

Weihnachtsmenü mit Rinderbraten

Vorspeise

Mini-Flammkuchen

Zutaten (4 Personen):

110 g Mehl, 3 TL Olivenöl, Salz, 1 Eigelb, Mehl zum Verarbeiten, 1 Lauchzwiebel, 1 kleine rote Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 50 g Ziegenfrischkäse, 1 EL Crème Fraîche, 20 g Pinienkerne, 4 Stiele Thymian

Zubereitung:

Mehl, 2 TL Olivenöl, Salz, Eigelb und 50 ml Wasser mit dem Knethaken des Handrührers so lange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz kräftig durchkneten und zu einer Kugel formen. Mit restlichem Öl bestreichen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

Lauchzwiebeln putzen, abspülen und in feine Ringe schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen, zerdrücken und mit Frischkäse und Crème Fraîche verrühren.

Backofen auf 220°C, Umluft 200°C, Gas Stufe 5 vorheizen. Den Teig herausnehmen und auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Dann dünn ausrollen und mit Hilfe eines Wasserglases Kreise ausstechen. Die Teigkreise in die ausgefetteten Formen eines Muffin-Bleches legen.

Knoblauch-Crème-fraîche auf die Teigstücke streichen. Zwiebelwürfel und -ringe auf dem Teig verteilen. Mit Pinienkernen und abgezupften Thymianblättchen bestreuen.

Blech auf die unterste Schiene des Backofens schieben und 12 bis 15 Minuten backen. Flammkuchen herausnehmen, etwas abkühlen lassen und jeweils drei Stück auf einem Teller anrichten.

Zwischengang

Entenbrustsalat

Zutaten (4 Personen):

1 Entenbrustfilet mit Haut (ca. 600 g); 3 EL Butterschmalz; 2 EL Zitronensaft; 2 EL Orangensaft; 4 EL Olivenöl; 2 Äpfel; 2 Fenchelknollen; 100 g Parmesan; etwas Koriandergrün

Zubereitung:

Die Entenbrust waschen und trockentupfen. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Entenbrust rundherum 10 Min knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Stifte oder dünne Scheiben schneiden. Den Fenchel putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Den Saft mit dem Öl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Apfel und Fenchel mit der Marinade vermischen und auf 4 Tellern anrichten.

Die Entenbrust in dünne Scheiben schneiden und auf dem Salat anrichten. Den Parmesan darüber hobeln und mit dem Koriandergrün garnieren.

Hauptspeise

Filet Wellington

Zutaten (6 Personen):

1500 g Rinderfilet; 3 Schalotten; 500 g Champignons; 30 g Butter; 7 EL Madeira; 3 EL Sahne; 1 Bd. Petersilie (gehackt); 3 EL Olivenöl; 100 g Gänseleberpastete; 2 Pk. Blätterteig; 1 Ei (getrennt); 1 TL Fleischextrakt; 1 Stück Trüffel; Worcestersauce; Salz; Pfeffer

Zubereitung:

Die Schalotten und die Champignons hacken. Dann alles in einem Topf mit Butter dünsten. 3 EL Madeira und die Sahne untermischen und schmoren, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Petersilie unterrühren und alles abkühlen lassen.

Das Filet mit Salz und Pfeffer einreiben und in sehr heißem Öl ca. 10 Minuten kräftig anbraten. Den Bratenfond aufbewahren. Die Gänseleberpastete mit der erkalteten Fleischfarce verrühren.

Die aufgetauten Blätterteigscheiben so aneinander legen, dass ein langes Rechteck entsteht. Dabei sollten sich die Scheiben ca. 1 cm überlappen. Die Ränder mit Eiweiß bestreichen. Dann die Teigplatte so groß ausrollen, dass das Filet darin eingerollt werden kann.

Das Filet auf den Teig legen. Dabei darauf achten, dass es etwas an die Seite der Teigplatte gelegt wird. Das Fleisch dick mit der Farce bestreichen und das Filet in den Teig einwickeln, wobei die überlappenden Enden immer mit Eiweiß bestrichen werden müssen. Mit den Teigresten das Teigpaket zur Verzierung bekleben. Alles mit Eigelb bestreichen und den Teig mehrmals mit einer Nadel einstechen. Alles auf ein mit Wasser abgespültes Backblech geben und ca. 35 Minuten bei 250°C backen.

Den Bratenfond mit 125 ml Wasser und Fleischextrakt ablöschen und die Sauce mit Madeira und Worcestersauce abschmecken. Mit Sahne und Trüffeln verfeinern.

Servieren Sie dazu Kroketten und eine bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Brokkoli, grünen Bohnen und Möhren.

Dessert

Seidige Mandel Crème

Zutaten (6 Personen):

4 Blatt weiße Gelatine; 350 g Philadelphia Joghurt Balance; 3 Tropfen Bittermandelaroma; 150 g Puderzucker; 3 EL Joghurt (0,1 % Fett); 4 EL Milch; 500 g Himbeeren (tiefgekühlt); 2 EL Zitronensaft; 6 Cantuccini (italienische Mandelkekse)

Zubereitung:

Gelatine kurz in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. Frischkäse mit dem Bittermandelaroma, 50 g Puderzucker und Joghurt cremig rühren.

Milch in einem kleinen Topf aufkochen. Vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine unter Rühren darin auflösen. Mit der Philadelphia Creme verrühren und in sechs kleine Gläser oder Tassen füllen. Zwei Stunden kalt stellen

Himbeeren, restlichen Puderzucker und Zitronensaft aufkochen und 5 Minuten sanft kochen lassen. Durch ein feines Sieb drücken, um die Kerne zu entfernen und abkühlen lassen. Seidige Mandelcremes stürzen und mit der Sauce und den zerbröselten Keksen garniert servieren.