

Speisekarte

Hauptgericht

Pilzrisotto mit Trüffelöl

Zutaten:

- 300 g Risottoreis
- 500 ml Gemüsebrühe
- 200 g Pilze (z. B. Steinpilze)
- 1 Zwiebel
- 50 g Parmesan
- 2 EL Trüffelöl

Zubereitung:

1. Zwiebel anschwitzen, Reis hinzufügen, mit Brühe aufgießen.
2. Pilze anbraten, unter das Risotto mischen. Mit Parmesan und Trüffelöl abschließen.

Dessert

Weihnachtliche Crème Brûlée

Zutaten:

- 500 ml Sahne
- 5 Eigelb
- 100 g Zucker
- 1 TL Spekulatiusgewürz
- Brauner Zucker zum Karamellisieren

Zubereitung:

1. Sahne erhitzen, Spekulatiusgewürz zufügen und abkühlen lassen.
2. Eigelb mit Zucker verrühren, die Sahne einrühren und durch ein Sieb gießen.
3. In Förmchen füllen und im Wasserbad bei 150 °C ca. 45 Minuten stocken lassen.
4. Mit braunem Zucker bestreuen und karamellisieren.