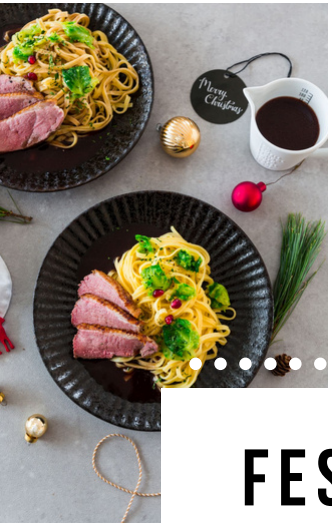
Festliche Weihnachten

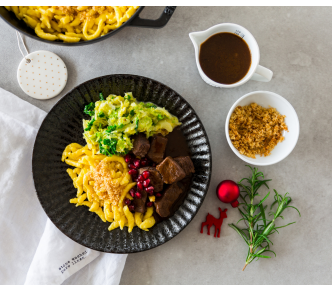
3 WEIHNACHTSMENÜS FÜR DIE GANZE FAMILIE

Nileen Marie Schaldach
Schätze aus meiner Küche



FESTLICHE WEIHNACHTEN

Inhalt



WEIHNACHTSMENÜ MIT FLEISCH & FISCH

01

Lachstatar mit Zitronenschmand 3

Rindergulasch mit Spätzle & Wirsing 4

Schokoladen-Panna Cotta mit Glühweinkirschen 6

☆

VEGETARISCHES WEIHNACHTSMENÜ

02

Cappuccino von der Petersilienwurzel 8

Getrüffeltes Pilzrisotto 9

Lebkuchencreme mit Salted-Caramel-Sauce 10

☆

SCHNELLES WEIHNACHTSMENÜ

03

Fenchel-Orangen-Salat mit Granatapfel 12

Tagliatelle mit Entenbrust & Rotweinjus 13

Bratapfel-Tiramisu 15

☆

SPECIAL REZEPTE

04

Orangen-Granita mit Rosmarin & Gin 17

Marmorkuchen mit Kirschen & Zimt 18

Christmas Mule 19

WEIHNACHTSMENÜS

3 FESTLICHE MENÜS FÜR DIE GANZE FAMILIE

☆ ☆ ☆

Bist du noch auf der Suche nach einem festlichen Menü für die Weihnachtsfeiertage?

In meinem eBook findest du drei Menüs, die du für ein gemütliches Fest zu zweit oder mit der ganzen Familie zubereiten kannst. Dabei ist für jeden Geschmack etwas dabei, denn es gibt ein Menü mit Fisch & Fleisch, ein vegetarisches Menü und ein Menü mit Rezepten, die sich gut vorbereiten lassen.

Für ein stressfreies Weihnachtsfest sind gelingsichere Rezepte, ein gut geplanter Einkauf und eine To-Do-Liste für die Zubereitung der Gerichte das A und O. Ich verspreche dir, mit meinen Rezepten bekommst du genau das!

1 Menü mit **Fleisch & Fisch**

Zum Start servierst du ein feines **Lachstatar** mit Zitronenschmand als kalte Vorspeise. Anschließend gibt es ein köstliches **Rindergulasch**, dazu Spätzle und Wirsing und zum krönenden Abschluss bereitest du eine **Schokoladen-Panna Cotta** mit Glühweinkirschen zu.

Rindergulasch und Panna Cotta kannst du bereits am Vortag machen.

ALLE REZEPTE SIND FÜR 4 PERSONEN

2 **Vegetarisches** Menü

Los gehts mit einer cremigen **Petersilienwurzelsuppe** als Cappuccino. Der Star des Menüs ist das getrüffelte **Pilzrisotto** und zum Dessert servierst du eine himmlische **Lebkuchencreme** mit Salted-Caramel-Chocolate-Sauce.

Suppe und Creme kannst du gut vorbereiten, so dass du das Risotto ganz stressfrei zubereiten kannst!

3 **Schnelles** Menü

Zur Vorspeise gibt es einen fruchtigen **Fenchel-Orangen-Salat** mit Granatapfel. Anschließend dürfen sich deine Gäste über **Tagliatelle mit Entenbrust** und Rotweinjus freuen. Zum süßen Finale servierst du ein aromatisches **Bratapfel-Tiramisu**.

Rotweinjus und Tiramisu kannst du bereits am Vortag machen.

Und zum Schluss warten noch drei Special-Rezepte auf dich!

Natürlich kannst du die Rezepte aus den Menüs nach Belieben auch anders miteinander kombinieren und so dein ganz persönliches Weihnachtsmenü zubereiten.
Ich wünsche dir viel Freude mit meinen Rezepten!

01 Fleisch & Fisch

Ein festliches Menü mit einer Vorspeise mit Fisch und einem Hauptgang mit Fleisch für die ganze Familie.

Lachstatar

MIT ZITRONENSCHMAND

ZUTATEN

- 400 g Lachsfilet (Sashimi-Qualität)
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Sesamöl
- 1/2 TL Chili, frisch gehackt
- 1 TL Chilisauce nach Belieben
- 1 EL frisch gehackte Kräuter
- 1 TL Sesam
- 2 EL Zitronensaft
- 100 g Schmand
- 1 TL Zitronenschale, gerieben
- Salz
- Pfeffer
- frischer Koriander

ZUBEREITUNG

① Das Lachsfilet sehr fein hacken und in eine Schüssel geben.

② Frühlingszwiebeln hacken und zusammen mit dem Olivenöl, dem Sesamöl, Chili, Chilisauce, den frisch gehackten Kräutern und 1 EL Zitronensaft zum Lachs geben, alles gut umrühren. Das Tatar mit Salz und Pfeffer abschmecken.

③ Den Schmand mit 1 EL Zitronensaft und der Zitronenschale verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

④ Das Lachstatar mit dem Zitronenschmand und frischem Koriander servieren.

Rindergulasch

MIT SPÄTZLE & WIRSING

ZUTATEN GULASCH

- 1,5 Kg Rindergulasch
- 3 EL Butterschmalz
- 1 Gemüsezwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Karotte
- 1 Petersilienwurzel
- 1/2 Stange Lauch
- 3 EL Tomatenmark
- 650 ml Rinderfond
- 1/2 l Rotwein (Primitivo)
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- 2 TL Speisestärke
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

① Das Gulasch gut trocken tupfen und portionsweise in 1-2 EL heißem Butterschmalz in einem Bräter scharf anbraten. Dann aus dem Bräter nehmen und beiseite stellen.

② Zwiebel, Knoblauch, Karotte und Petersilie schälen, Zwiebel und Knoblauch fein hacken, Karotte, Petersilie und geputzten Lauch in grobe Stücke schneiden und im Bräter unter Rühren ca. 5 Minuten anbraten, bis das Gemüse Farbe annimmt.

③ Das Tomatenmark unterrühren, dann mit Rinderfond und Rotwein ablöschen. Alles einmal aufkochen lassen. Das Fleisch in den Bräter geben, Rosmarin, Thymian und Lorbeer dazugeben und das Gulasch bei schwacher Hitze im geschlossenen Bräter ca. 2-3 Stunden köcheln lassen. Das fertige Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit Speisestärke abbinden. Dafür die Speisestärke mit 2 TL kaltem Wasser glattrühren und unter das köchelnde Gulasch rühren.

Rindergulasch

MIT SPÄTZLE & WIRSING

ZUTATEN WIRSING SPÄTZLE

- 1 Wirsingkohl
- 100 g Sahne
- 1 Schuss Weißwein
- Muskatnuss
- 500 g Spätzle
- 1 EL Butter
- 4 EL Semmelbrösel
- 4 EL Granatapfelkerne
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

④ Für den Wirsing, den Kohl putzen, waschen und den Strunk entfernen. Die Kohlblätter in feine Streifen schneiden und in reichlich Salzwasser ca. 5-7 Minuten blanchieren. Abtropfen lassen und mit eiskaltem Wasser abschrecken. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, den Kohl ca. 4-5 Minuten darin anbraten, mit Sahne und nach Belieben etwas Weißwein ablöschen, salzen, pfeffern und mit Muskatnuss verfeinern.

⑤ Die Spätzle nach Belieben frisch selbst zubereiten oder nach Packungsanweisung zubereiten.

⑥ Die Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel darin unter Rühren goldbraun rösten.

⑦ Das Gulasch mit Spätzle, Bröseln, Wirsing und Granatapfelkernen servieren.

Schoko-Pannacotta

MIT GLÜHWEINKIRSCHEN

ZUTATEN

- 2 TL Gelatinepulver
- 2 EL kaltes Wasser
- 100 g Zartbitterschokolade
- 500 Sahne
- 50 g Puderzucker
- 1 Vanilleschote
- 2 EL Zucker
- 175 g Kirschen (abgetropft)
- 200 ml Glühwein, rot
- 1/4 TL Zimtpulver
- 1 TL Speisestärke

ZUBEREITUNG

① Das Gelatinepulver mit 2 EL kaltem Wasser in einer kleinen Schüssel verrühren und ca. 5 Minuten quellen lassen.

② Schokolade in kleine Stücke brechen und mit Sahne, Puderzucker und der Hälfte des Vanillemarks in einem Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren langsam aufkochen lassen.

③ Gelatine unter die Schokoladensahne rühren und ca. 1-2 Minuten unter Rühren aufkochen lassen. Die fertige Panna Cotta-Masse in Dessertgläser oder in eine große Schüssel gießen und für 4-5 Stunden oder über Nacht kalt stellen.

④ Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit Glühwein ablöschen und unter Rühren köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Kirschen, Zimt und restliches Vanillemark dazugeben, ca. 5 Minuten köchen lassen. Speisestärke mit 1 TL kaltem Wasser glattrühren, unter die Kirschen rühren, einmal aufkochen lassen. Glühweinkirschen nach Belieben heiß oder kalt zur Panna Cotta servieren.

02 Vegetarisch

Ein vegetarisches Menü mit einem edlen getrüffelten Pilzrisotto und einer himmlischen Lebkuchencreme zum Dessert.

Cappuccino

VON DER PETERSILIENWURZEL

ZUTATEN

- 300 g Petersilienwurzel
- 2 Schalotten
- 1 Kartoffel
- 30 g Butter
- 1 Schuss Noilly Prat (Wermut)
- 150 ml Weißwein
- 650 ml Gemüsefond
- 200 ml Sahne
- 50 ml Milch
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- Granatapfelkerne

ZUBEREITUNG

① Petersilienwurzeln, Schalotten und Kartoffel schälen und fein würfeln.

② Butter in einem Topf schmelzen, Gemüsewürfel darin unter Rühren anschwitzen, mit Noilly Prat und Weißwein ablöschen und ca. 3-4 Minuten köcheln lassen.

③ Gemüsefond dazugeben, salzen und pfeffern und alles einmal aufkochen lassen. Bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel ca. 20-25 Minuten köcheln lassen. Anschließend alles fein pürieren und 100 ml Sahne unterrühren.

④ Die restliche Sahne mit der Milch verrühren und kurz mit dem Stabmixer zu einem cremigen Schaum aufmixen.

⑤ Die Suppe in Gläser füllen, mit dem Sahneschaum toppen und mit etwas Muskatnuss und Granatapfelkernen servieren.

Cremiges Risotto

MIT PILZEN & TRÜFFEL

ZUTATEN

- 1,5 l Waldpilz- oder Geflügelfond
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Olivenöl
- 400 g Risottoreis (Carnaroli)
- 150 ml Weißwein
- 250 g Pfifferlinge
- 250 g Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butterschmalz
- 2 Zweige Thymian
- 60 g Parmesan, frisch gerieben
- 1 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- frischer Trüffel oder Trüffelöl

ZUBEREITUNG

① Fond in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Risottoreis dazu geben und ca. 2 Minuten mitdünsten, bis er glasig ist.

② Reis mit Weißwein ablöschen und unter Rühren bei mittlerer Hitze einköcheln lassen, dann kellenweise heißen Fond zugeben und immer wieder umrühren. So lange Fond einarbeiten, bis der Reis gar ist. Das dauert ca. 20 Minuten, dann ist der Reis weich.

③ Pilze putzen und klein schneiden, Knoblauch fein hacken. Butterschmalz mit Thymian und gehacktem Knoblauch in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin ca. 5-8 Minuten anbraten. Pilze salzen und pfeffern und zum Risotto geben.

④ Das Risotto mit frisch geriebenem Parmesan und Butter verfeinern, salzen und pfeffern und zum Schluss mit frisch gehobeltem schwarzen Trüffel und/oder Trüffelöl toppen.

Lebkuchencreme

MIT SALTED-CARAMEL-SAUCE

ZUTATEN

- 100 g Zucker
- 125 g Sahne
- 25 g Butter
- 50 g Kuvertüre, Zartbitter
- Meersalz
- 150 g Mascarpone
- 40 g Puderzucker
- 1/2 TL Vanilleextrakt
- 100 g Sahne
- 1/4 TL Lebkuchengewürz
- 4 Lebkuchen

ZUBEREITUNG

① Für die Salted-Caramel-Sauce, den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen, dabei nicht umrühren. Das goldbraune Karamell mit Sahne ablöschen (Vorsicht, es kann spritzen!) und so lange bei gelegentlichem Rühren köcheln lassen, bis sich das Karamell vollständig aufgelöst hat. Die Hitze reduzieren, dann die Butter unterrühren und das Karamell abkühlen lassen.

② Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen und unter das Karamell rühren. Nun eine gute Prise Meersalz hinzufügen.

③ Mascarpone mit dem Puderzucker, einer Prise Zimt und 1/2 TL Vanilleextrakt verrühren. Die Sahne schlagen und mit dem Lebkuchengewürz unter die Mascarponecreme heben.

④ Lebkuchen zerbröseln und abwechselnd mit der Creme und dem Salted-Caramell in Dessertgläser schichten.

03 schnell & einfach

Ein schnelles Weihnachtsmenü mit Entenbrust & Rotweinjus und einem traumhaften Bratapfel-Tiramisu.

Salat

MIT FENCHEL, ORANGE & GRANATAPFEL

ZUTATEN

- 1 große Fenchelknolle
- 2 Orangen
- 2 TL Honig
- 5 EL heller Balsamico
- 5 EL Olivenöl
- 1 Prise Zucker
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 2 EL Granatapfelkerne
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

① Fenchel waschen, etwas Fenchelgrün abzupfen und fein hacken. Den Fenchel in feine Scheiben hobeln oder in Streifen schneiden.

② Eine Orange filetieren, die andere Orange auspressen. Orangensaft mit Honig, Balsamico, Olivenöl, einer Prise Zucker und einem Spritzer Zitronensaft in ein Schraubglas geben, gut verschließen und so lange schütteln, bis sich alles zu einem homogenen Dressing vermischt hat. Das Dressing mit etwas Fenchelgrün, Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem gehobelten Fenchel vermischen. Fenchelsalat ca. 15 Minuten ziehen lassen.

③ Den Salat mit Orangenfilets, Granatapfelkernen und restlichem Fenchelgrün servieren.

Entenbrust

MIT TAGLIATELLE & ROTWEINJUS

ZUTATEN

- 2 Zwiebeln
- 2 Karotten
- 1 Stück Lauch
- 1 Petersilienwurzel
- 1 EL Butterschmalz
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL brauner Zucker
- 500 ml kräftiger Rotwein (Primitivo)
- 800 ml Rinderfond
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Rosmarinzweig
- 1-2 TL Speisestärke
- 500 g Tagliatelle
- 2 Entenbrustfilets mit Haut (à 200 g)
- 1 EL Butter
- 400 g Rosenkohl
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

① Für die Rotweinjus das Gemüse schälen und klein schneiden. Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen, Gemüse darin ca. 5 Minuten bei starker Hitze anbraten. Tomatenmark und braunen Zucker dazugeben, kurz mit anrösten, dann mit der Hälfte des Rotweins ablöschen. Rotwein ca. 5 Minuten köcheln lassen, dann Fond, restlichen Rotwein, Lorbeerblatt und Rosmarin hinzugeben und alles bei mittlerer Hitze ca. 30-45 Minuten köcheln lassen. Sauce durch ein Sieb passieren, erneut aufkochen lassen, Speisestärke mit 1 TL Wasser glattrühren und die Sauce damit abbinden.

② Den Rosenkohl putzen, Strunk entfernen und in einzelne Blättchen zupfen. Rosenkohlblättchen in reichlich Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren, anschließend abgießen und kalt abschrecken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, Rosenkohlblättchen darin kurz anbraten, salzen und pfeffern.

Entenbrust

MIT TAGLIATELLE & ROTWEINJUS

ZUBEREITUNG

③ Die Tagliatelle nach Packungsanweisung al dente garen.

④ Backofen auf 100 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Entenbrust gut trocken tupfen und mit der Hautseite nach unten in eine heiße Pfanne (ohne Fett) geben und ca. 3-5 Minuten anbraten, bis die Haut schön braun und knusprig ist. Entenbrust wenden und auf der Fleischseite ca. 1-2 Minuten anbraten. Entenbrust im Ofen garen, bis eine Kerntemperatur von ca. 60 Grad erreicht ist. Aus dem Ofen nehmen, 2-3 Minuten ruhen lassen, dann in Scheiben aufschneiden.

⑤ Tagliatelle mit Rotweinjus, Entenbrust und Rosenkohlblättchen servieren.

Bratapfel-Tiramisu

MIT SPEKULATIUS

ZUTATEN

- 300 ml Apfelsaft, naturtrüb
- 300 g Äpfel
- 2 EL brauner Zucker
- Mark von 1/2 Vanilleschote
- 1 Prise Zimt
- 1/4 TL Lebkuchengewürz
- 1 TL Speisestärke
- 250 g Mascarpone
- 200 g Vanillejoghurt
- 200 g Spekulatius
- 2-3 EL gehackte, geröstete Haselnusskerne oder Krokant

ZUBEREITUNG

① 200 ml Apfelsaft in einen Topf geben. Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Äpfel zusammen mit dem braunen Zucker, Vanillemark, Zimt und Lebkuchengewürz zum Apfelsaft geben und alles unter Rühren ca. 5 Minuten köcheln lassen. Speisestärke mit 1 TL kaltem Wasser glattrühren und das Bratapfel-Kompott damit andicken. Kompott abkühlen lassen.

② Mascarpone mit dem Vanillejoghurt verrühren.

③ Spekulatius grob zerbröseln und mit dem restlichen Apfelsaft übergießen, kurz ziehen lassen.

④ Getränkten Spekulatius, Vanillecreme und Bratapfel-Kompott abwechselnd in Dessertgläser oder eine große Form schichten. Das Tiramisu für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit gerösteten Haselnusskernen oder Krokant bestreuen.

04 Special

Zum Schluss gibt es noch eine erfrischende Granita, einen saftigen Marmorgugelhupf und einen leckeren Drink für die Festtage.

Orangen-Granita

MIT ROSMARIN & GIN

ZUTATEN

- 80 g Zucker
- 2 Zweige Rosmarin
- 250 ml Orangensaft, frisch gepresst
- 2 EL Gin

ZUBEREITUNG

① Zucker und Rosmarinzweige mit 200 ml Wasser in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen und leicht köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und ein Sirup entstanden ist. Rosmarin entfernen.

② Orangensaft und Gin mit dem Sirup vermischen und alles in eine gefrierfeste Form geben. Die Form ins Gefrierfach stellen.

③ Nach ca. 1,5-2 Stunden die Granita durchrühren, dabei die entstandenen Eiskristalle gut vermischen. Weitere 4 Stunden gefrieren lassen, dabei alle 2 Stunden umrühren.

④ Die Granita mit frischem Rosmarin und nach Belieben auf Eiswürfeln und Gin servieren.

Tipp: Für eine alkoholfreie Variante kann die Granita auch ohne Gin zubereitet werden.

Marmorgugelhupf

MIT KIRSCHEN & SCHOKOLADE

ZUTATEN

- 225 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 4 Eier (M)
- 325 g Mehl (Typ 405)
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 50 ml Orangensaft, frisch gepresst
- 80 ml Milch
- 4 EL Kakao
- 1/4 TL Zimtpulver
- 2 EL Milch
- 265 g Kirschen (abgetropft)
- 100 g backstabile Schokoladentropfen
- Puderzucker

ZUBEREITUNG

① Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Gugelhupfform gut mit Butter einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.

② Butter, Zucker und Vanilleextrakt in eine große Rührschüssel geben und ca. 5 Minuten cremig rühren. Die Eier einzeln nacheinander unterrühren.

③ Mehl, Backpulver und eine Prise Salz vermischen und abwechselnd mit dem Orangensaft und der Milch unter die Butter-Zucker-Masse rühren.

④ Den Teig halbieren, eine Hälfte mit Kakao, Zimt, 2 EL Milch und Kirschen verrühren, die Schokoladentropfen unter die andere Teighälfte heben.

⑤ Abwechselnd hellen und dunklen Teig in die Backform geben und mit einer Gabel marmorieren. Im Ofen (Mitte) ca. 50-55 Minuten backen (Stäbchenprobe). Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

Christmas Mule

MIT GIN, ORANGE & GRANATAPFEL

ZUTATEN

- Eiswürfel
- 2 cl Gin
- 40 ml Weißwein
- 4 cl Apfelsaft, naturtrüb
- Spicy Ginger
- Orangenlimonade
- 4 EL Granatapfelkerne
- 4 Rosmarinzweige

ZUBEREITUNG

① Eiswürfel in einen Tumbler geben.

② Gin, Weißwein und Apfelsaft in denTumbler geben und gut umrühren.

③ Mit Spicy Ginger und Orangenlimonade aufgießen und mit Granatapfelkernen und Rosmarinzweigen servieren.

VIELEN DANK!

ICH HOFFE, DU ZAUBERST MIT MEINEM E-BOOK EIN KÖSTLICHES WEIHNACHTSMENÜ!

☆ ☆ ☆

Ich freue mich über dein Feedback zu meinem E-Book und meinen Rezepten!

Instagram: @schaetzeausmeinerkueche

Blog: www.schaetzeausmeinerkueche.de

Mail: info@schaetzeausmeinerkueche.de

Die in diesem E-Book enthaltenen Empfehlungen und Angaben sind von mir mit größter Sorgfalt zusammengestellt und geprüft worden. Eine Garantie für die Richtigkeit der Angaben kann aber nicht gegeben werden. Ich übernehme keine Haftung für Schäden und Unfälle. Bitte setze bei der Anwendung der in diesem E-Book enthaltenen Empfehlungen dein persönliches Urteilsvermögen ein.

Impressum

© 2020 Schätze aus meiner Küche
Autorin: Nileen Marie Schaldach
Fotos: Nileen Marie Schaldach
E-Mail: info@schaetzeausmeinerkueche.de