Feines Weihnachtsmenü - gut vorzubereiten & mehr Zeit für Familie

Weihnachten und die ganze Zeit in der Küche stehen? Nein, das braucht Ihr bei diesem Rezept für Euer Weihnachtsmenü nicht. Denn hier findet Ihr weihnachtliche Gerichte, die sich gut vorbereiten lassen. So bleibt das Kochen Eures Weihnachtsmenüs am Heiligabend und den Festtagen für Euch ganz entspannt. Genießt gemeinsam das leckere Weihnachtsmenü:

- **VORSPEISE: Sellerie-Pastinaken-Cremesüppchen**
- **HAUPTSPEISE: Lachsfilet mit Spekulatiuskruste**
- **NACHSPEISE: Avocado-Limetten-Parfait**

VORSPEISE: Sellerie-Pastinaken-Cremesüppchen mit karamellisierten Gemüsestückchen

Zutaten für 4 Portionen:

400 g	Knollensellerie
2	Zwiebeln
400 g	Pastinaken
6 Stiele	Petersilie
1,5 EL	Butter
Salz, Pfeffer	
900 ml	Gemüsebrühe
1 TL	Zucker
2 EL	Apfelessig
2 EL	saure Sahne

Zubereitung Sellerie-Pastinaken-Cremesüppchen

1. Sellerie und Zwiebeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Pastinaken schälen und Strunk entfernen. 200 g Pastinaken in ca. 2 cm lange und 1/2 cm dicke Stifte schneiden und beiseitestellen. Restliche Pastinaken in kleine Stücke schneiden. Petersilienblättchen abzupfen und fein schneiden.

2. 1 EL Butter in einem Topf zerlassen, Pastinakenstücke, Sellerie und Zwiebeln 5 Min. unter Rühren andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Gemüsebrühe angießen. Zugedeckt bei milder Hitze ca. 15–20 Minuten weich garen. Anschließend mit dem Pürierstab fein pürieren.

3. In einer kleinen Pfanne den Zucker bei mittlerer Hitze schmelzen, restliche Butter zugeben und aufschäumen lassen. Pastinakenstifte zugeben, unter Rühren goldbraun karamellisieren und mit Essig ablöschen.

4. Fertige Suppe in tiefe Teller geben und - mit karamellisierten Pastinaken, Petersilie und Sauerrahm dekoriert - servieren.

TIPP: Die Suppe kann man schon morgens kochen und pürieren und das Topping vorbereiten. Zum Servieren die Suppe langsam erwärmen und kurz aufpürieren. Gemüsestifte erst dann karamellisieren.

Copyright ASMO KÜCHEN vom Dezember 2022, AdobeStock 73694628

HAUPTSPEISE: Lachsfilet mit Spekulatiuskruste

Zutaten für 4 Portionen:

2	Bio-Orangen
100 g	Butter
75 g	Spekulatiuskekse
1 TL	Majoran (getrocknet)
75 g	Semmelbrösel
1 Prise	Zimt (gemahlen)
800 g	Lachsfilet (ohne Haut)
1 Bund	Schnittlauch
4 EL	Zitronensaft
6 EL	Olivenöl

Meersalz (grob), Cayennepfeffer
Pfeffer, Zucker

Zubereitung Lachsfilet mit Spekulatiuskruste

1. Von den Bio-Orangen die Schale mit einer Reibe dünn abreiben und beiseitestellen. Orangen schälen und die weiße Orangen-Innenhaut vollständig entfernen. Jetzt die Orangen in dünne Scheiben schneiden. 1 EL Butter auf ein Blech streichen, mit den Orangenscheiben belegen.

2. Orangenabrieb mit Keksen und Majoran in einen Blitzhacker geben und fein zerkleinern. Restliche Butter zerlassen, in einer Schüssel mit Spekulatiusmischung und Semmelbröseln verrühren. Mit Salz, Cayennepfeffer, Zimt würzen. (Tipp: das lässt sich auch gut am Vortag vorbereiten). Ofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitzen vorheizen.

3. Lachs in vier gleichgroße Stücke schneiden und salzen. Spekulatius-Orangenmasse auf dem Fisch verteilen und gut andrücken. Auf die Orangenscheiben setzen und dann im heißen Ofen im oberen Drittel 10-12 Min. backen.

4. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Zitronensaft, etwas Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Öl verrühren, Schnittlauch untermischen. Fisch mit diesem Schnittlauch-Öl beträufeln.

TIPP: Dazu passen gekochtes Gemüse und Kartoffelpüree. Das Püree lässt sich sehr gut am Vortag vorbereiten. **Und so wird's gemacht:** Mehligkochende Kartoffeln in Salzwasser 20-30 Minuten garen, bis sie weich sind. Abseihen, pellen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Bis zur nächsten Verwendung kaltstellen. Kurz vor dem Servieren Milch, Sahne und Butter in einem großen Topf aufkochen. Zerdrückte Kartoffeln untermischen und unter stetigem Rühren erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Copyright ASMO KÜCHEN vom Dezember 2022

NACHSPEISE: Avocado-Limetten-Parfait

Zutaten für 4 Portionen:

4 EL	Limettensaft
4½ EL	Zucker
1 EL	Öl
200 ml	Schlagsahne
1 reife	Avocado (ca. 200 g)
2 gestr. EL	Kakaopulver

Zubereitung: Avocado-Limetten-Parfait

1. Limettensaft und 4 EL Zucker in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen und beiseitestellen. Vier kleine Förmchen (à 100 ml Inhalt) mit Öl auspinseln und mit je 1 Stück Klarsichtfolie auslegen.

2. Sahne in einem hohen Gefäß steif schlagen und in eine Schüssel geben. Avocado halbieren und den Kern entfernen. Fruchtfleisch aus der Schale löffeln, zusammen mit dem Limettensirup in das hohe Gefäß geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Vorsichtig unter die steifgeschlagene Sahne heben und in die vorbereiteten Förmchen füllen. Mind. 5 Std., am besten über Nacht, einfrieren.

3. 6 EL Wasser mit ½ EL Zucker und 1 EL Kakaopulver in einem Topf verrühren und aufkochen. Vom Herd ziehen.

4. Parfait vor dem Servieren ca. 15 Minuten antauen lassen, dann vorsichtig aus den Förmchen lösen, Folie abziehen, mit Schokosauce und etwas Kakaopulver bestreuen.

TIPPS:

- Wenn Ihr die **Soße noch schokoladiger** mögt, hier von uns ein weiteres einfaches und köstliches Rezept: 200 ml Schlagsahne 200 g Zartbitterschokolade. Die Schokolade grob hacken. Die Sahne in einem Topf bei niedriger Hitze erwärmen. Den Topf vom Herd nehmen, Schokolade einrühren und schmelzen lassen. Alles glatt rühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind und so eine dickflüssige Soße entstanden ist. Fertig!

- Wenn Ihr Lust habt, könnt Ihr die Schokoladensoße auch noch **mit Gewürzen verfeinern**. Vanille passt prima dazu. Sollte es ausgefallener sein, dann rührt doch ein wenig Chilisalz unter die Schokoladensoße.

Copyright ASMO KÜCHEN vom Dezember 2022