BACKANLEITUNG

BEET WELLINGTON

Backen im aufgetauten Zustand
Beet Wellington ohne Folie im Backpapier im Kühlschrank auftauen lassen (ca. 12 Stunden). Das Beet Wellington auf ein Blech legen und den Teig mit etwas Öl oder pflanzlichem Drink einstreichen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer **Schiene bei Umluft oder Ober-/Unterhitze ca. 40–50 Minuten** bei **180 °C** backen. Vor dem Aufschneiden 5 Minuten ruhen lassen.

Backen im gefrorenen Zustand
Folie und Backpapier vom Beet Wellington entfernen. Das Beet Wellington auf ein Blech legen und den Teig mit etwas Öl oder pflanzlichem Drink einstreichen. In den kalten Ofen schieben und auf mittlerer Schiene bei **Umluft oder Ober-/Unterhitze ca. 60–70 Minuten** bei **170 °C** backen. Vor dem Aufschneiden 5 Minuten ruhen lassen.

Tipp: Verfeinere das Beet Wellington mit unserer Preiselbeer-Rotweinsauce.

tibits

DESSERT

KARAMELLISIERTE BIRNEN- & APFELSCHNITZE
MIT GLACE

Menge: 4 Personen | Dauer: 30 Minuten | vegan

Zutaten

2 mittelgrosse Äpfel
2 mittelgrosse Birnen
4 EL Wasser
200 g Zucker
40 g Margarine
2 EL Zitronensaft

Zubereitung

1. Birnen und Äpfel schälen, entkernen und in ca. 1 cm dicke Schnitze schneiden. Anschliessend beiseitestellen.
2. Zucker und Wasser in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ohne Rühren vorsichtig schmelzen lassen, bis der Zucker hellbraun karamellisiert.
3. Margarine sowie die Apfel- und Birnenschnitze beigeben und unter vorsichtigem Wenden karamellisieren lassen. Achtung: Anbrenngefahr!
4. Zum Schluss den Zitronensaft hinzufügen und nochmals kurz aufkochen lassen.
5. Die karamellisierten Apfel- und Birnenschnitze auf Tellern anrichten und mit Glace garnieren.

Tipp:
Je nach Geschmack passt dazu besonders gut Vanille- oder Walnussglace.

tibits

BEET WELLINGTON FESTTAGSMENÜ

Drei Rezepte, die unseren Beet Wellington perfekt begleiten.

VORSPEISE

KÜRBIS-ORANGEN-SUPPE

MIT MARRONI

Menge: 4 Personen | Dauer: 35 Minuten | vegan

Zutaten

3 EL Öl nach Wahl
1 Schalotte
1,2 kg Roter Knirps
1 l Gemüse-bouillon
150 g Kartoffeln
2 dl Orangensaft
50 g geröstete Marroni
4 Prisen tibits Tandoori Spice
etwas Muskat,
Salz & Pfeffer,

Zubereitung

1. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotten fein schneiden, den Kürbis in Würfel schneiden und beides auf kleiner Flamme goldgelb dünsten.
2. Die Bouillon und die Kartoffeln dazugeben, aufkochen und etwa 20 Minuten köcheln lassen. Anschliessend mit dem Mixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Vor dem Servieren den Orangensaft beigeben, kurz vermischen und die Suppe anrichten.
4. Mit grob zerbröckelten Marroni und etwas Tandoori Spice die Suppe garnieren.

Tipp:

Je nach Geschmack kann ein Teil des Wassers durch Rahm ersetzt werden.

BEILAGE

GESCHMORTER LAUCH

Menge: 4 Personen | Dauer: 30 Minuten | vegan

Zutaten

500 g Lauch
1 bio Zitrone
5 dl Gemüse-bouillon
2 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Die äussere Schicht des Lauchs entfernen. Die Stangen schräg in ca. 5 cm lange Stücke schneiden und in eine Gratinschale legen.
3. Die warme oder kalte Bouillon mit dem Öl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und gleichmässig über den Lauch giessen.
4. Die Zitrone halbieren und in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Anschliessend gleichmässig über den Lauch verteilen.
5. Den Lauch im Backofen ca. 20–30 Minuten backen.