

Die Rezepte zur Folge: Mein klassisches Weihnachtsmenü

Zutaten für 4 Personen

Waldorfsalat

Zutaten:

1 Knollensellerie
2 große feste, saure Äpfel
100 g Walnusskerne
150 g Seidentofu
1 TL Senf
etwas Gemüsefond
100 ml mildes Sonnenblumenöl
Saft von 1/2 Zitrone
1 EL weißer Balsamico
1/2 Bund Kerbel
Salz, weißer Pfeffer
Pumpernickel zum Servieren

Zubereitung:

1. Sellerie schälen. Sellerie und Äpfel in Scheiben schneiden und anschließend in dünne Stifte. Zusammen in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft beträufeln.
2. In ein schmales hohes Gefäß den Seidentofu den Senf, sowie Salz, Pfeffer, und den Essig geben, einen Teil des Öl dazugeben und mit dem Stabmixer pürieren und zu einer veganen Mayonnaise ziehen, bei Bedarf mehr Öl dazugeben. Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.
3. Sellerie und Apfel mit der Mayonnaise vermischen, bei Bedarf mit etwas Gemüsefond verlängern, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen. Kerbel hacken und unterheben.
4. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten und zum Salat geben, und noch einmal abschmecken und bei Bedarf Salz, Pfeffer und Essig zugeben.
5. Salat auf Tellern anrichten und mit Pumpernickel servieren.

Kürbissuppe mit Mango und Kokos

Zutaten:

1 kleiner Hokkaidokürbis
1 reife Mango
1 große Zwiebel
1 Stk. Ingwerwurzel (ca. 2 cm, je nach Geschmack/Schärfe)
1-2 Prisen Muskatnuss
ca. 750 ml Gemüsefond
2-3 EL weißer Balsamico
200 ml Kokosmilch (oder Sahne)
etwas Pflanzenöl
einige Spritzer Steirisches Kürbiskernöl
50 g grüne Kürbiskerne
Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung:

1. Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Kürbis waschen, aufspalten, Kerne entfernen und in halbe Spalten schneiden. Diese auf ein Backblech mit Backpapier legen und in den Ofen schieben, für ca. 25 - 30 Minuten weich garen.
2. Parallel: Zwiebel grob würfeln, Ingwer und Mango schälen, ebenfalls würfeln und alles zusammen in einem Topf mit etwas Öl anschwitzen. Muskatnuss hineinreiben, mit Gemüsefond und Kokosmilch angießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
3. Gebackenen Kürbis in die Brühe geben, alles pürieren und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.
4. In einer Pfanne die Kürbiskerne rösten.
5. Suppe in Tellern anrichten und mit Kernöl und gerösteten Kernen garnieren.

Ente „Orange“ mit Wirsing-Semmelknödel

Zutaten:

1 ganze Bauernente oder Pekingente
2 Zweige Thymian
2 Orangen gepresst und etwas Zesten
300 ml Enten- oder Geflügelfond
2-3 TL Speisestärke, in kaltem Wasser aufgelöst
4 -5 große, äußere Blätter vom Wirsing
3 Laugenbrötchen
200 ml Milch
2 Eier
ca. 45 g Paniermehl
1 EL Butter
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Die küchenfertige Ente (ohne Bürzel) von innen und außen salzen und mit dem Thymian füllen. Dann auf einem Ofenrost bei 200 Grad Ober-Unterhitze je nach Größe ca. 1 – 1,5 Stunden in den Ofen schieben. Unter der Ente ein Ofenblech mit etwas Wasser zum Auffangen vom Fond einschieben.
2. Die Laugensemmeln in Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und mit der heißen Milch übergießen. Dann mit den Eiern und dem Paniermehl zu einer Masse kneten.
3. Die Wirsingblätter in kochendem Wasser für ca. 2 Minuten blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Die Blätter in einem Tuch mit einem Nudelholz schön platt walzen, dann mit der Außenseite nach oben die Knödelmasse darauf geben. Dann zusammenrollen und in Klarsicht – und Alufolie stramm einwickeln. Dann im heißen Wasser ca. 20 Minuten ziehen lassen.
4. Kurz vor dem Anrichten die Knödelrollen auspacken und in Butter und etwas ÖL schön kross braten.
5. Die Ente aus dem Ofen nehmen, Burst und Keule auslösen und im Ofen bei 100 Grad warm legen. Falls die Entenhaut nicht richtig kross ist, kann man den Ofen auch auf Grillfunktion stellen und die Ente noch ein wenig gratinieren.
6. Parallel den Sud von dem Blech mit Geflügelfond, dem Orangensaft, den Zesten und dem Geflügelfond mischen und einkochen. Zum Schluss mit der Speisestärke abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
(Tipp: Wer die Ente längere Zeit vorher vorbereitet, kann den Fond kalt stellen und mit einem Löffel das erstarrte Fett abschöpfen, dadurch wird die Sauce leichter!)
7. Gebratenen Knödel in Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten, die Ente dazugeben und mit der Sauce nappieren.

Lebkuchen-Pannacotta mit Rotwein-Pflaumen

Zutaten:

350 ml Sahne
200 ml saure Sahne
4 EL Zucker (gestrichen)
1 Vanilleschote
½ TL Agar-Agar
1 TL Lebkuchengewürz
75 g Schokostreusel (aus dem Eisfach)
300 g Pflaumen (gehen auch TK)
150 ml Rotwein
5 EL Rohrzucker
1 TL geriebene Ingwerwurzel
3 Pimentkörner
1-2 TL Speisestärke, in kaltem Wasser aufgelöst
Zitronenmelisse

Zubereitung:

1. Sahne mit Zucker, Prise Salz und Agar-Agar erwärmen und für 2 Minuten sanft köcheln. Dabei Mark von der Vanilleschote und Lebkuchengewürz zugeben.
2. Kurz abkühlen lassen, Saure Sahne einrühren und in Dessertschalen füllen. Eiskühlte Schokostreusel auf die Schalen verteilen und vorsichtig einrühren. Kalt stellen.
3. Pflaumen mit dem Rohrzucker in einer tiefen Pfanne karamellisieren, mit Rotwein ablöschen, einkochen, mit geriebenem Ingwer und den Pimentkörnern würzen. Mit aufgelöster Stärke abbinden und anschließend kalt rühren.
4. Pannacotta auf Teller stürzen, Pflaumen dazu anrichten, mit Zitronenmelisse garnieren.

Guten Appetit!