





Weihnachten  
genießen

Jan Thorbecke Verlag

## VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS  
ESCHBACH  
GRUNEWALD  
THORBECKE  
SCHWABEN

Die Verlagsgruppe  
mit Sinn für das Leben

### HINWEIS:

WENN SIE EINEN UMLUFTOFEN BESITZEN, STELLEN SIE BITTE DIE IM REZEPT ANGEGEBENE TEMPERATUR UM UMGEFÄHR 20 °C NIEDRIGER EIN. GENERELL IST JEDER OFEN UNTERSCHIEDLICH, DAHER KANN DIE BACKZEIT JE NACH OFEN VARIIEREN.

Für die Verlagsgruppe Patmos ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten

© 2017 Jan Thorbecke Verlag, ein Unternehmen der Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG, Ostfildern  
[www.thorbecke.de](http://www.thorbecke.de)

Text: Stockfood Rezepteservice (Rezepte), Sarah Prietsch (Einleitung)  
Fotos: S. 6, 66/67, 94, 95 unten, 126/127, 158/159: mauritius images/foodcollection /; S. 9, 95 oben und Mitte, 156: mauritius images/Westend61/A. Sass; S. 10/11: mauritius images/Westend61/Canan; S. 36: mauritius images/Johnér /; S. 37 oben und unten: mauritius images/Andrea Haase /; S. 37 Mitte: mauritius images/Cultura/Seb Oliver; S. 38/39: mauritius images/Prisma; S. 96/97: mauritius images/Westend61/Susan Brooks-Dammann; S. 157 oben: mauritius images/imageBROKER/Simon Katzer; S. 157 Mitte: mauritius images/Visions Pictures/Visions Botanical; S. 157 unten: mauritius images/Westend61/Hans Huber. Alle übrigen Fotos © photocuisine; [www.photocuisine.de](http://www.photocuisine.de).  
Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart  
Druck: Firmengruppe APPL, Wemding  
Hergestellt in Deutschland  
ISBN 978-3-7995-1194-0

# INHALT

<b>8</b>	<i>Himmmlische Weihnachtskrüche</i>
<b>10</b>	<i>Vorspeisen</i>
<b>38</b>	<i>Suppen</i>
<b>66</b>	<i>Salate und Beilagen</i>
<b>96</b>	<i>Hauptgerichte</i>
<b>126</b>	<i>Desserts</i>
<b>158</b>	<i>Weihnachtsbäckerei</i>
<b>182</b>	<i>Register</i>





# Weihnachtsgebäck

Weinbeer, Mandeln, Sultaninen,  
Süße Feigen und Rosinen,  
Welsche Nüsse – fein geschnitten,  
Zitronat auch – muss ich bitten! –

Birnenschnitze doch zumeist  
Und dazu den Kirschegeist;  
Wohl geknetet mit der Hand  
Alles tüchtig durcheinander  
Und darüber Teig gewoben –  
Wirklich, das muss ich mir loben!

Solch ein Brot kann's nur im Leben  
Jedesmal zur Weihnacht geben!  
Eier, Zucker und viel Butter  
Schaumig rührt die liebe Mutter;  
Kommt am Schluss das Mehl daran,  
Fangen wir zu helfen an.

In den Teig so glatt und fein  
Stechen unsre Formen ein:  
Herzen, Vögel, Kleeblatt, Kreise –  
Braune Plätzchen, gelbe, weiße  
Sieht man bald – welch ein Vergnügen –  
Auf dem Blech im Ofen liegen.  
Knusprig kommen sie heraus,  
Duften durch das ganze Haus.

Solchen Duft kann's nur im Leben  
Jedesmal zur Weihnacht geben!

ISABELLA BRAUN (1815–1886)



# Himmliche Weihnachtskrüche



Wenn die Tage kürzer werden und die Kälte sich allmählich ausbreitet, wenn die weißen Flocken leise glitzernd über das Land rieseln und den Straßenlärm eindämmen, wenn die Luft erfüllt ist von würzigen Gerüchen und leisen Liedern und warmes Kerzenlicht aus den Fenstern scheint, dann ist sie endlich da: die sinnlichste Zeit des Jahres – die Weihnachtszeit! Kinder und Erwachsene drehen auf der Eisbahn begeistert ihre Runden, Schneebälle zischen durch die Luft und die Schneemann-Familien ziehen wieder in die Gärten ein. Im funkelnden Schnee entstehen wunderschöne Engel, und zauberhafte Eisblumen schmücken die Fensterscheiben.

Nun ist es auch wieder Zeit für all die wunderbaren Bräuche rund um die Advents- und Weihnachtszeit: Jeden Sonntag zünden wir eine weitere Kerze am Adventskranz an, die Kinder stellen ihre Stiefel für den Nikolaus vor die Türen und schreiben einen Wunschzettel an den Weihnachtsmann. Jeden Tag darf ein neues Türchen des Adventskalenders geöffnet werden, und funkelnde bunte Lichter leuchten in den Häusern. In der Adventszeit genießen wir die Abende mit der Familie oder laden Freunde ein und erfreuen sie mit winterlichen Köstlichkeiten. Gemeinsam mit den Kindern backen wir leckere Plätzchen, zum Beispiel Klassiker wie die Kokosmakronen oder mal eine neue Plätzchensorte wie die himmlisch-knusprigen Schoko-Haselnuss-Männlein, mit denen das Lob der Gäste garantiert ist. Der Duft von Spekulatius, Zimt, Orangen und Vanille durchströmt dabei unser Zuhause – so macht Weihnachten einfach richtig Spaß!

Überhaupt spielen winterlich-weihnachtliche Düfte eine wichtige Rolle in der kalten Jahreszeit. Jetzt ist die passende Gelegenheit, Gäste mit himmlischen Köstlichkeiten zu verwöhnen. Sei es zum Adventskaffee mit Freundinnen, beim Sonntagsessen mit der Familie oder beim weihnachtlichen Festtagsmenü. Da Weihnachten ein Fest der Familie und der Gaben ist, muss auch das Menü etwas ganz Besonderes sein, denn hierbei kann man den Gästen etwas zurückgeben, ihnen für ihre Liebe und Freundlichkeit während des Jahres danken! Welches Weihnachtsmenü darf es denn dieses Mal sein? Vielleicht eine ausgefallene und hübsch aussehende Vorspeise sein wie die Canapés mit Wachtelei und Kaviar? Und wie wäre es, den Festtagsbraten mal mit einer Ingwer-Karamellsauce zu verfeinern? Oder möchten Sie gerne ein vegetarisches Festmahl servieren? Es muss nicht immer ein Braten sein, der die festliche Tafel bestimmt, eine Kartoffel-Tarte mit knackigen Nüssen und würzigem Roquefort ist genau das Richtige für ein fleischloses und dennoch festliches Gericht! Und mit den himmlischen Liebesäpfeln mit Karamellsauce zum Dessert verzaubern Sie Ihre Gäste und lassen Sie in Kindheitserinnerungen schwelgen. Mit den vielen leckeren Rezepten in diesem Buch sind Sie jedenfalls für Weihnachten bestens gewappnet: Lassen Sie sich inspirieren von köstlichen Plätzchenrezepten für den Weihnachtsteller und himmlischen Ideen für wunderbare Weihnachtsmenüs mit und ohne Fleisch. Hier bleibt kein Gästewunsch unerfüllt!

FRÖHLICHES KOCHEN UND GENIESSEN!







# ROSENKOHL-



## Birnen-Salat mit Mimolette und Haselnüssen

### FÜR 4 PERSONEN – VEGETARISCH

---

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN

GARZEIT: CA. 12 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: LEICHT

### ZUTATEN

---

1 kg Rosenkohl  
Salz  
1 Zitrone  
1 EL flüssiger Honig  
150 g saure Sahne  
Pfeffer aus der Mühle  
60 g Haselnusskerne  
150 g Mimolette (französischer Käse)  
in Scheiben  
2 Birnen  
1 Handvoll Frisée

1) Den Rosenkohl waschen, putzen, vierteln und in Salzwasser 6–8 Minuten lang mit leichtem Biss gar kochen. Anschließend abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Zitrone halbieren und die Schnittflächen in einer heißen Pfanne bräunen lassen. Den Saft auspressen und mit dem Honig unter die saure Sahne rühren sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2) Die Nüsse fein hacken. Den Käse, falls nötig, entrinden und in Stifte schneiden. Die Birnen waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Hälften in schmale Spalten schneiden. Den Frisée waschen, putzen, trockenschleudern und klein zupfen.

3) Alle vorbereiteten Salatzutaten locker vermengt in Schälchen anrichten, das Dressing darüberträufeln und servieren.



# HIRSCHKALBSRÜCKEN

## mit Preiselbeeren und Rosenkohl



### FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 35 MINUTEN

GARZEIT: CA. 45 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: MITTEL

### ZUTATEN

220 g Preiselbeeren  
120 g Zucker  
4 cl Kirschwasser  
500 g Rosenkohl  
Salz  
2 Handvoll Schnittmangold oder Babyspinat  
½ TL Rosa Pfeffer  
2 Kapseln Kardamom  
3 Wacholderbeeren  
3 Pimentkörner  
1 Hirschkalbsrückenfilet, ca. 600 g  
1 EL Sonnenblumenöl  
4 EL Butter  
150 ml Wildfond  
50 ml Rotwein  
Pfeffer aus der Mühle  
frisch geriebener Muskat

### ZUM SERVIEREN

1 Schalotte in Streifen  
1 EL fein geschnittene glatte Petersilie  
1–2 EL Röstzwiebeln (optional)

1) Die Preiselbeeren waschen, verlesen und abtropfen lassen. Anschließend zusammen mit dem Zucker und dem Kirschwasser aufkochen und 10–15 Minuten lang köcheln lassen, dann beiseitestellen und abkühlen lassen.

2) Den Backofen auf 140 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Rosenkohl waschen, putzen und in kochendem Salzwasser 10–15 Minuten lang garen, abschrecken, abtropfen lassen und halbieren. Den Schnittmangold waschen, verlesen und abtropfen lassen.

3) Die Gewürze im Mörser grob zerstoßen. Das Hirschkalbsrückenfilet waschen, trockentupfen und ringsum mit Salz und den zerstoßenen Gewürzen einreiben. In einem ofenfesten Bräter das Öl und 2 EL Butter erhitzen und das Fleisch darin ringherum kräftig anbraten. 50 ml Wildfond angießen und den Hirschkalbsrücken im Ofen noch 10–15 Minuten lang garen.

4) Das Fleisch herausnehmen, in Alufolie wickeln und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Den Bratensatz mit dem Rotwein und dem restlichen Wildfond loskochen, auf die Hälfte reduzieren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5) In einer Pfanne die restliche Butter zerlassen, Rosenkohl und Schnittmangold darin schwenken, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und das Gemüse warm halten. Den Hirschkalbsrücken wieder in den Bräter legen und den Rosenkohl und Mangold ringsum verteilen. Den Hirschkalbsrücken mit Schalottenstreifen, Petersilie und nach Belieben mit Röstzwiebeln bestreuen und mit 1 EL Preiselbeeren garnieren. Das Fleisch in Scheiben schneiden, mit dem Rosenkohl, etwas Mangold und der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren. Die Preiselbeeren separat dazu reichen.







# DESSERT IM GLAS

## mit Kaki, Spekulatius und Baiser



### FÜR 4 PERSONEN – VEGETARISCH

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN

GARZEIT: CA. 20 MINUTEN

KÜHLZEIT: CA. 1 STUNDE

SCHWIERIGKEITSGRAD: LEICHT

### ZUTATEN

500 g Kakis  
1 EL Zucker  
2 TL Zitronensaft  
Mark von 1 Vanilleschote  
8 cl Orangenlikör, z.B. Cointreau  
6–8 Spekulatius  
2 Eiweiß  
100 g Puderzucker

1) Die Kakis putzen, schälen, würfeln und dann zusammen mit dem Zucker, dem Zitronensaft, dem Vanillemark und dem Likör in einem Topf unter Rühren langsam zum Kochen bringen. Zugedeckt bei niedriger Temperatur ca. 10 Minuten lang weich garen. Danach in ofenfeste Gläser füllen und etwa 1 Stunde kalt stellen.

2) Den Backofen auf Grillstufe vorheizen.

3) Die Kekse zerbröseln und die Brösel auf dem Dessert verteilen. Die Eiweiße in einer fettfreien Metallschüssel steif schlagen. Den Puderzucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Mithilfe eines Spritzbeutels mit runder Tülle auf die Desserts dressieren und im Ofen ca. 5 Minuten leicht gebräunt gratinieren.



# REGISTER

## **B**

- 149 Bananentörtchen mit Lime Curd, kleine
- 128 Bayerisch-Creme-Törtchen mit Passionsfruchtgelee
- 59 Blumenkohlcremesuppe mit Lachskaviar
- 81 Blumenkohlsalat mit Kichererbsen und Granatapfelkernen
- 43 Bohnensuppe mit Kokos und Limette
- 109 Brathähnchen mit Zitronenbutter-Sauce und Bulgur-Spinat-Pfanne
- 22 Bruschetta mit gegrillter Putenbrust, Ei und rotem Apfel

## **C**

- 49 Cacciucco – Tomatensuppe mit Fisch
- 13 Canapés mit Wachtelei und Kaviar
- 78 Chicoréesalat mit Roquefort und cremiger Walnussauce
- 162 Chocolate Chip Cookies
- 134 Crème Caramel mit Orangenfilets
- 57 Cremesuppe aus Butternuss-Kürbis mit Chorizo

## **D**

- 151 Dessert im Glas mit Kaki, Spekulatius und Baiser

## **E**

- 116 Entenbrust mit Senfsauce und Maronen, geräucherte

## **F**

- 98 Fasan mit Halloumi-Käse
- 14 Fenchel mit Orangen und Zwiebeln, gebratener
- 101 Forelle mit Pinienkernen und Cranberrys
- 168 Fruchtküchlein

## **G**

- 91 Gebackene Kartoffeln
- 14 Gebratener Fenchel mit Orangen und Zwiebeln
- 26 Gebratener Tintenfisch mit Gemüse und Rote-Bete-Sauce
- 19 Gemüse-Carpaccio
- 60 Gemüsesuppe mit Croûtons und Käse
- 116 Geräucherte Entenbrust mit Senfsauce und Maronen
- 47 Grünkohlsuppe mit Ziegenkäse

## **H**

- 178 Haselnussplätzchen in Margeritenform
- 106 Hirschkalbsrücken mit Preiselbeeren und Rosenkohl

## **K**

- 119 Kabeljau mit Sojasauce, Ingwer und Gemüse
- 105 Kartoffelgratin mit Maronen, Champignons und Speck
- 92 Kartoffelgratin mit Speck und Senf
- 91 Kartoffeln, gebackene
- 125 Kartoffel-Tarte mit Nüssen und Roquefort
- 146 Kastanienkekse und Kastanieneis mit Apfelchips
- 172 Katzensungen
- 181 Kekse mit Schokoladenfüllung
- 140 Kiwisuppe mit pochiertes Vanille-Birne und Zitronenthymian
- 149 Kleine Bananentörtchen mit Lime Curd
- 25 Kleine Kräutertartes mit Aubergine und Ziegenkäse
- 171 Knusprige Schoko-Haselnuss-Plätzchen
- 31 Knusprige Teigblätter mit Entenbrust und Birnen
- 115 Kohlroulade mit Sahnesauce und Nüssen
- 165 Kokosmakronen
- 25 Kräutertartes mit Aubergine und Ziegenkäse, kleine
- 44 Kürbissuppe und Brotschnitte mit geräuchertem Putenfleisch

## **L**

- 20 Lauchtörtchen mit Camembert und Feldsalat
- 131 Liebesäpfel mit hellem Karamell
- 41 Linsencremesuppe mit knusprigen Speckstreifen, rote

## **M**

- 161 Mandelplätzchen gefüllt mit Campari-Orangenmarmelade
- 32 Mangoldpäckchen mit Hackfleisch gefüllt
- 154 Mangosorbet mit Schokoladensauce und Mandel-Crumble
- 111 Miesmuscheln mit Kokosmilch und Paprika
- 54 Minestrone
- 29 Mini-Burger mit Foie gras, Feigenmarmelade und Trüffel
- 167 Müsli-Sterne
- 142 Mystère – Sahneeis mit Vanille, Karamell und Krokant

## **N**

- 175 Nougattrüffel-Lutscher
- 121 Nudeln mit Kohl und Gremolata

## **O**

- 139 Orangencreme mit Schokoladenraspeln und Haselnüssen

## **P**

- 50 Pastinakensuppe mit Gewürzbrot und Sonnenblumenkernen
- 136 Pflaumen-Clafoutis mit Baiserhaube
- 176 Plätzchen mit Orangenmarmelade
- 102 Putenkeule gefüllt mit Backpflaumen

## **Q**

- 82 Quinoa-Kürbis-Salat

## **R**

- 69 Radicchiosalat mit Chicorée und Bacon
- 112 Rehrücken mit Gewürzkruste
- 75 Rosenkohl-Birnen-Salat mit Mimolette und Haselnüssen
- 17 Rosenkohlpolenta
- 88 Rote-Bete-Pommes mit Curry-Dip
- 53 Rote-Bete-Suppe mit Feta
- 41 Rote Linsencremesuppe mit knusprigen Speckstreifen
- 73 Rotkohlsalat mit Staudensellerie, gekochtem Ei und Walnüssen

## **S**

- 142 Sahneeis mit Vanille, Karamell und Krokant
- 70 Salat mit Kiwi, grünen Kirschtomaten, Gurke und Garnelen
- 85 Salat mit Orangen und Roter Bete
- 153 Schnelles Tiramisu mit gebratener Ananas
- 171 Schoko-Haselnuss-Plätzchen, knusprige
- 122 Schweinebauch mit Ingwer-Karamellsauce
- 62 Suppe mit weißen Bohnen, Champignons und Mangold
- 87 Süßkartoffel-Mais-Röstis

## **T**

- 34 Tarte mit Gelber Bete, roten Zwiebeln und Roquefort
- 145 Tarte mit Kakifrüchten und Nüssen
- 31 Teigblätter mit Entenbrust und Birnen, knusprige
- 26 Tintenfisch mit Gemüse und Rote-Bete-Sauce, gebratener
- 153 Tiramisu mit gebratener Ananas, schnelles
- 49 Tomatensuppe mit Fisch

## **W**

- 77 Weizensalat mit Hering, Roter Bete und roten Zwiebeln

## **Z**

- 133 Zitronen-Torteletts mit Meringue
- 65 Zwiebelsuppe

