

# Weihnachtsmenü mit Schweinebraten

---

## 1. Vorspeise

### Pilzröllchen in Geflügelbouillon

#### Zutaten (4 Personen):

Nudelteig: 350 g Mehl; 3 Eier; 3 EL Wasser; 1 Prise Salz  
300 g Pilze (z. B. Champignons, Pfifferlinge, Shiitake Pilze, Steinpilze etc.), 2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 30 g Butter, Kalahari Salz fein, Tellycherry Pfeffer, 2 EL Petersilie, gehackt, 50 g Parmesan, frisch gerieben, 800 ml Geflügelfond, Schnittlauch für die Garnitur

#### Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und anschließend in Klarsichtfolie verpackt 1 Std. ruhen lassen.

Pilze putzen und in möglichst kleine Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen, ebenfalls fein würfeln.

Butter in einer Pfanne zerlassen, Schalotten, Knoblauch und Pilze darin andünsten und mit Kalahari Salz und Tellycherry Pfeffer würzen. Die Pilze etwas auskühlen lassen und Petersilie und Parmesan untermischen.

Den Teig sehr dünn auswellen (evtl. mit einer Nudelmaschine). In 4 gleich große Rechtecke teilen. Die Teigplatten nacheinander ca. 10 Min in kochendem Salzwasser garen. Dann kalt abschrecken und mit Küchentrepp trocken tupfen.

Die Pilzmasse dünn und gleichmäßig auf die Teigstücke streichen. Die Blätter von der Schmalseite her sorgfältig aufrollen, in ca. 3 cm breite Stücke schneiden und je 3 in tiefe Teller setzen.

Den Fond erhitzen, über die Cannelloni gießen und je nach Belieben mit Schnittlauch garnieren.

## 2. Zwischengang

### Gratinierter Ziegenkäse mit grillierten Spargeln auf Tomatenemulsion

#### Zutaten (4 Personen):

200 g grüner Spargel, 2 EL Olivenöl, 2 EL Rotweinessig, 4 Scheiben Toastbrot, 2 EL Korianderpesto, 150 g Ziegenfrischkäse, 2 Zweige Pfefferminze zum Garnieren

Tomatenemulsion: 2 gelbe Tomaten, 1 kleine Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Sternanis, 2 EL Olivenöl, Meersalz oder Fleur de sel

#### Zubereitung:

Für die Emulsion Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, Haut abziehen, Tomaten zerkleinern. Zwiebel und Knoblauch hacken, mit Sternanis im Öl glasig dünsten. Tomaten dazugeben und bei guter Hitze 15 Minuten kochen lassen. Anis entfernen. Sauce pürieren und mit Salz abschmecken.

Spargeln mit Öl bestreichen. In einer Grillpfanne oder auf dem Grill ca. 6 Minuten grillieren. Das Gemüse auf eine Platte geben. Mit Essig beträufeln, mit Salz würzen.

Backofen auf 200 °C vorheizen. Aus dem Toastbrot möglichst große Rondellen ausstechen. Brot mit Korianderpesto bestreichen. Käse in feine Scheiben schneiden und darauf legen. Brot auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte ca. 10 Minuten backen.

Zum Anrichten die Tomatenemulsion auf flache Teller verteilen. Gemüse und Brotrondellen darauf anrichten. Mit Minze garnieren.

## 3. Hauptspeise

### Provencalischer Schweinebraten

#### Zutaten (4 Personen):

800 g Schweinebraten; ¼ l Rotweinessig; ¼ l Rotwein, trocken; ¼ l Wasser; 2 Lorbeerblätter; 10 Pfefferkörner; 2 Zwiebeln; 1 Karotte; 1 Lauchstange; 2 EL Öl; 4 Knoblauchzehen; 2 TL Kräuter der Provence; ½ TL Schwarzer Pfeffer; 1 TL Senf; 1/8 l Brühe; 2 Thymianzweige

#### Zubereitung:

Fleisch waschen, trockentupfen. Zwiebeln in Ringe, Karotte und Lauch putzen und kleinschneiden. Essig, Wein und Wasser mit Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und kleingeschnittenem Gemüse aufkochen. In den erkalteten Sud das Fleisch über Nacht einlegen.

Dann Fleisch abtropfen lassen. Öl, zerdrückten Knoblauch und Gewürze gut verrühren. Den Braten damit bestreichen, in einen Bräter legen. Die restliche Öl-Kräutermischung, Brühe und 1/8 l durchgeseigte Marinade zugießen. Thymianzweige hineingeben. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C 90 Minuten, dann nochmals 15 Minuten bei 240°C braten. Fleisch herausnehmen, Fond abseihen, wenn nötig, entfetten. Nach Belieben den Fond mit Mehl oder Speisestärke andicken.

### Semmelknödel

#### Zutaten (4 Personen):

4 Brötchen, 160 ml Milch, 1 Zwiebel, 1 EL Petersilie, 15 g Butter, 1 Ei, 15 g Mehl, Pfeffer, Salz, Muskat

#### Zubereitung:

Brötchen in feine Scheiben oder Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. 160 ml Milch aufkochen, darüber gießen, kurz durchmischen, einen Deckel auflegen und 30 Minuten ziehen lassen.

Eine halbe Zwiebel pellen und möglichst fein würfeln. Petersilie abspülen, trocken schwenken und feinhacken. In einer beschichteten Pfanne Butter auslassen. Zwiebelwürfel und Petersilie kurz darin andünsten und zu den Brötchen geben. Ein mittelgroßes Ei zufügen und Mehl unterkneten. Die Menge vom Mehl ist davon abhängig, wie groß das Ei ist. Die Masse für die Semmelknödel mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen und gut durchkneten. Sollte der Teig zu klebrig sein, noch etwas Mehl zufügen. Mit leicht angefeuchteten Händen möglichst gleichgroße Semmelknödel formen.

In einem großen Topf ausreichend Salzwasser zum Kochen bringen. Die Temperatur soweit herunterschalten, dass das Wasser nur noch leicht siedet. Die Knödel darin auf mittlerer Temperatur ca. 20 Minuten ziehen lassen. Sobald die Semmelknödel an die Oberfläche steigen, sind sie gar. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen.

## Weißkohl mit Schinken und Pinienkernen (N) (1 Person)

### Zutaten (4 Personen):

1 Weißkohl, 2 Scheiben Serrano-Schinken, 2 Äpfel, 2 Gewürznelken, 30 g Pinienkerne, 2 TL Öl, Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Den Weißkohl halbieren, den Stiel herausschneiden und den Kohl in feine Streifen schneiden. Anschließend waschen und abtropfen lassen.

In einem Topf das Öl erhitzen, den Schinken in Streifen schneiden, die Äpfel schälen und klein schneiden und beides in dem Öl anbraten. Den klein geschnittenen Kohl dazu geben, gut umrühren und mit Salz, Pfeffer und den Nelken würzen. Den Topf abdecken und alles auf kleiner Flamme schmoren lassen bis der Kohl weich wird.

In der Zwischenzeit die Pinienkerne im Ofen oder in einer Pfanne ein paar Minuten rösten, dann zur Seite stellen. Das fertige Kohlgericht auf Tellern anrichten und vor dem Servieren die Pinienkerne darüber streuen.



## 4. Dessert

### Maronenschaum

### Zutaten (4 Personen):

100 g Zucker; 50 ml Wasser; 300 g gekochte Kastanien, geschält; 150 g Halbbitter-Schokolade; 250 ml Sahne; 50 g gesalzene Butter; 2 Eigelb; 1 Eiweiß; ½ TL Vanille, gemahlen; 3 EL Cognac

### Zubereitung:

Die Hälfte des Zuckers mit dem Wasser etwa 2 Minuten kochen lassen. Vom Herd nehmen, mit den Maronen fein pürieren.

Die Schokolade in Sahne und Butter schmelzen lassen. Eigelbe mit dem restlichen Zucker und Vanille schaumig schlagen und die flüssige Schokolade-Rahm-Mischung unter Rühren zufügen. Diese Mischung dann unter die pürierten Maronen geben. Mit Cognac abschmecken.

Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Masse ziehen. In eine Glasschüssel oder in Portionsgläser füllen, erkalten lassen.