Festtags-Menü 2

Rote-Bete-Rucola-Salat

Ein leichter Salat in den Weihnachtsfarben Rot und Grün stimmt auf das folgende Festmahl ein. Lecker dazu: knusprige Toastscheiben mit Leberpastete. *Rezept S. 8*

Vom Himmel hoch

Den Weihnachtsengel „Schöner Stern" von Goebel gibt es in den traditionellen Farben Champagner und Bordeaux. Preis ca. 39,95 €.

Edle Servietten

Die Serie „Christmas Ornaments" sorgt mit Motiven aus der Weihnachtswelt für gute Laune bei Tisch. Preis ab 2,90 €.

Lauwarmes Schoko-Küchlein mit Kirschen

Schwarzwälder-Kirsch mal anders: als Törtchen mit flüssigem Schoko-Kern und feinsäuerlicher Sauce. Unser Tipp: Mit Schlagsahne-Tuffs servieren. *Rezept S. 8*

Butter-Plätzchen für den bunten Teller

Zutaten für 40 Stück:

- *125 g Butter*
- *75 g Zucker*
- *250 g Mehl*
- *1 Pck. Vanillezucker*
- *1 Ei*
- *750 g Puderzucker*
- *3 Eiweiß*
- *1 EL Zitronensaft*
- *rote, gelbe, grüne und blaue Speisefarbe*
- *Kakaopulver*
- *Zuckerperlen*

So wird's gemacht:

1 Butter in Stückchen, Zucker, Mehl, Vanillezucker und Ei erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Teig in Folie gewickelt ca. 30 Min. kühlen.

2 Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Verschiedene Formen ausstechen, auf 2-3 mit Backpapier ausgelegte Bleche legen und nacheinander ca. 8 Min. backen. Auskühlen lassen.

3 Puderzucker sieben. Eiweiß und Zitronensaft verquirlen, zum Puderzucker geben und zu einem glatten Guss verrühren. Ca. 1/4 der Masse abnehmen, gut abdecken. Restl. Guss mit etwas Wasser nach und nach verrühren, bis der Guss weich bis flüssig ist und gut verläuft. Festeren und weicheren Guss in mehrere kleine Schüsseln verteilen.

4 Jeden Teil bis auf je 1 festen und weichen Guss, die weiß bleiben sollen, mit Speisefarbe unterschiedlich bunt einfärben. Für den braunen Guss Kakao unterrühren. Mit Wasser wieder etwas weicher rühren, in kleine Einmalspritzbeutel füllen.

5 Mit dem festen Guss die Konturen auf die Plätzchen spritzen, leicht antrocknen lassen. Mit dem weicheren Guss jeweils die Konturen ausfüllen. Entweder sofort mit weichem Guss Linien oder Punkte spritzen und eventuell mit einem Holzstäbchen durchziehen. Oder den Guss trocknen lassen und dann mit Punkten, Linien oder Wellen bespritzen. Eventuell mit Zuckerperlen oder Zuckerkristallen verzieren.

Zubereitung: 90 Min.
Kühlen: 30 Min.
Backen: je 8 Min.
Pro Stück: 130 kcal
E: 1 g, F: 3 g, KH: 25 g

Zimtsterne mit Baiser-Glasur

Zutaten für 45 Stück:

- *50 g Puderzucker*
- *3 Eiweiß (Größe M)*
- *250 g gemahlene Haselnüsse*
- *250 g gemahlene Mandeln*
- *1 Pck. Vanillezucker*
- *2 TL gemahlener Zimt*

So wird's gemacht:

1 Puderzucker sieben. Eiweiß mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen, Puderzucker dabei esslöffelweise einrieseln lassen. Dickcremig aufschlagen. 5–6 EL (ca. 115 g) der Masse abnehmen, beiseitestellen.

2 Unter den restl. Eischnee Nüsse, Mandeln, Vanillezucker und Zimt rühren. Teig zwischen 2 Lagen Folie (aufgeschnittene Gefrierbeutel) oder auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Ca. 45 Sterne (à 5 cm Ø) dicht an dicht ausstechen, den restlichen Teig wieder verkneten, ausrollen und ausstechen.

3 Backofen auf 150 Grad vorheizen. Die Sterne auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen und mit der beiseitegestellter Eischneemasse bestreichen. Blechweise nacheinander im vorgeheizten Backofen ca. 18 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.

Zubereitung: 90 Min.
Backen: 18 Min.
Pro Stück: 90 kcal
E: 2 g, F: 6 g, KH: 6 g

Gut gewürzt –

Wer Gewürze liebt, für den kommt die neue Geschenkbox von Microplane wie gerufen, denn darin befindet sich nicht nur eine Muskatmühle, sondern auch jeweils ein Beutel mit Muskatnüssen und Tonkabohnen. Aber auch für Zimtstangen sind die rasiermesserscharfen, photogeätzten Klingen effizient und effektiv. Preis ca. 29,95 €.

Selleriecremesuppe mit Möhrensternchen

Als Auftakt gibt es eine sahnig-cremige Suppe, verfeinert mit aromatisierten Möhren-Vanille-Sternen. *Rezept S. 8*

Winterwunderland

Mit den Servietten aus der Serie „Mountain Forest“ von PPD zaubern Sie Winter-Romantik auf Ihre Weihnachtstafel. Preis ab Preis ab 3,95 €.

Neue Deko-Ideen

Rentiere hat man schon. Ganz neu dieses Jahr sind die goldigen Einhörner von Wittkemper. Aus Polyresin. Preis ca. 12,95 €.

Walnusskrokant-Parfait mit Ahornsirup

Den krönenden Abschluss bildet dieses cremige Eisdessert mit köstlichem Knusper-Faktor. *Rezept S. 8*

Festtags Menü 1

Selleriecremesuppe mit Möhren

Zutaten für 4 Portionen:

- *600 g Knollensellerie*
- *1 Kartoffel*
- *1 Schalotte*
- *3 EL Butter*
- *800 ml Gemüsebrühe*
- *1 große Möhre*
- *1 Msp. Vanillemark*
- *1 TL Puderzucker*
- *Salz, Pfeffer aus der Mühle*
- *1 TL Zitronensaft*
- *200 g Sahne*
- *Schnittlauch*

So wird's gemacht:

1 Sellerie und Kartoffel schälen, würfeln. Schalotte würfeln, in 1 EL Butter andünsten. Gemüsewürfel zufügen und kurz mitdünsten. Mit der Brühe ablöschen und 20 Min. garen.

2 Möhre schälen, der Länge nach in dünne Scheiben schneiden, mit einem kleinen Ausstecher Sternchen ausstechen. In einer Pfanne 2 EL Butter mit dem Vanillemark erhitzen, die Möhrensternchen bei schwacher Hitze andünsten, mit Puderzucker bestäuben und unter Wenden glasieren.

3 Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Sahne steif schlagen. Einen Großteil der Sahne unter die Suppe ziehen. Suppe auf Teller oder Tassen verteilen und die Möhrensternchen hineingeben. Mit je 1 Klecks Schlagsahne und Schnittlauchröllchen garnieren und nach Belieben mit etwas Möhrenbratbutter beträufeln.

Zubereitung: **40 Min.**
Pro Portion: **607 kcal**
E: 27 g, F: 28 g, KH: 54 g

Walnusskrokant-Parfait mit Sirup

Zutaten für 8 Portionen:

- *60 g brauner Zucker*
- *80 g Walnusskerne*
- *2 Eier*
- *3 EL Ahornsirup*
- *20 g gehackte Pistazien*
- *400 g Sahne*

So wird's gemacht:

1 In einem Topf 40 g Zucker karamellisieren, die Walnüsse zügig mit dem Kochlöffel unterrühren und auf einem Bogen Backpapier verteilen. Abkühlen lassen und grob hacken.

2 Eier, 2 EL Ahornsirup und restl. Zucker in einer Schüssel im heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen. In Eiswasser kalt rühren und ¾ der Walnüsse, Pistazien sowie die steif geschlagene Sahne unterrühren.

3 Eine kleine Gugelhupf- oder Kastenform (ca. 800 ml Inhalt) mit Folie auskleiden. Parfaitmasse einfüllen, zugedeckt mind. 8 Std. tiefkühlen.

4 Das Parfait etwas antauen lassen und aus der Form stürzen. Mit den restlichen Walnüssen bestreuen, 1 EL Ahornsirup darüberträufeln.

Zubereitung: **25 Min.**
Gefrieren: **8 Std.**
Pro Portion: **295 kcal**
E: 5 g, F: 24 g, KH: 13 g

Festtags Menü 2

Rote-Bete-Rucola-Salat mit Toast

Zutaten für 4 Portionen:

- *3 kleine Knollen Rote Bete*
- *1 TL rotes Johannisbeergelee*
- *2 EL Rotweinessig*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *3 EL Öl*
- *125 g Rucola*
- *½ Granatapfel*
- *12 Scheiben Stangenweißbrot*
- *100 g Kalbsleberwurst (oder Leberpastete)*

So wird's gemacht:

1 Rote Bete ca. 50 Min. in kochendem Wasser garen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben auf einer Platte oder vier Tellern anrichten.

2 Gelee, Essig, Salz, Pfeffer und Öl verrühren und einen Teil davon über die Rote Bete träufeln.

3 Den gewaschenen Rucola und die ausgelösten Granatapfelkerne mit der restlichen Marinade mischen und auf der Roten Bete anrichten.

4 Die Brotscheiben rösten, mit der Leberwurst bzw. -pastete bestreichen und zum Salat servieren.

Zubereitung: **20 Min.**
Garen: **50 Min.**
Pro Portion: **336 kcal**
E: 9 g, F: 19 g, KH: 31 g

Warmes Schokoküchlein mit Kirschen

Zutaten für 6 Portionen:

- *200 g Sauerkirschen (TK, aufgetaut)*
- *ca. 2 EL Puderzucker*
- *125 ml Sauerkirschsaft*
- *4 EL schwarzer Johannisbeerlikör*
- *150 g Zartbitterschokolade*
- *100 g Butter*
- *2 Eier*
- *2 Eigelb*
- *60 g Zucker*
- *2 EL Mehl*
- *Zimtpulver*
- *Puderzucker zum Bestäuben*

So wird's gemacht:

1 Für die Sauce die Hälfte der Kirschen mit 1 EL Puderzucker in einem Topf 1–2 Min. erhitzen, dann Saft und Likör angießen und kurz aufkochen. Kirschen samt Flüssigkeit fein pürieren, durch ein Sieb streichen, restl. Kirschen unterheben. Mit etwas Puderzucker süß abschmecken.

2 6 kleine ofenfeste Förmchen (je ca. 150 ml Inhalt) mit Butter fetten und mit Zucker ausstreuen. Schokolade hacken, mit Butter im heißen Wasserbad schmelzen. Eier, Eigelbe, Zucker 5 Min. cremig rühren. Mehl, die flüssige Schokoladenbutter und 1 Prise Zimt unterrühren.

3 Ofen auf 175 Grad vorheizen. Förmchen zu ca. ¾ Schokomasse füllen. Auf ein Backblech stellen, im Ofen 10–12 Min. backen. Der Schokokern sollte noch flüssig sein.

4 Kirschsauce auf Teller verteilen. Schokoküchlein auf die Kirschsoße stürzen, mit Puderzucker bestäuben, evtl. mit frischer Minze dekorieren und sofort servieren.

Zubereitung: **35 Min.**
Backen: **10-12 Min.**
Pro Portion: **317 kcal**
E: 6 g, F: 23 g, KH: 20 g

Edle Porzellan-Serie zum Kombinieren

Vom Frühstückskaffee bis zum großen Familiendinner bietet die hochwertige Porzellan-Kollektion „Toys Delight" von Villeroy & Boch mit ihrer großen Auswahl alles, was man sich wünschen kann. Preis ab 7,65 €.

Fotos: Liebes Land/ Frauke Antholz