

3-Gänge Weihnachtsmenü gut vorbereitet & gemeinsam genießen



Wir haben für Euch ein festliches, leckeres 3-Gänge Weihnachtsmenü, das Ihr gut und einfach vorbereiten könnt. Ihr könnt nun entspannt die weihnachtliche Atmosphäre genießen und mit Euren Liebsten wunderbare Stunden verbringen. Euer Weihnachtsmenü wird sicher in liebevoller Erinnerung für dieses Weihnachten bei allen bleiben.

- **Feldsalat mit Granatapfel und Walnüssen**
- **Honig-Glasierte Hähnchenbrust mit Kartoffelpüree und gebratenem Gemüse**
- **Schokoladenmousse mit Beeren**

Vorspeise: Feldsalat mit Granatapfel und Walnüssen

Zutaten für 4 Portionen:

150 g	Feldsalat
1	Granatapfel
50 g	Walnüsse
2 EL	Olivenöl
1 EL	Balsamico-Essig
1 TL	Senf
1 TL	Honig
Salz und Pfeffer	



Zubereitung Feldsalat mit Granatapfel und Walnüssen

1. Den Feldsalat gründlich waschen und trockenschleudern.
2. Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten und abkühlen lassen.
3. Für das Dressing Olivenöl, Balsamico-Essig, Senf, Honig, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel verquirlen.
4. Den Feldsalat auf Tellern anrichten, das Dressing darüber träufeln und mit Granatapfelkernen und Walnüssen bestreuen.

Hauptgang: Honig-Glasierte Hähnchenbrust mit Kartoffelpüree und gebratenem Gemüse

Zutaten für 4 Portionen:

4	Hähnchenbrustfilets (je ca. 200 g)
4 EL	Honig
3 EL	Sojasauce
800 g	Mehligkochende Kartoffeln
100 ml	Milch
50 g	Butter
Gemüse nach Wahl (z.B. 500 g gemischtes Gemüse wie Karotten, Zucchini, Paprika)	



Zubereitung Hähnchenbrustfilets:

1. Ofen auf 200 Grad Celsius vorheizen. Hähnchenbrustfilets abspülen und trocken tupfen.
2. Eine Mischung aus Honig und Sojasauce in einer Schüssel verrühren. Die Hähnchenbrustfilets großzügig mit der Honig-Sojasauce-Mischung bestreichen.
3. Die marinierten Hähnchenbrustfilets auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
4. Im vorgeheizten Ofen etwa 20-25 Minuten backen, bis das Hähnchen durchgegart ist und die Glasur goldbraun und klebrig ist.

Zubereitung Kartoffelpüree:

1. Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Die Kartoffelstücke in einem großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und etwa 15-20 Minuten kochen, bis die Kartoffeln weich sind.
2. Die gekochten Kartoffeln abgießen und in den Topf zurückgeben.
3. Milch und Butter hinzufügen und die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zu einem cremigen Püree verarbeiten. Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipps:

- Reibt etwas frischen Muskat mit hinein. Das bringt dem Püree einen gewissen kulinarischen Kick.
- Bitte die Kartoffeln NIE mit einem Stabmixer bearbeiten. Das Püree wird sonst zu einer zähen, klebrigen Masse.
- Ihr könnt die Milch mit der Butter vorher auch erwärmen.

Zubereitung Gebratenes Gemüse:

1. Gemüse nach Wahl (z.B. Karotten, Zucchini, Paprika) waschen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und das vorbereitete Gemüse in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze anbraten, bis es weich ist und eine goldene Farbe annimmt.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Servieren:

Die glasierten Hähnchenbrustfilets, Kartoffelpüree und gebratenes Gemüse auf einem (optimalerweise vorgewärmten) Teller anrichten. Nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.

Dessert: Schokoladenmousse mit Beeren

Zutaten für 4 Portionen:

200 g	dunkle Schokolade
3	Eier
75 g	Zucker
300 ml	Sahne
300g	Beeren (z.B. 150 g Himbeeren, 150 g Blaubeeren)



Zubereitung Schokoladenmousse:

1. Schokolade grob hacken und über einem Wasserbad langsam schmelzen. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, von der Hitze nehmen und leicht abkühlen lassen.
2. Nun die Eier trennen und das Eiweiß in einer sauberen, fettfreien Schüssel kurz beiseitestellen.
3. Die Eigelb zur geschmolzenen Schokolade geben und gut verrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
4. Nun das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen und weiter schlagen, bis sich glänzende, feste Spitzen bilden. Die Sahne steif schlagen, bis sie fest ist.
5. Zuerst einen kleinen Teil des geschlagenen Eiweiß vorsichtig unter die Schokoladenmischung heben, um die Masse aufzulockern. Dann den restlichen Eischnee und die geschlagene Sahne portionsweise vorsichtig unterheben, bis eine gleichmäßige Mousse entsteht.

Die Schokoladenmousse in Gläser oder Schüsseln füllen und für mindestens vier Stunden oder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Servieren die Mousse aus dem Kühlschrank nehmen und mit frischen Beeren (Himbeeren, Blaubeeren) garnieren.

Nach diesem schmackhaften 3-Gänge Weihnachtsmenü könnt Ihr nun die weihnachtliche Atmosphäre in Ruhe genießen. Das feine zubereitete Weihnachtsmenü wird sicherlich als ein angenehmes kulinarisches Erlebnis in Erinnerung bleiben. Wir sind sicher, dass Eure festlichen Stunden mit diesem Menü genussvoll und entspannt verlaufen.