



WEIHNACHTSMENÜ

2025



Mix
Genuss



★
REZEPTE IM
MixGenuss
Magazin Nr. 4

VORBEREITUNG IST ALLES

ABLAUFPLAN

1 Tag vorher

- Blaukraut kochen

1-2 Std. bevor die Gäste kommen

- Herzoginkartoffeln aufs Blech spritzen
- Tisch decken, auch Wasser bereits auf den Tisch stellen

2 Tage vorher

- Rumparfait zubereiten und einfrieren

Einige Stunden vorher

z.B. Vormittag wenn Abends das Dinner stattfindet

- Lachs-Tatar und Rote-Beete-Tatar zubereiten
- Herzoginkartoffeln Masse vorbereiten. (Wer gekaufte verwendet, muss hier nichts tun).
- Rotweibirnen kochen, Orange filetieren, Mandelblättchen rösten, Spekulatiuskekse zerbröseln
- Entenbrust an der Hautseite einschneiden und wieder kühl stellen
- Rotweinsauce zubereiten



VORBEREITUNG IST ALLES

ABLAUFPLAN

Gäste kommen

- Aperitiv genießen und im Anschluss das Tatar auf Tellern anrichten.
- Entenbrust aus dem Kühlschrank nehmen.

Bevor das Hauptgericht serviert wird

- Herzoginkartoffeln in den Backofen geben.
- Blaukraut in einem Kochtopf erwärmen.
- Entenbrust zubereiten und Rotweinsauce erwärmen.
- Alles zusammen anrichten. Wer möchte, kann noch geröstete Mandelblättchen darüber streuen.

15 Min. bevor die Gäste kommen

- Beide Tatarsorten aus dem Kühlschrank nehmen. Ggf. Brot aufschneiden und auf den Tisch stellen. In der Küche die Teller ausbreiten.
- Ggf. Aperitiv vorbereiten.

Vorspeise wird serviert

- Danach Teller abräumen. Entenbrust in den Airfryer legen.
- Backofen vorheizen für die Herzoginkartoffeln. Nun kann man nochmal 10-15 Min. bei den Gästen sein.

10 Min. bevor das Dessert serviert wird

- Parfait aus dem Gefrierschrank nehmen. Birnen erwärmen. Parfait in Spekulatiusbröseln wälzen und mit Birnen, Orangen und Mandelblättchen anrichten.

EINKAUFSLISTE



GETRÄNKE

- 900 ml Rotwein
- 60 g Rum

FLEISCH / FISCH

- 2 Entenbrüste (à 400 g)
- 250 g Räucherlachs

GEMÜSE / KRÄUTER

- 1 rote Zwiebel
- 1 Handvoll Dill
- 1 Handvoll Petersilie
- 500 g rote Beete, gegart

OBST

- 1 Zitrone
- 6 reife Birnen
- 1 Orange

MILCHPRODUKTE / EIER

- 40 g Crème fraîche
- 4 Eier
- 265 g Sahne

GEWÜRZE / BACKZUTATEN KONSERVEN

- 50 g Mandelblättchen
- 150 g Spekulatiuskekse
- etwas Tonkabohnenabrieb
- 3 TL Honig
- 2 TL Orangenkonfitüre
- 2 TL Dijon-Senf
- 30 g Kapern

Unsere Tipps:

Wer eine kleine Salatbeilage zum Tatar wünscht, kauft noch einen Kopf Salat oder bunte Blattsalatmischung. Salat nur mit etwas Öl und Essig beträufeln und auf dem Vorspeiseteller mit anrichten. Zum Tatar passt auch sehr gut ein Stangenbaguette.

Wer Herzoginkartoffeln nicht selbst zubereiten möchte, kann diese auch fertig kaufen. Bitte dann zur Einkaufsliste hinzufügen.

OPTIONAL

BLAUKRAUT

- 500 g Rotkohl
- 60 g Zwiebel
- ½ Apfel
- 20 g Butter
- 250 g Apfelsaft
- 15 g Balsamicoessig, dunkel
- 1 Zimtstange
- 2 Lorbeerblätter
- 15 g Preiselbeeren (Glas)
- 30 g Milchreis

HERZOGINKARTOFFELN

- 700 g Kartoffeln, geschält
- 4 Eier
- 60 g Butter
- ¼ TL Muskat, gem.



Aus dem Vorrat

- 30 g Olivenöl
- 1 EL Balsamicoessig, rosé
- Salz & Pfeffer
- 100 g Butter
- 140 g Zucker
- 2 TL Puderzucker
- 2 TL Speisestärke
- 2 EL Zimt, gem.



Weihnachts- MENÜ



VORSPEISE

2erlei-Tatar
Lachs & Rote Beete

•

HAUPTGERICHT

Entenbrust mit Rotweinsauce,
Herzoginkartoffeln & Blaukraut

•

DESSERT

Rumparfait mit
Spekulatius-Bröseln

Guten Appetit!



Weihnachts- MENÜ



Guten Appetit!





Weihnachts-
MENÜ


VORSPEISE

2erlei-Tatar
Lachs & Rote Beete

HAUPTGERICHT

Entenbrust mit Rotweinsauce,
Herzoginkartoffeln & Blaukraut

DESSERT



Rumparfait mit
Spekulatius-Bröseln

Guten Appetit!



Weihnachts-
MENÜ



Guten Appetit!





Weihnachts- MENÜ

VORSPEISE

2erlei-Tatar
Lachs & Rote Beete

HAUPTGERICHT

Entenbrust mit Rotweinsauce,
Herzoginkartoffeln & Blaukraut

DESSERT

Rumparfait mit
Spekulatius-Bröseln

Guten Appetit!



Weihnachts- MENÜ

Guten Appetit!

