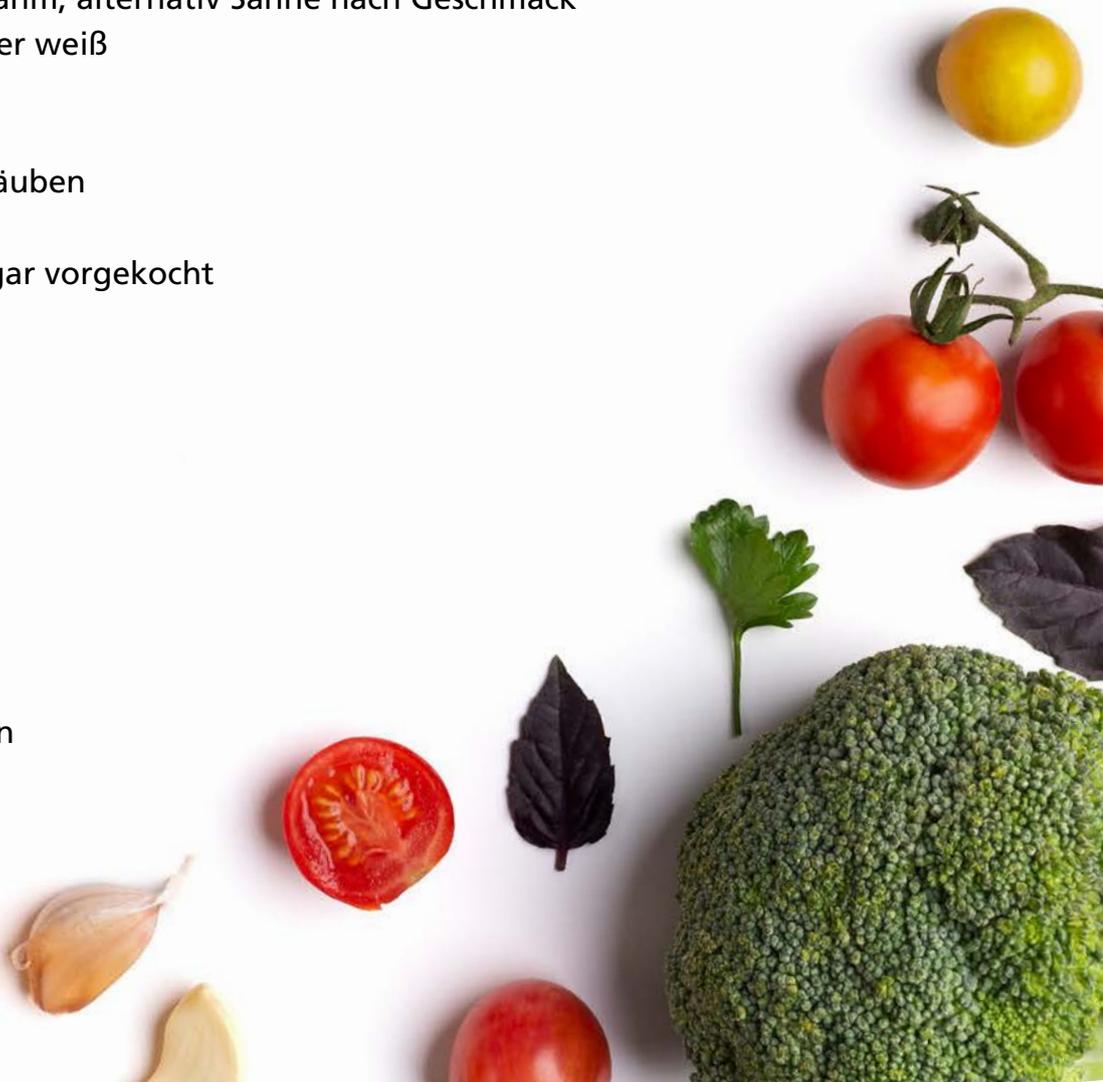
- ▶ 1 Packung Feldsalat
- ▶ 1 Radicchio
- ▶ 1 reife Birne
- ▶ 1 Camembert
- ▶ 1 Granatapfel
- ▶ 2 EL Kürbiskerne, geröstet

Hauptgang:

Zwiebel-Senf-Kotelett, Kartoffeln alla Carbonara, glasierte Honig-Möhrrchen

- ▶ 4 Kotelett vom Stiel, á ca. 200–250g
- ▶ 3–4 mittelgroße Zwiebeln
- ▶ 2 EL scharfer Senf
- ▶ etwas Öl
- ▶ etwas Butter
- ▶ 4 EL Schmand/Sauerrahm, alternativ Sahne nach Geschmack
- ▶ 1 EL Zucker, braun oder weiß
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer
- ▶ etwas Mehl zum bestäuben

- ▶ 1 kg Kartoffeln, halbgar vorgekocht
- ▶ 1 Zwiebel
- ▶ 150 g Speck
- ▶ 300 ml Sahne
- ▶ 80 g Parmesan
- ▶ 1 Ei
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer
- ▶ Petersilie, gehackt
- ▶ Butter
- ▶ 1kg Karotten mit Grün
- ▶ Öl
- ▶ Salz, Pfeffer
- ▶ 100ml Gemüsebrühe
- ▶ 2 EL Honig ggf.



Dessert:

Glühkirschen mit griechischem Joghurt und Honigmandeln

Für die Glühkirschen:

- ▶ 300 g Sauerkirschen, abgetropft aus dem Glas
- ▶ 150 ml Glühwein
- ▶ 2 TL Speisestärke

Für die Joghurt-Creme:

- ▶ 450 g griechischer Joghurt
- ▶ 20 g milder Honig
- ▶ 1 Vanillezucker

Für die Honigmandeln:

- ▶ 40 g Mandeln
- ▶ 20 g milder Honig
- ▶ 1/2 TL Zimt

