

Dezember 2020

## **Rezeptvorschlag Weihnachtsmenue**

### **Aperitif: Granatapfel Granita**

#### Zutaten:

500 ml Granatapfelsaft

50 g Zucker

Rosé Sekt

4 EL Granatapfelkerne

#### Zubereitung:

Den Granatapfelsaft zusammen mit dem Zucker und 200 ml Rosé Sekt erwärmen, jedoch nicht kochen lassen.

Anschließend die Maße für mind. 2 Stunden in das Eisfach geben, bis sie vollständig gefroren ist.

Nun mit Hilfe eines Eislöffels kleine Kugeln formen und diese in Champagnerschalen oder Sektflöten geben (für jedes Glas zwei Kugeln).

Nun mit dem Rosé Sekt aufgießen und mit den frischen Granatapfelkernen garnieren.

## **Vorspeise: Feldsalat mit Birnen**

Zutaten:

300 g Feldsalat

2 reife aber bissfeste Birnen

1 kleine Schalotte

2 Zehen Knoblauch (kann nach Geschmack auch weggelassen werden)

Weissbrotroutons

2 EL Essig (vorzugsweise Himbeer- oder Quittenessig)

3 EL Öl

1 TL Honig

Salz und Pfeffer

### **Zubereitung:**

Für die Vinaigrette Essig, Öl, die kleingeschnittenen Schalotten, den gepressten Knoblauch, den Honig mit Pfeffer und Salz in eine kleine Schüssel geben und möglichst mit einem kleinen Schneebesen zügig aufschlagen (wer möchte kann gerne nach Geschmack noch etwas Dijonsenf zugeben).

Die Birnen schälen und in feine Scheiben schneiden.

Den Feldsalat und die Birnenscheiben auf Teller anrichten und die Vinaigretten vorsichtig darüber geben. Mit den noch warmen Weissbrotroutons garnieren.

## **Hauptgang:** Roastbeef mit Kräuterkruste, Schupfnudeln und Rotkraut

### Zutaten:

800 g Roastbeef am Stück

Öl

Frischen Thymian und Rosmarin, Salbei

2 Knoblauchzehen

3 TL Senf (je nach Geschmack mittelscharf bzw. scharf)

Ca. 80 g Semmelbrösel

90 g weiche Butter

Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Das Roastbeef in Öl rundherum scharf anbraten. Dann Knoblauch, etwas Rosmarin, Thymian und Salbei zugeben und bei milderer Hitze ca. 3 Min mit anschwitzen. Das Roastbeef auf ein mit Alufolie eingeschlagenes und geöltes Backblech geben, ! jetzt erst salzen und pfeffern, dünn mit Senf bestreichen und die angeschwitzten Kräuter darüber geben. Bei 80 °C (vorgeheizt) ca 2 ½ Stunden garen.

Inzwischen die restlichen Kräuter mit Semmelbröseln, Butter, 3 EL Öl, Senf, Salz und Pfeffer mischen. Am Ende der Garzeit die Masse auf dem Roastbeef verteilen und den Backofengrill einschalten. Ca. 4 Min noch das Fleisch mit der Kräuterkruste grillen.

Bei offener Backofentür noch 5 Min ruhen lassen, damit sich der Fleischsaft verteilen kann.

### Zutaten:

600 g mehliges Kartoffeln

30 g gebräunte Butter

2 Eigelb

60 g Weizendunst

60 g Speisestärke

Salz und Muskat

Die Kartoffeln in Salzwasser weichkochen, heiß schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Ca. 30 Min abkühlen lassen.

500 g Kartoffeln abwiegen und mit der Butter und dem Eigelb mischen.

Weizendunst und Speisestärke mischen und über die Kartoffelmasse sieben. Locker unterkneten. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rollen und ca. 3 cm lange Stücke schneiden. In reichlich Salzwasser ziehen lassen (das Wasser sollte nur siedend nicht kochen!) bis sie an die Oberfläche steigen. Abtropfen lassen und in Butter schmelzen.

### Zutaten:

Rotkraut

1 Zwiebel

1 Apfel

1 Glas Most oder Weisswein

Essig

Wasser

Salz, Zucker und Mehl

nach Geschmack Preiselbeeren oder Traubengelee

Das Rotkraut fein hobeln oder schneiden. Die feingeschnittene Zwiebel in etwas Öl glasig dünsten, das Rotkraut dazu geben und so lange dünsten bis es zusammenfällt. Dann mit Wasser, etwas Essig und dem Most/ Weisswein das ganze ablöschen und den feingeschnitzelten Apfel dazugeben. Jetzt lässt man das Ganze zusammen weichschmoren

(ca. 1 ½ bis 2 Stunden). Gegebenenfalls etwas Flüssigkeit nachgiessen. Wenn die Flüssigkeit eingekocht ist, streut man etwas Mehl darüber, verrührt es mit dem Kraut, würzt es mit Salz, Zucker, den Preiselbeeren oder Traubengelee und etwas Most/Wein. Dann lässt man das Ganze nochmals kurz aufkochen.

## **Dessert:** Gestürzte Vanillecreme mit Himbeersoße

### Zutaten:

250 g Mascarpone

300 g Joghurt

150 ml Sahne

5 Blatt weisse Gelatine

80 g Zucker

Saft von 1 Zitrone

1 Vanilleschote

Evtl. 1 EL Orangenlikör

200 g TK Himbeeren

75 g Zucker

Für die Vanillecreme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mascarpone mit dem Zucker, Zitronensaft und nach Belieben Orangenlikör cremig rühren. Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Den Joghurt mit dem Vanillemark unter die Mascarponemasse rühren. Die Gelatine tropfnass bei mittlerer Hitze vorsichtig auflösen. Etwas von der Creme in die Gelatine rühren, dann mit der restlichen Creme schnell verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben.

Die Vanillecreme in kleine, mit Wasser ausgespülten Schalen füllen und für etwas 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Für die Himbeersoße die Himbeeren auftauen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb streichen und mit dem Zucker gut verrühren.

Die Vanillecreme auf Teller stürzen und mit der Himbeersoße servieren.

Ich wünsche allen eine genussvolle und gesegnete Weihnachtszeit Beate Weinmann