



## Möge das Fest beginnen

Weihnachten ist unbestritten eine Zeit wie keine andere, und seine Wunder sind schon oft besungen worden. Es gibt wohl kaum jemanden, der vom Zauber dieses Festes unberührt bleibt, denn wir alle lieben doch die bewegenden Weihnachtslieder, die bei Kerzenschein gesungen werden, die Aussicht auf einen erholsamen Weihnachtsurlaub und die unbeschreibliche Aufregung, mit der Kinder dem Weihnachtsmann und seinen Geschenken entgegenfiebern. Wir sind begeistert von der glitzernden Pracht der Lamettafäden, den Lichterketten und den mit Weihnachtskugeln festlich geschmückten Bäumen. Wenn der Dezember naht und die Luft nach Kiefernadeln und Plätzchen duftet, dann scheint ausnahmslos jeder in guter Stimmung zu sein. Doch was macht die Weihnachtszeit eigentlich zu etwas Besonderem? Sind es die Weihnachtspostkarten, die Geschenke für liebe Freunde, die Auswahl der Weihnachtsdekoration oder doch eher die unwiderstehlichen Leckereien, die an Heiligabend in den Weihnachtsstrümpfen stecken? All diese Dinge zusammen sind fester Bestandteil des Weihnachtsfestes und machen dieses zu etwas Besonderem. Für viele von uns ist es aber am wichtigsten, an

Weihnachten zusammen mit Familienangehörigen und Freunden an einer stimmungsvoll geschmückten Tafel zu sitzen, denn in einer rastlosen und turbulenten Zeit wie unserer wird das gemeinsame Mahl zum bedeutungsvollsten Teil der Weihnachtsfeierlichkeiten überhaupt.

Doch leider, und das wissen wir alle nur allzu gut, gibt es auch hier die berühmte Kehrseite der Medaille. Denn so sehr wir die Freude und die Feierlichkeiten an Weihnachten auch herbeisehnen mögen, so sehr können uns die Vorbereitungen für ein gelungenes Fest doch auch stressen. Schließlich möchte man an Weihnachten keine halben Sachen machen, insbesondere nicht, wenn es ums Essen geht. All diese opulenten Gerichte wie Truthahn-, Schweine- oder Rehbraten mit ihren gehaltvollen Füllungen und Soßen, Plumpudding, Fruchtkuchen und Desserts benötigen für ihre Herstellung nicht nur hochwertige Zutaten, sondern auch sehr viel Zeit. Jeder Koch wird sein Möglichstes daran setzen, dass an Weihnachten nicht nur alles perfekt aussieht, sondern auch so schmeckt. Aber alles genau rechtzeitig für das Festessen fertig zu haben, kann in der Tat zu einem logistischen Alptraum werden, und so ist es nicht weiter verwunderlich, dass sich der ein oder andere bereits Wochen oder gar Monate vor dem Fest überfordert fühlt.

Am besten begegnen Sie den kulinarischen Aufgaben der Weihnachtsküche mit logischem Denken, und genau aus diesem Grund sind die Rezepte in diesem Buch logisch gegliedert. Hilfreiche, inspirierende Kapitel werden in der Reihenfolge des weihnachtlichen Festmenüs aufgelistet, von der Vorspeise über das Hauptgericht bis hin zu Beilagen, Desserts, Partyhäppchen und essbaren Geschenken für Feinschmecker. Jedes Rezept wurde sorgfältig ausgewählt und mehrfach getestet, sodass es garantiert gelingt. Auch finden Sie in diesem Buch Rezepte für all die kleinen, aber feinen Extras wie zum Beispiel Feinschmeckerhäppchen, Konfekte, Einkochtes und Cocktails.

Bevor Sie sich den einzelnen Kochrezepten zuwenden, sollten Sie das Menü festlegen, und zwar am besten schon einige Monate im Voraus. Überlegen Sie sich, ob Sie Ihren Gästen ein mehrgängiges Weihnachtsmenü anbieten möchten, bei dem alle Gänge gemeinsam am Tisch eingenommen werden, oder doch lieber eine Art Weihnachtsbuffet, bei dem sich jeder nach Lust und Laune selbst bedienen kann. Beim Menü werden Sie am Weihnachtstag selbst vermutlich etwas mehr im Stress sein, da viele Aufgaben in der Küche erst unmittelbar vor dem Essen erledigt werden können, während Sie beim Buffet aufgrund der besseren Vorbereitungsmöglichkeiten mehr Zeit für sich selbst und für Ihre Gäste haben werden. Sobald Sie genau wissen, wie viele Gäste kommen und ob Sie lieber ein Menü oder ein Buffet anbieten möchten, können Sie mit der konkreten Planung beginnen. Natürlich wird die Zubereitung des perfekten Weihnachtsdiners immer mit Arbeit verbunden sein, das lässt sich nicht vermeiden, doch wenn Sie einige der köstlichen Gerichte aus diesem Buch auswählen und dabei genau nach den angegebenen Tipps und Hinweisen vorgehen, können Sie sich schon im Voraus viel Hektik und Aufregung ersparen. Und das ist sicherlich das beste Rezept für ein gelungenes Weihnachtsfest!

# Tipps für ein stressfreies Weihnachtsfest

\* Bei der Wahl Ihres Festessens sollten Sie sowohl Ihr Budget als auch die Anzahl Ihrer Gäste und die Art des Essens (Menü oder Buffet) berücksichtigen. Um Ihren Geldbeutel zu entlasten, können Sie Lebensmittel, die lange haltbar sind, bereits einige Wochen im Voraus besorgen (z.B. getrocknete Früchte, tiefgekühlte Beeren, Weine, Schokolade, Liköre und Spirituosen), denn dann können Sie die Kosten auf mehrere Monate verteilen. Auch sollten Sie bei der Wahl der Gerichte darauf achten, dass zumindest einige davon gut vorzubereiten sind. Manches lässt sich sogar problemlos einfrieren.

\* Bei der Wahl des Essens müssen Sie aber auch ganz praktische Dinge berücksichtigen, so z.B. die Größe Ihres Backofens. Ist er groß genug, um darin mehrere Gerichte auf einmal zubereiten zu können, z.B. einen Braten und parallel dazu gegrilltes Gemüse? Falls nicht, dann sollten Sie sich lieber für ein Menü entscheiden, bei dem die Zubereitung der Speisen auf Backofen und Herdplatten verteilt werden kann.

\* Unterteilen Sie Ihr Weihnachtsmenü in die einzelnen Gänge, und fertigen Sie dann eine Einkaufsliste sowie eine Liste aller noch anstehenden Arbeiten an. Dies wird Ihnen dabei helfen, sowohl Ihre Gedanken als auch Ihre Arbeit effektiv zu organisieren und nebenbei zu erkennen, welche Aufgaben leicht im Vorfeld erledigt werden können. Das Abhaken der eingekauften Zutaten und erledigten Arbeiten gibt ihnen Erfolgserlebnisse und das Gefühl, alles unter Kontrolle zu haben.

\* Manche Zutaten, wie z.B. Gans, Wild, Truthahn oder Schinken, sollten Sie rechtzeitig im Voraus bestellen. Man rechnet ganz grob etwa 7 kg Schinken für 20 Personen (oder für 10, wenn Reste übrig bleiben sollen) bzw. 4,5 kg Truthahn für 6 bis 8 Personen.

\* Einige Gerichte halten sich sehr lange und können daher bereits Monate im Voraus zubereitet werden (dazu zählen zum Beispiel verschiedene Weihnachtskuchen, Plum puddings und Mince Pies). Tatsächlich gewinnen diese Speisen durch eine längere Lagerung sogar noch an Geschmack, vorausgesetzt, sie werden luftdicht verschlossen an einem kühlen, dunklen Ort aufbewahrt. Wollen Sie den Geschmack und die Haltbarkeit von Kuchen und Puddings noch weiter verbessern, dann wickeln Sie sie einfach in ein mit Brandy, Whisky oder Rum getränktes Tuch und lassen Sie sie einige Zeit darin ruhen. Umhüllen Sie sie anschließend mit Frischhaltefolie und heben Sie sie wie oben angegeben auf. Kleine Köstlichkeiten wie Konfitüren, Pickles oder Chutneys lassen sich ebenfalls schon Wochen bzw. Monate im Voraus zubereiten.

\* Beginnen Sie Anfang Dezember damit, Ihren Kühlschrank, Ihre Tiefkühltruhe und Ihren Vorratsschrank zu säubern und schaffen Sie dabei ausreichend Platz zum Lagern



der Speisen. Falls Sie nicht genügend Dosen und Behälter zum Aufbewahren besitzen sollten, ist jetzt ein günstiger Zeitpunkt, sich mit hochwertigen Behältnissen auszustatten. Strapazierfähige stapelbare Behälter aus Plastik mit dicht schließendem Deckel sind hierfür am besten geeignet, denn sie sparen Platz und halten die Speisen lange frisch. Auch wiederverschließbare Plastikbeutel sind äußerst praktisch, vor allem, wenn man deren Inhalt nur für kurze Zeit lagern möchte.

\* Falls Ihre Schneidmesser stumpfe Klingen haben, sollten Sie sie jetzt schärfen lassen. Natürlich können Sie Ihren Weihnachtsbraten auch mit einem elektrischen Schneidmesser tranchieren. Dieser praktische Küchenhelfer ist nicht besonders teuer in der Anschaffung und erspart seinem Besitzer häufig viel Arbeit und Mühe.

\* Eine Woche vor Weihnachten sollten Sie mit der Herstellung von Mürbegebäck, Pfefferkuchen, Panforte, tiefgekühlten Desserts und all den anderen süßen Köstlichkeiten beginnen. Herzhaftes Gebäck, Nussmischungen und aromatisierte Butter können jetzt ebenfalls gemacht werden. Die meisten dieser kleinen Leckereien können Sie in entsprechenden Behältern luftdicht verschlossen aufbewahren, einige davon lassen sich sogar problemlos bis Weihnachten einfrieren. Auch Brühe und Fonds, die die Grundlage für Suppen und Soßen bilden, sollten jetzt zubereitet werden, ebenso Toasts und Kuchenteige, denn all diese Dinge können eingefroren werden.

\* Einige Tage vor Weihnachten ist es dann an der Zeit, Pasteten, Brandy-Butter, glasierten Schinken, Füllungen und all die Gemüsegerichte und -suppen herzustellen, die ohne Probleme ein zweites Mal erhitzt werden können. Auch Mayonnaise, Rillettes, Basis-Cocktailmischungen, Eiercremes und Eiswürfel sollten Sie jetzt zubereiten bzw. den ein oder anderen Kuchen glasieren. Sie können die Zubereitung dieser Speisen aber ruhig auf 2 oder 3 Tage verteilen, dann ist es nicht so viel Arbeit auf einmal.

\* Einen Tag vor Weihnachten sollten Sie die Getränke kaltstellen, Gläser und Besteck polieren, Tischwäsche bügeln sowie Blumen, frisches Obst, Salat und Gemüse einkaufen. Gemüse, das später gegrillt werden soll, können Sie bereits jetzt putzen, klein schneiden und in wiederverschließbaren Plastikbeuteln über Nacht in den Kühlschrank legen. Ebenso lassen sich gewaschene und trockengeschleuderte Salatblätter in diesen Beuteln kühl stellen. Empfindliche Desserts wie Baiserkuchen (Pavlova) und andere Speisen, die nur kurze Zeit haltbar sind, sollten Sie ebenfalls an diesem Tag zubereiten.

\* Am Weihnachtstag selbst sollten die meisten der wirklich zeitaufwändigen Arbeiten bereits erledigt sein. Allerdings erfordern die noch anstehenden Arbeiten wie beispielsweise Fleisch anbraten, Salat- und Bratensoßen zubereiten, Gemüsegerichte kochen, Salate trockenschleudern, Sahne schlagen oder Plumpuddings erhitzen trotz allem eine sorgfältige Planung und ein gutes Zeitmanagement. Versuchen Sie also Helfer zu finden, die Sie bei den letzten Vorbereitungen in der Küche unterstützen ... und natürlich auch beim Abwasch danach.

JOY



# Vorspeisen

Raffinierte, aber dennoch einfache Gerichte erhöhen die Vorfreude auf die anschließende Hauptspeise und bilden den Einstieg in ein unvergessliches Weihnachtsfest.



# Französische *Zwiebelsuppe*

ERGIBT *6 Portionen*

ZUBEREITUNGSZEIT: *20 Minuten*

KOCHZEIT: *1 Stunde*



50 g Butter  
740 g Zwiebeln, in dünne Ringe  
geschnitten  
2 Knoblauchzehen, zerdrückt  
40 g Allzweckmehl  
2 l Rinder- oder Hühnerbrühe  
250 ml trockener Weißwein  
1 Lorbeerblatt  
2 Thymianzweige  
12 Scheiben Baguette (vom Vortag)  
100 g Greyerzer, fein gerieben

Zerlassen Sie die Butter bei niedriger Hitze in einem kleinen Topf, fügen Sie die Zwiebelringe hinzu und lassen Sie die Mischung anschließend unter gelegentlichem Rühren ca. 25 Minuten köcheln, bis die Zwiebeln goldgelb sind und zu karamellisieren beginnen.

Fügen Sie dann den Knoblauch und das Mehl hinzu, rühren Sie die Mischung 2 Minuten kräftig um und gießen Sie anschließend ganz langsam die Brühe und den Wein dazu. Bringen Sie das Ganze zum Kochen, geben Sie das Lorbeerblatt und die Thymianzweige hinzu und würzen Sie die Mischung kräftig mit Salz und frisch geriebenem schwarzen Pfeffer. Decken Sie den Topf zu, lassen Sie die Suppe ca. 25 Minuten lang sachte köcheln und entfernen Sie danach die Kräuter. Würzen Sie, falls nötig, noch etwas nach.

Erhitzen Sie den Grill des Backofens auf mittlerer Stufe und legen Sie das Baguette zum Toasten unter den Grill. Verteilen Sie die fertigen Brotscheiben anschließend auf 6 warme Suppenschüsseln und gießen Sie die Zwiebelsuppe darüber. Bestreuen Sie die Suppe zum Schluss mit dem geriebenen Käse und stellen Sie die Schüsseln so lange unter den Backofengrill, bis der Käse geschmolzen und von hellbrauner Farbe ist.



