

WEIHNACHT 2012

Weihnachtsmenü 1..... perfekt zum Vorbereiten und viel Zeit für Familie und/oder Gäste ☺

Möhren-Orangen-Chicorée-Salat
Lachscannelloni
Mascarpone-Zimt-Torte

Vorspeise..... für 6 Personen

Möhren-Orangen-Chicorée-Salat..... lässt sich prima vorbereiten

2 Orangen filetieren und Saft auffangen zur Seite stellen

2 Stängel Petersilie ohne Stiele

20 Mandeln..... 4 Sek./Stufe 7

400 g Möhren, in Stücken

die Hälfte der Orangenfilets, sowie den aufgefangenen Saft

1 TL Salz

1 TL Honig

1-2 TL Tomatenmark

1 EL Zitronensaft (oder weißer Essig)

70 g Schmand..... etwa 3-4 Sek./Stufe 5 zerkleinern (evtl. mit Hilfe des Spatels)

Salat auf den Chiccoréeblättern dekorativ verteilen und mit den restlichen Orangenfilets dekorieren

Lachs-Cannelloni..... für 6 Personen... super auch zum Vorbereiten

30 g Parmesan

½ Bund Petersilie..... 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern und umfüllen

250 g Lachs, frisch und angefroren.. bzw. TK leicht angetaut in Stücken

100 g Sahne

1 Eiweiß..... 10 Sek./Stufe 8

100 g Räucherlachs

1 TL Zitronensaft

Salz,Pfeffer

..... ca. 4 Sek./Stufe 5

12 Rollen Cannelloni mit der Mischung füllen und in eine gefettete Auflaufform geben

Tipp: Lachsfarcefüllung in einen Gefrierbeutel geben, eine Ecke aufschneiden und in die Nudeln spritzen

200 g Schmand

150g Sahne

Salz,Pfeffer

evtl. etwas Muskat..... 10 Sek./Stufe 4 verrühren und über die Cannelloni gießen

Mit der Petersilien-Parmesanmischung bestreuen.

Mit Alufolie abdecken und im 200° vorgeheizten Backofen für etwa 20 Minuten backen. Folie entfernen und weitere 35 Minuten fertig backen

Menge kann problemlos (für mehrere Gäste) verdoppelt werden. Super auch zum Vorbereiten und Vorbacken.... Während die Gäste die Vorspeise genießen, die Cannelloni zum Fertigbacken in den Ofen schieben.

Mascarpone-Zimt-Torte

6 Blätter Gelatine in einem Schälchen nach Packungsanweisung in 60g Wasser einweichen

300g Spekulatius mit

150gr weicher Butter im TM Stufe 4 zu einem Teig verkneten

Diese Masse auf dem Boden einer mit Backpapier ausgelegten Springform fest andrücken und kühl stellen

Mixtopf spülen

Gelatine mit dem Wasser in den Mixtopf geben und 2 Min./60°/Stufe 2 auflösen

500 g Mascarpone

500 g Quark.... (hier reicht auch Magerquark ;))

70- 90 g Zucker..... je nach gewünschter Süße auch mehr....

2 EL selbstg. Zimtzucker..... 1 Minute/ Stufe 4-5 verrühren

Mascarpone-Quark-Creme auf den gekühlten Boden geben, glattstreichen und am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren den Rand entfernen und mit einer Zimt-Zuckermischung oder Kakao (nach Geschmack) bestäuben. Für den letzten weihnachtlichen „Schliff“ ... eine Sternschablone zur Hilfe nehmen

Menüvorschlag 2..... raffiniert und edel

festlicher Rotkohlsalat
Bananen-Curry-Suppe
Filet Wellington mit Bohnen
Weihnachtstiramisu

Rotkohlsalat

400 g Rotkohl in groben Stücken
200 g geviertelte Äpfel mit Schale .. leicht säuerlich
100 Senfgurken
30 g Zitronensaft oder weißer Essig
10 g Zucker oder Honig
15 g mittelscharfer Senf
¼ TL Salz..... ca. 6-8 Sek./Stufe 4-5 zerkleinern

Bananen-Curry-Suppe

1 Knoblauchzehe
1 kleines Stückchen Ingwer nach Geschmack
50 g Zwiebel
50 g Apfel..... 5 Sek./Stufe 5
etwa 20-30 g Butter..... 3 Min/Varoma/Stufe 1

50 g Rosinen (kann man auch weglassen)
750 g heißes Wasser
100 g Sahne
400 g Bananen in groben Stücken
Gemüsebrühe nach Geschmack etwa 1-2 EL
Pfeffer
2 EL Curry..... etwa 7-8 Min./ 90°/Stufe 1 erhitzen und etwa 10
Sek./Stufe 10 pürieren.

Variationen

Gemüsebrühe ganz oder zum Teil durch Kokosmilch ersetzen, wer es gerne schärfer mag mit Tabasco vorsichtig würzen.

Die Suppe evtl. mit je 1 TL Cremefraiche dekorieren und falls gewünscht noch mit gehackten Pistazien bestreuen

Filet Wellington für 4 Personen (Rezept kann problemlos verdoppelt werden)

ca. 600 g Rinderfilet mit Salz und Pfeffer einreiben.
50 g Kokosfett oder Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten... (Dauer etwa 15-20 Minuten) und zur Seite stellen

Im Thermomix

100 g Tomate, halbiert

200 g Champignons..... 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern und umfüllen

50g Zwiebel..... 4 Sek./Stufe 5

Filetbratenfond aus der Pfanne dazuwiegen und evtl. bis 50 g mit Brühe auffüllen...

3 Min/Varoma/Stufe 1 dünsten

Tomaten-Champignon-Mischung dazugeben

Salz,Pfeffer zugeben, erneut 4 Min./Varoma/Linkslauf/Stufe 1

1 EL Mehl.... (etwa 15-20 g) zugeben und 1 Min./ 90°/ Linkslauf/Stufe 3

unterrühren. Masse umfüllen ... und gut abkühlen lassen

ein Ei trennen.

Insgesamt 7 Platten Blätterteig

6 Platten Blätterteig zu einem Rechteck ausrollen, einen Teil der Champignonmasse darauf geben, das Filet darauf legen und mit der restlichen Masse bedecken. Die Teigländer mit Eiweiß bestreichen und über dem Filet zusammenschlagen. Ränder gut festdrücken und auf ein kalt abgspültes Backblech legen.

Den Blätterteig von allen Seiten gut mit dem Eigelb (evtl. das Eigelb mit ein klein wenig Sahne verrühren) bestreichen.

aus einer Platte Blätterteig mit Hilfe von Ausstechförmchen z.B. Sterne, Weihnachtsbäumchen..... etc. ausstechen und das Filet damit verzieren. Ebenfalls mit Eigelb bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten auf 230° backen und anschließend den Backofen auf 200° reduzieren und in 10 Minuten fertig backen... (jeder Ofen bäckt etwas anders)

Tipp: Das Fleisch lässt sich prima auch schon am Vortag, bzw. am Vormittag anbraten. Dann jedoch auf einem Gitterrost auskühlen lassen. Bratenfond aufbewahren! Vor dem Braten in den Blätterteig wickeln und backen.

Als Beilage eignen sich perfekt Bohnen (auch mit Speckscheiben umwickelt) oder jedes andere Gemüse.....

Je nach Gemüsesorte: ½ Liter Wasser, 1 TL Gemüsebrühe, 1 TL Salz in den Mixtopf geben.... Gemüse je nach Garzeit im Garsieb oder Varoma garen.

Bsp: grüne Bohnen im Varoma 25 Min./Varoma/Stufe 1

Dadurch, dass das Filet mit dem Blätterteig umwickelt ist, benötigen wir keine zusätzliche Sättigungsbeilage.....

Den Rotkohlsalat entweder als Vorspeise vor oder nach der Suppe servieren oder zum Hauptgericht reichen...

Weihnachtstiramisu

200 g Lebkuchen (ohne Oblaten)..... für 10 Sek./Stufe 5 zerkleinern und umfüllen

Mixtopf evtl. kurz umspülen

250 g Mascarpone

250 g Quark

50 g Zucker..... ca. 20-30 Sek./Stufe 4-5 verrühren

1-2 Dosen Mandarinenorangen ohne Saft

50 g Orangenlikör oder Orangensaft oder gemischt..... in einer kleinen Schüssel vermengen und durchziehen lassen

In eine schöne Form abwechselnd den zerkleinerten Lebkuchen, Mascarponecreme und Mandarinenorangen einschichten Mit einer Schicht Creme abschließen und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Menü 3

Hummercremesuppe
Mangold-Pilz-Lasagne
Apfelstrudeleis

Hummercremesuppe

3 Schalotten 3 Sek./Stufe 5
20 g Butter..... 3 Min./Varoma/Stufe 1
50 g trockenen Weißwein zugeben und 4 Min./Varoma/Stufe 1 ohne Messbecher dünsten
1 Glas Fischfond (400g)
150g Sahne
½ TL Salz
¼ TL Pfeffer..... 8 Min./100°/Stufe 2 ohne Messbecher einkochen, dabei das Garsieb als Spritzschutz aufsetzen.

50 g Hummerpaste zugeben und weitere 8-10 Min./100°/Stufe 2 ohne Messbecher, jedoch mit Garsieb als Spritzschutz kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 15 Sek./Stufe 8 aufschlagen

Variation: Wer möchte kann auch nach seinem Geschmack gewürzte Garnelen oder Scampi gleichzeitig im Varoma garen.... schöne Idee: je 2 Scampis auf einen Spieß und dazwischen eine Scheibe Zitrone dekorativ gesteckt

Mangold-Pilz-Lasagne

250 g Emmentaler oder Käse gemischt in Stücken in den Mixtopf geben ca. 10 Sek./Stufe 6-8 zerkleinern und umfüllen

100 g Gouda in Stücken 5 Sek./Stufe 6 zerkleinern und separat in eine Schüssel füllen

120 g Schalotten oder Zwiebeln
1-2-Knoblauchzehen 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern
60 g Butter3 Min./Varoma/Stufe 1 dünsten
ca. 250 g Pilze... halbiert 5 Min./Linkslauf/Stufe 1 dünsten und in eine große Schüssel umfüllen

400 g Mangold in Streifen in den Varoma geben

500 g heißes Wasser
1 EL Gemüsebrühe in den Mixtopf. Varoma mit Mangold aufsetzen und 15 Min./Varoma/Stufe 1-2 garen

den gegarten Mangold zur Pilzmischung geben, den geriebenen Emmentaler unterrühren und abschmecken.

Sauce:

Zum Garsud auf 600 g mit Milch auffüllen (oder nur 600g Milch und 1 EL Gemüsebrühe)

100 g gerapelten Gouda dazu

60 g Butter

60 g Mehl..... 6-8 Minuten/ 100°/Stufe 3 aufkochen

mit Salz und Pfeffer, falls gewünscht noch mit Muskat, abschmecken.

Etwas von der Sauce in eine gefettete Auflaufform geben- gerade soviel, dass der Boden leicht bedeckt ist. 4 Lasagneplatten darauf verteilen, darauf die Hälfte der Mangold-Pilz-Mischung und anschließend noch etwas Sauce darüber. Diesen Vorgang wiederholen. Am Ende sollte mit Nudeln und Sauce abgeschlossen werden. Bei Bedarf zusätzlich mit Käse bedecken und die Lasagne im vorgeheizten Backofen auf 200° für etwa 30-40 Min. goldbraun backen.

Apfelstrudeleis

80 g Zucker 5 Sek./Stufe 10 pulverisieren

500 g in Stücken eingefrorene Äpfel

200 g Schmand

½ -1 TL Zimt..... in den Mixtopf und etwa 15 Sek./Stufe 8-10 mit Hilfe des Spatels cremig rühren....

Besonders weihnachtlich wird das Eis wenn Sie 50-70 g vorher in ca. 40 g Rum einlegen und dann mit unterrühren

Menü 4..... festlich und für viele Gäste Grundrezept für 4 Personen.. lässt sich problemlos verdoppeln

Feldsalat mit Curryrahm
Schweinefiletaufwurf mit Romanesco
Rumtopf - Zabaglione

Feldsalat mit Curryrahm

40 g Walnüsse..... 6-10 Sek./Stufe 6 hacken und umfüllen

1 Knoblauchzehe

80 g Zwiebel..... 5 Sek./Stufe 5

1 EL Sonnenblumenöl..... 3 Min/Varoma/Stufe 1 dünsten

100 g Äpfel geviertelt 4 Sek. /Stufe 5

2 TL Curry

100 g saure Sahne

2 EL Essig

½ TL Salz

1 Prise Pfeffer..... 30 Sek./Stufe 3

300 g Feldsalat in Portionen in Schälchen geben und kurz vor dem Servieren mit dem Dressing beträufeln und die gehackten Walnüsse darüber streuen.

Mit halbierten Cocktailtomaten und/oder roten Paprikastücken garnieren

Schweinefilet-Aufwurf mit Romanesco

100 g Emmentaler in Stücken... 5 Sek./Stufe 6 zerkleinern und umfüllen

400 g heißes Wasser

1 TL Salz..... in den Mixtopf

600g Romanesco-Röschen in den Varoma legen, Varoma aufsetzen und 14 Min./Varoma/Stufe 1 vorgaren

Varoma zur Seite stellen und Mixtopf leeren.

600 g Schweinefilets (2-3 Mittelstücke) in acht Medaillons teilen (ca 2 cm dick) mit Kräutersalz und Pfeffer würzen, mit je einer Scheibe Bacon umwickeln und dicht an dicht in die Mitte einer großen Aufwurfform setzen, den vorgegarten Romanesco drumherum verteilen.

Tomaten-Sahne-Sauce

1-2 Knoblauchzehen.....2 Sek./Stufe 8

600 g geviertelte Tomaten ... 3 Sek./Stufe 5 (oder auch passierte Tomaten im Tetrapack) in den Mixtopf
200 g Sahne
30 g Speisestärke
1 Würfel Gemüsebrühe
2 TL Kräuter der Provence (getrocknet)
½ TL Pfeffer
1 TL Zucker
3 Prisen Chilipulver..... 10 Min./100°/Stufe 2-3 aufkochen, abschmecken und um und über dem Gemüse und Fleisch verteilen. Den im 1. Schritt zerkleinerten Emmentaler über Fleisch und Gemüse streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° für 35 Min. überbacken

dazu gibt es selbstgemachte Bandnudeln... (oder fertige Nudeln, jedoch ist es den Aufwand wert, die Nudeln selber zu machen!! ☺)

der perfekte Nudelteig

300 g Mehl
200 g Gries
4 Eier
25 g Olivenöl
1 TL Salz
etwas Wasser (bei Eiern Größe M nehme ich einen halben Messbecher (50g)
..... alle Zutaten in den Mixtopf einwiegen und 2 Minuten kneten. (Der Teig sollte ziemlich fest sein)

Mit einer Nudelmaschine in Form bringen. Den Bandnudelaufsatz aufsetzen und die Nudeln schneiden. In der Zwischenzeit in einen großen Topf Wasser aufsetzen, etwas Brühe und Salz dazu geben. Die mit der Nudelmaschine geschnittenen Nudeln hänge ich in der Zwischenzeit über meine Griffe ;))) der Küchenschubladen.... In Portionen weich kochen.... dauert etwa nur jeweils 2 Minuten... (wenn die Nudeln nach oben steigen, sind sie fertig)

Entweder sofort servieren, oder mit kaltem Wasser abschrecken, damit sie nicht zusammenkleben. Kurz vor dem Servieren, in einer Pfanne Butter erwärmen und die Nudeln darin schwenken. Wer möchte, kann noch den feinen Abrieb einer unbehandelten Zitrone zu der Butter geben.....

Rumtopf-Zabaglione

200 g Rumtopfflüssigkeit
2 Eier
4 Eigelb
40 g Zucker..... 7 Min./70°/Stufe 3 cremig aufschlagen

In kleine schöne Schüsselchen füllen, 200 g von den Rumtopffrüchten dekorativ verteilen.

zur besseren Übersicht: **Vorspeisen in roter Schrift**
Hauptspeisen in blauer Schrift
Nachspeisen in grüner Schrift

Viel Freude beim Nachkochen und vor allem Genießen ☺

Eure Petra

Petra Christlieb
Dobelklaus 22
85567 Grafing
08092/708174
0163/1832885

thermomix-christlieb@gmx.de
harald.christlieb@online.de