

TASTE OF  
*Christmas*

WEIHNACHTLICHE MENÜS

KÖSTLICHE  
REZEPTE  
FÜR EIN  
BESONDERES  
FEST



# Inhalt

Vorwort	5	Rinderbraten mit Rotkohl und Kräuterspätzle	56
<b>VORSPEISEN</b>	<b>7</b>	Möhrennudel-Salat mit Erdnüssen und Maisscheiben	58
Cremige Pastinakensuppe mit Rosmaringarnelen und Grissini	8	Gefüllter Kürbis mit Quinoa, Nüssen und Mandelcreme	60
Grüner Salat mit Walnüssen, Beeren, Feta und Cranberry-Dressing	10	Pasta mit Trüffelsahne und Riesengarnele, Salbei und Pecorino	62
Rindertatar mit Parmesancreme und Parmesan-Petersilien-Chip	12	Orangen-Hähnchen auf Grünkohl-Wildreis-Salat	64
Thunfischtatar mit Wasabicreme und Gurkensalat	14	Erdbeerspinat mit gedämpftem Lachs	66
Maronensuppe mit weihnachtlichem Topping	16	Weihnachtsgans im Asia-Style	68
Blumenkohlsuppe mit Zimt-Croûtons und Gremolata	18	Churrasco vom Grill mit Chimichurri-Marinade	70
Weihnachtliche Tomatensuppe mit Sternen-Croûtons	20	Thunfisch-Tataki mit Asia-Salat und Grapefruit	72
Fenchelsalat mit Pistazien-Petersilien-Creme	22	Rote Tortellini mit Ziegenkäsefüllung	74
Zimtige Süßkartoffelchips mit Ziegenfrischkäse und Kaviar	24	<b>DESSERTS</b>	<b>77</b>
Süßkartoffelsuppe mit gerösteten Kichererbsen	26	Pavlova mit Zitrusfrüchten und Rosmarin-Orangen-Sirup	78
Mezzalune mit asiatischer Kürbisfüllung auf Ricotta-Parmesan-Creme	28	Glühweinbirnen mit kandierten Nüssen und Mascarpone-Sahne	80
Süßkartoffelravioli mit geschmortem Rind und Orangen-Gremolata	32	Tonkabohnen-Pannacotta mit Glühweinpflaumen und Spekulatiusbröseln	82
Spinatsalat mit Lachs und Beeren-Rosen-Vinaigrette	36	Bratpfeltiramisu mit kandiertem Ingwer	84
<b>HAUPTSPEISEN</b>	<b>39</b>	Lebkuchencreme mit Schoko-Karamell-Swirl und Amarettibröseln	86
Rindermedaillons auf Maronen-Kartoffelpüree mit Wurzelgemüse und Krokant	40	Orangen-Kardamom-Granita	88
Knusprig gebratener Zander auf zweierlei Pastinakenpüree	44	Bratapfel mit Marzipan, Nüssen und Rosinen	90
Schweinelende mit Aprikosen-Thymian-Konfitüre, Knödeln und Rotkohl-Slaw	46	Lebkuchen-Schokopudding mit Spekulatiusbröseln	92
Blätterteigküchlein mit Maronen und Ziegenkäse auf Pilzrahm	50	Lebkuchen-Schokoladen-Layercake	94
Röstgemüse-Quiche auf Wildkräutersalat	52	Schoko-Zimt-Gugelhupf mit Gewürzbeeren-Glasur	96
		Pfirsich-Parfait mit Crunchy Granola, Popcorn und Beeren	98
		Buttriger Apfelkuchen mit Scotch und Rosmarin	100
		Ziegenkäse-Eis mit geeister Honigmilch und Kirschen	102
		<b>FINGERFOOD</b>	<b>105</b>
		Knuspriges Brot mit Cheddar, Walnüssen und Rosmarin	106
		Weihnachtliche Rotweinzwiebeln	108
		Orangen-Ingwer-Marmelade	108
		Hummus mit Gemüsechips und Kräuteröl	110
		Geröstete Möhren mit Ahornsirup und Tahindressing	112
		Blätterteigmuffins mit Ziegenkäse und Feigen	114
		Weihnachtsbaum-Pizza mit Spinat-Knoblauch-Füllung	116
		Weihnachtskugeln mit Orangenschale	118
		<b>GETRÄNKE</b>	<b>121</b>
		Sherry-Cocktail mit karamellisierten Mandarinen	122
		Pink Gin mit Rosmarin-Zuckerrand	124
		Orangen-Granatapfel-Bourbon mit Rosé Prosecco	126
		Limoncello Spritz	128
		Amaretto-Drink	130
		Pflaumen-Anis-Limonade mit und ohne Champagner	132
		Brombeeren-Thymian-Drink	134
		Gewürzbeeren-Champagner-Drink	136
		<b>MENÜVORSCHLÄGE</b>	<b>139</b>
		Edles Weihnachtsmenü	140
		Menü für Fleischliebhaber	144
		Vegetarisches Menü	148
		Schnelles Menü	152
		Menü für die ganze Familie	156
		Impressum	160





## Es weihnachtet sehr ...

Besonders in der Weihnachtszeit liegt ein gewisser Zauber in der Luft, man freut sich auf die Feiertage, auf die besinnliche Zeit und ganz wichtig: auf richtig gutes Essen! Doch irgendwie scheint zu den Wochen vor Weihnachten auch alljährlich mächtiger Stress zu gehören: Stress wegen Geschenken, wegen Vorbereitungen, wegen des passenden Weihnachtsmenüs. Eine Belastung, die so manchen ordentlich ins Schwitzen bringt. Da müssen jede Menge Vorlieben, Traditionen und Gelüste berücksichtigt werden.

Vielleicht kann Ihnen dieses Buch ein wenig von dieser Anspannung nehmen. Denn hier finden Sie köstliche, moderne und neu interpretierte Rezepte mit den leckersten Zutaten und Gewürzen, die der Winter zu bieten hat. Mit ihnen können Sie voller Vorfreude und ganz ohne Stress Ihr ganz eigenes perfektes Festtagsmenü planen und zubereiten.

Sie finden hier Rezepte und passende Menüvorschläge für Fleischliebhaber, Vegetarier, Veganer, Fischliebhaber, Traditionalisten, Experimentierfreudige und Hungerige, die es eher eilig haben. So findet wirklich jeder das passende Menü.

Die Auswahl an köstlichen Rezepten garantiert eine festliche Stimmung und viele genussvolle Momente im Kreise Ihrer Lieblingsmenschen.

Auf eine besinnliche Zeit und ein frohes Fest!

# Vorspeisen



PASTINAKE | GARNELE | VANILLE | ROSMARIN | SCHWARZER SESAM

# Cremige Pastinakensuppe

## MIT ROSMARINGARNELEN UND GRISSINI

ZUTATEN

Für 4 Personen

### FÜR DIE SUPPE

800 g Pastinaken  
2 TL Butter  
400 g Sahne  
1 l Gemüsebrühe  
Salz  
frisch gemahlener  
schwarzer Pfeffer

### FÜR DIE GRISSINI

100 g Blätterteig  
Meersalz  
¼ TL frisch gemahlener  
schwarzer Pfeffer  
1 TL schwarzer Sesam

### FÜR DIE GARNELEN

12 Garnelen (mit Schale,  
Darm entfernt)  
4 Zweige Rosmarin  
1 TL Kokosöl  
Meersalz  
½ Vanilleschote

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Für die Suppe die Pastinaken schälen, den oberen Strunkansatz entfernen und die Pastinaken in grobe Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Pastinakenwürfel darin leicht andünsten, bis sie etwas Farbe annehmen. Mit der Sahne und der Brühe ablöschen und offen etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Pastinaken weich sind.

In der Zwischenzeit für die Grissini den Blätterteig mit einem gewellten Teigrad in 1 cm schmale und etwa 10 cm lange Streifen schneiden. Die Streifen mit etwas Abstand auf das Backblech legen und mit ein wenig Wasser bepinseln.

Dann mit ¼ TL Meersalz, Pfeffer und dem schwarzen Sesam bestreuen. Im vorgeheizten Ofen (Mitte) 5–8 Minuten backen, bis die Grissini goldgelb sind. Wenn sie nicht innerhalb der nächsten 2 Stunden verzehrt werden, bis zur weiteren Verwendung in einem luftdichten Behälter aufbewahren, damit sie knusprig bleiben.

Die Garnelen waschen, trocken tupfen und mithilfe eines Schaschlikspießes ein Loch in die Mitte jeder Garnele bohren. Jeweils 3 Garnelen auf 1 Rosmarinzwig spießen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelenspieße darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite etwa 2 Minuten anbraten. Dann mit 1 Msp. Salz würzen. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und hinzugeben. Die Garnelen noch mal kurz im Gewürzöl wenden.

Kurz vor dem Servieren die Pastinakensuppe mit einem Stabmixer pürieren und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. In Schalen füllen und mit den Garnelenspießen und den Blätterteig-Grissini servieren.



BABY-SPINAT | WALNUSS | BEERE | GRANATAPFEL | FETA | CRANBERRY

# Grüner Salat

MIT WALNÜSSEN, BEEREN, FETA UND CRANBERRY-DRESSING

ZUTATEN

Für 4 Personen

## FÜR DIE KARMEL- LISIERTEN WALNÜSSE

150g Walnuskerne  
3 EL Rohrzucker  
1 Prise gemahlener Zimt  
Salz

## FÜR DAS DRESSING

75g Cranberrys  
270ml Orangensaft  
¼ TL gemahlener Zimt  
¼ TL frisch gemahlener  
schwarzer Pfeffer  
Salz

## FÜR DEN SALAT

200g Salat (gemischt,  
z. B. Baby-Spinat, Rucola,  
Baby-Mangold u. a.)  
125g Heidelbeeren  
200g Feta  
½ Granatapfel  
1 Handvoll Physalis

ZUBEREITUNG

Die Walnuskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Zucker mit 1 kleinen Schuss Wasser hinzufügen und karamellisieren lassen, dabei nicht mehr rühren, bis der Zucker geschmolzen ist. Mit dem Zimt und 1 Prise Salz würzen.

Für das Dressing die Cranberrys mit 50ml Orangensaft in einen Topf geben und 2–3 Minuten sanft köcheln lassen. Mit dem Rest des Orangensaftes (220ml) in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer sehr fein pürieren, dann mit Zimt, Pfeffer und 1 Prise Salz abschmecken.

Für den Salat die Salatmischung verlesen, waschen und trocken schleudern. Die Heidelbeeren waschen und trocken tupfen, den Feta mit den Händen grob zerbröseln. Die Kerne des Granatapfels vorsichtig auslösen.

Zum Anrichten den Salat in eine große Schale geben und mit den karamellisierten Walnüssen, Heidelbeeren und Feta mischen. Die Blätter der Physalis öffnen und leicht umklappen. Die Physalis waschen. Den Salat mit dem Dressing beträufeln und mit Physalis garnieren.



RIND | KAPER | PETERSILIE | ZITRONE | PARMESAN

## Rindertatar

MIT PARMESANCREME UND PARMESAN-PETERSILIEN-CHIP

ZUTATEN

Für 4 Personen

### FÜR DIE CHIPS

20g Parmesan  
¼ TL rosenscharfes  
Paprikapulver  
4 Blättchen Petersilie

### FÜR DIE PARMESAN- CREME

50g Parmesan  
190g Joghurt  
10g scharfer Senf  
2 EL Essig  
Salz

### FÜR DAS RINDERTATAR

300g sehr frisches  
Rinderfilet  
2 EL Kapern  
¼ Bund glatte Petersilie  
1 Bio-Zitrone  
Cayennepfeffer  
Salz  
frisch gemahlener  
schwarzer Pfeffer  
1 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

Für die Parmesan-Petersilien-Chips den Parmesan fein reiben, mit dem Paprikapulver mischen und 4 kleine Häufchen mit großem Abstand auf das Backpapier geben. Mit den Fingern sanft platt drücken und zu Kreisen formen. Im vorgeheizten Ofen (Mitte) 2 Minuten backen, herausnehmen, die Petersilienblätter in die Chips drücken und weitere 2 Minuten im Ofen backen, bis die Chips goldgelb sind. Auskühlen lassen. Luftdicht verschlossen aufbewahren.

Für die Parmesancreme den Parmesan fein reiben. Den Joghurt mit Senf, Essig und Parmesan in einen Messbecher geben und mit dem Stabmixer zu einer feinen Creme mixen. Mit 1 Prise Salz würzen.

Für das Tatar das Rinderfilet in sehr feine Würfelchen schneiden. Die Kapern grob hacken. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Zitronenschale fein abreiben. Kapern, Petersilie und Zitronenschale unter das Rinderfilet mischen. Mit 1 Prise Cayennepfeffer sowie Salz und Pfeffer nach Belieben würzen. Mit dem Olivenöl beträufeln.

Die Parmesancreme auf Teller verteilen, das Tatar daraufgeben und mit den Parmesan-Petersilien-Chips garnieren.



THUNFISCH | LIMETTE | INGWER | KORIANDER | GURKE

# Thunfischtatar

MIT WASABICREME UND GURKENSALAT

ZUTATEN

Für 4 Personen

## FÜR DEN GURKENSALAT

15 g frischer Ingwer  
½ Bund Koriandergrün  
1 Bio-Limette  
2 EL Schmand  
Salz  
1 Bio-Salatgurke

## FÜR DIE WASABICREME

1 Avocado  
3 TL Wasabi  
2 TL Zitronensaft

## FÜR DIE CROSTINI

etwa 10 cm Baguette  
(vom Vortag)  
2 EL Butter

## FÜR DAS THUNFISCH-TATAR

2 Bio-Limetten  
2 TL Olivenöl  
½ TL frisch gemahlener  
schwarzer Pfeffer  
Salz  
200 g Thunfisch  
(Sashimi-Qualität)

## AUSSERDEM

Spiralschneider

ZUBEREITUNG

Für den Gurkensalat den Ingwer schälen und fein reiben. Den Koriander waschen, trocken schütteln und mitsamt den Stielen fein hacken. Die Limette halbieren, eine Hälfte auspressen. Den Schmand mit dem Saft von ½ Limette und ¼ TL Salz verrühren. Die zweite Limettenhälfte in dünne Scheiben schneiden und beiseitestellen. Ingwer und Koriander unter den Schmand heben. Die Gurke waschen, trocken tupfen und mithilfe eines Spiralschneiders in Spiralen schneiden. Abgedeckt beiseitestellen.

Für die Wasabicreme die Avocado halbieren, entkernen, das Fruchtfleisch auslösen und in einen hohen Becher geben. Wasabi und Zitronensaft hinzugeben und mit dem Stabmixer fein pürieren.

Für die Crostini das Brot in hauchdünne Scheiben schneiden und in etwas Butter von beiden Seiten goldgelb rösten.

Für das Thunfischtatar die Limetten waschen und die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Limettensaft und -schale mit Olivenöl, Pfeffer und 1 Prise Salz verrühren. Den Thunfisch in feine Würfelchen schneiden. Unmittelbar vor dem Anrichten mit dem Dressing mischen.

Kurz vor dem Servieren die Gurkenspiralen unter den Schmand heben. Den Gurkensalat auf Tellern anrichten. Das Tatar auf den Gurken platzieren und mit Limettenscheiben, Brotchips und Wasabicreme garnieren.





MARONE | APFEL | THYMIAN | MANDEL | ROSINE

# Maronensuppe

MIT WEIHNACHTLICHEM TOPPING

ZUTATEN

Für 4 Personen

## FÜR DIE SUPPE

2 Knoblauchzehen  
1 EL Butter  
500g gegarte Maronen  
800g Sahne  
800ml Gemüsebrühe  
4 Zweige Thymian  
½TL gemahlener Zimt

## FÜR DAS TOPPING

1 kleiner roter Apfel  
(z.B. Braeburn)  
1 TL Butter  
1 EL Honig  
20g Mandeln  
30g Rosinen  
1 TL Honig  
4 Zweige Thymian

ZUBEREITUNG

Für die Suppe die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Maronen mit dem Knoblauch bei mittlerer Hitze 2 Minuten darin anbraten. Mit Sahne und Brühe ablöschen. Die Thymianzweige waschen und trocken schütteln, mit dem Zimt in die Suppe geben und alles 5 Minuten sanft köcheln lassen. Anschließend den Thymian entfernen und die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren.

Für das Topping den Apfel waschen und trocken tupfen. Das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen. Den Apfel dann quer zum Kerngehäuse in hauchdünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Scheiben bei mittlerer Hitze darin braten. Mit 1 EL Honig karamellisieren. Herausnehmen und auf Backpapier trocknen lassen.

Die Mandeln grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett bei niedriger Hitze 1–2 Minuten unter Rühren rösten. Die Rosinen und den Honig hinzufügen und karamellisieren lassen.

Kurz vor dem Servieren die Thymianzweige waschen und trocken schütteln. Die Suppe in kleine Schalen füllen und mit den Apfelscheiben, Mandeln, Rosinen und Thymianzweigen anrichten.



BLUMENKOHL | ZIMT | PETERSILIE | ORANGE

# Blumenkohlsuppe

MIT ZIMT-CROÛTONS UND GREMOLATA

## ZUTATEN

Für 4 Personen

### FÜR DIE SUPPE

500g Blumenkohl  
2 Knoblauchzehen  
4 EL Öl  
Salz  
¼ TL Cayennepfeffer  
1 EL Sojasauce  
500 ml Haferdrink

### FÜR DIE CROÛTONS

100g Vollkorntoast  
1 TL Kokosöl  
2 EL Ahornsirup  
½ TL gemahlener Zimt

### FÜR DIE GREMOLATA

1 Bund glatte Petersilie  
1 große Bio-Orange

### AUSSERDEM

Zestenreißer

## ZUBEREITUNG

Für die Suppe den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Den Blumenkohl putzen und in kleine Röschen schneiden, dabei aus einigen größeren Röschen 8 Scheiben schneiden und beiseitelegen. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Blumenkohlröschen mit 2 EL Öl, ½ TL Salz und dem Knoblauch vermengen und auf dem Backblech im vorgeheizten Ofen (Mitte) etwa 30 Minuten rösten. In der Zwischenzeit in einer Pfanne die restlichen 2 EL Öl erhitzen, Cayennepfeffer und Sojasauce hinzugeben und die acht Blumenkohlscheiben darin goldbraun rösten.

Den Blumenkohl aus dem Ofen nehmen und mit dem Haferdrink in einen Topf geben. Erhitzen und mit dem Stabmixer sehr fein pürieren.

Für die Zimt-Croûtons den Vollkorntoast in kleine Würfel schneiden. Das Kokosöl in einer Pfanne erhitzen und die Toastwürfel darin anrösten. Nach 2 Minuten Ahornsirup und Zimt hinzufügen und weitere 1–2 Minuten rösten. Auf Backpapier auskühlen lassen.

Für die Gremolata die Petersilie waschen, trocken schütteln und samt der Stiele mittelfein hacken. Die Schale der Orange mit einem Zestenreißer abziehen und grob hacken. Petersilie und Orangenschale mischen.

Die heiße Suppe mit Zimt-Croûtons, gerösteten Blumenkohlscheiben und Petersilien-Orangen-Gremolata garnieren und servieren.



  
TOMATE | KREUZKÜMMEL | ZIMT

# Weihnachtliche Tomatensuppe

## MIT STERNEN-CROÛTONS

### ZUTATEN

Für 4 Personen

#### FÜR DIE SUPPE

1,2 kg große Tomaten  
4 Knoblauchzehen  
4 EL Olivenöl  
Meersalz  
300 ml passierte Tomaten  
(Dose)  
500 ml Gemüsebrühe  
1 TL gemahlener  
Kreuzkümmel  
¼ TL gemahlener Zimt

#### FÜR DIE CROÛTONS

4 Scheiben Vollkorntoast  
2 EL Olivenöl  
Meersalz

#### AUSSERDEM

Plätzchenausstecher in  
Sternform (verschiedene  
Größen)

### ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Die Tomaten waschen, trocken tupfen und halbieren. Mit den Schnittflächen nach oben auf das Backblech legen. Den Knoblauch schälen und in grobe Stücke schneiden. Zu den Tomaten geben. Alles mit etwas Olivenöl beträufeln und mit 1 TL Salz bestreuen. Im Ofen ca. 30 Minuten rösten.

Die Tomaten aus dem Ofen nehmen und mit dem Knoblauch in einen Topf geben. Passierte Tomaten, Gemüsebrühe, 1 TL Salz, Kreuzkümmel und Zimt hinzufügen, einmal aufkochen und dann 5 Minuten sanft köcheln lassen. Anschließend mit dem Stabmixer fein pürieren.

Für die Croûtons mit verschiedenen großen Ausstechern Sterne aus den Toastbrotstücken stechen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Sterne von beiden Seiten knusprig braten. Mit 1 Prise Salz würzen.

Die heiße Suppe in Schalen geben und mit den Sternen-Croûtons garniert servieren.

