

Weihnachtsmenü für 6 Personen

Weihnachten als Zeit der Gemeinsamkeit und Ruhe soll für den kulinarischen Genuss nicht selbstredend Stress in der Küche bedeuten, weshalb hier ein Weihnachtsmenü vorgeschlagen sei, für das einzelne Bestandteile gut vorab hergestellt werden können.

Vielfältiger Vorspeisenteller



Kürbis eingelegt

10 dag Schafkäse in
6 Würfel geschnitten

5 dag durchzogener Speck, geschnitten

15 dag Vulcanoschinken
dünn geschnitten
10 dag bunter Paprika

6 Salatblätter

25 dag Pastete nach Belieben

1 kleine Selleriewurzel
3 EL Mayonnaise
5 dag Walnüsse grob gerieben

1/8 lt Ananaskompott

Eingelegte Pilze

Preiselbeeren eingelegt

Petersilie

Sprossen von Senf, Kresse
und Radieschen

Zum Dekorieren:

Weintrauben, Walnusshälften
und Pinienstifte
Grissini

Vorbereitung:

- Eingelegter Kürbis: ca. 1/2 kg Kürbisfleisch kleinwürfelig schneiden, 1 mittlere Zwiebel in halbe Ringe schneiden, 1 Knoblauchzehe und eine kleine Ingwerwurzel dünnblättrig schneiden, in einem Topf mit 1 Esslöffel Currypulver, 1 TL Senfkörnern, 20 dag Zucker und 1 TL Salz vermischen, mit 1/8 lt hellem Essig und 1/8 lt Apfelsaft übergießen und 5 Minuten köcheln lassen. Noch heiß in Gläser füllen und 2 Wochen ziehen lassen.
- Schafkäse mit durchgezogenem Speck umwickeln. Kühl stellen.
- 15 dag Vulcanoschinken dünn schneiden und kühl stellen.
- Eingelegte Pilze abtropfen lassen, mit gutem Olivenöl oder Walnussöl vermischen, kühl stellen.
- 3 Wachteleier kochen und kühl stellen.
- Selleriewurzel fein nudelig hobeln, in Salzwasser blanchieren, herausheben und abtropfen lassen. Mit dem Ananaskompott, der Mayonnaise und den Walnüssen mischen und kühl stellen.

Zubereitung des Vorspeisentellers:

- Paprika in Streifen schneiden und in wenig Öl in einer Pfanne anbraten, herausnehmen und auskühlen lassen. Je Teller auf ein Salatblatt Paprikastreifen und die Schinkenblätter auflegen. Mit Sprossen und je einem halbierten Wachtelei garnieren.
- Je einen Löffel der eingelegten Pilze auflegen, mit Pinienkernstiften und Weintrauben garnieren.
- Je zwei Schnitten der Pastete auflegen und mit Sprossen garnieren.
- Eingelegte Kürbisstücke auflegen.
- Einen Löffel Preiselbeeren am Teller mit Petersilie garnieren.
- In der Pfanne die umwickelten Schafkäsestücke kurz anbraten, am Teller auflegen, Grissini darüberlegen und servieren.

Kürbiscremesuppe

Zutaten:

1 mittlere Zwiebel
3 dag Butter
50 dag Kürbis z.B. Kokkaido
1 lt Gemüse- oder Rindsuppe
Salz, Pfeffer, geriebene
Muskatnuss, Thymian,
Korianderkörner gerieben
1/4 lt Schlagobers
Kürbiskernsplitter
Kürbiskernöl

Zubereitung:

Zwiebel schälen, in feine Stücke schneiden und in einem Topf kurz andünsten.

Kürbisfleisch putzen, würfeln, kurz mitbraten und mit der Suppe aufgießen.

Mit Salz, Pfeffer und den Gewürzen nach Belieben abschmecken, die Kürbisstücke bei leichter Hitze weichkochen und mit einem Pürierstab pürieren. Vor dem Servieren mit Schlagobers verfeinern, mit einem Schuss Kürbiskernöl und Kürbiskernsplittern am Teller dekorieren und servieren.





Quiche mit Mangold, Erdäpfeln und Paradeis

Zutaten:

Teig:

20 dag Mehl
10 dag Butter
½ Pkg. Backpulver
1 TL Salz
4 EL Wasser

Belag:

2 Bund Mangold oder Blattspinat
1 Knoblauchzehe
4 Paradeiser

Überguss:

¼ lt Milch
2 El Sauerrahm
3 Ei(er)
Salz und Pfeffer
15 dag Blauschimmelkäse
Salat (evtl. Vogersalat)

Zubereitung:

Mehl, etwas Butter, Backpulver, Salz und Wasser verkneten. Eine Quicheform oder eine flache Kuchenform dünn und gleichmäßig mit dem Teig auskleiden.

Mangold waschen und in feine Streifen schneiden, Knoblauch fein hacken. Die Butter in der Pfanne schmelzen und den Mangold mit dem Knoblauch bei niedriger Hitze zusammenfallen lassen.

Paradeiser waschen, in Scheiben schneiden, den Mangold und die Paradeiser-scheiben auf dem Teig verteilen.

Milch, Sauerrahm und die Eier mit Salz und Pfeffer verquirlen und gleichmäßig über das Gemüse gießen. Blauschimmelkäse in Würfel schneiden und auf der Quiche verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C 40 Minuten backen. (Ist auch kalt ein Genuss!) Tortenecken herausheben und mit Salat servieren.



Hirschragout mit Polentaschnitten und Broccoli

Zutaten:

1 kg Hirschfleisch geputzt
(Schulter oder Hals)
1 Karotte
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Schalotten
1 Porreeestange
1/8 Rotwein
¾ lt Wildfond od. Gemüsesuppe
Lorbeerblatt, Gewürznelken,
Wacholderbeeren, Thymian
1/8 lt Süßrahm
Cayennepfeffer, Salz, Öl, Butter

Polentaschnitten:

¾ lt Wasser gesalzen
15 dag Polentagrieß
Öl zum Anbraten
25 dag Brokkoli
Parmesanchips,
Preiselbeeren und
Kräuter
zum Dekorieren

Zubereitung:

Hirschfleisch würfelig schneiden und in einem hitzefesten Topf mit Öl auf allen Seiten anbraten. Das Fleisch aus dem Topf nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.

Karotte, Zwiebel und Knoblauch putzen und klein schneiden. Schalotten und Porree ebenfalls klein schneiden.

Butter im Topf erhitzen, das klein geschnittene Gemüse zufügen und unter Rühren anbraten. Mit Rotwein und Suppe ablöschen und aufkochen. Die Gewürze und das Fleisch hinzufügen, im Topf mit geschlossenem Deckel bei 180° Grad etwa 1 Stunde garen.

Lorbeerblatt, Gewürznelken und Wacholderbeeren aus dem Ragout herausheben, den Süßrahm einrühren und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Polenta:

Polentagrieß in das kochende Salzwasser einkochen, Hitze wegnehmen und ca. 10 Minuten dünsten lassen. Polenta herausstürzen, in Scheiben schneiden und in wenig Öl in einer Pfanne kurz anbraten.

Brokkoli in Salzwasser weichkochen und am Teller mit Hirschragout und Polentaschnitten anrichten, mit Preiselbeeren, Kräutern und Parmesanchips dekorieren. Letztere sind einfach vorzubereiten: Je ein Esslöffel geriebenen Parmesans wird in einer beschichteten Pfanne vorsichtig angebraten, einmal gewendet und herausgehoben.



Gedünstete Apfelspalten mit Walnusseis

Zutaten:

6 mittlere Äpfel, bevorzugt
mit verschiedener
Schalenfarbe
5 dag Butter
Apfelbrand (Calvados)
Kristallzucker, Zimt,
Staubzucker
Walnusseis (oder nach
Belieben andere Sorte)
Schlagobers

Zubereitung:

Äpfel vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. In einer Pfanne mit hohem Rand Butter zerlassen und die Apfelspalten mit Zucker (nach Belieben) fast weich dünsten, mit Apfelbrand ablöschen und auskühlen lassen.

Apfelspalten auf Tellern anrichten, eine Kugel Eis dazulegen, mit Schlagobers dekorieren und mit Zimt und Staubzucker bestreuen.