

# Leckere Weihnachten - ohne Stress

**E**in mehrgängiges Menü zu Weihnachten und nicht nur Würstchen mit Kartoffelsalat bedeutet meist Stress - wer möchte schon, während die Familie unterm Weihnachtsbaum Geschenke auspackt, in der Küche Hand an den Kochtopf legen? Wir haben einige Rezepte ausprobiert, die man wunderbar vorbereiten und dann schnell aufwärmen oder gleich kalt servieren kann. Dann bleibt genügend Zeit, gemütlich beisammen zu sitzen und das gute Essen zu genießen...

## 1. Vorspeisen und Desserts

### Kartoffelcremesuppe mit Krabben

#### 1 Tag vorher:

30 g Butter schmelzen  
1 Bund Suppengrün putzen, würfeln, hinzufügen  
750 g Kartoffeln schälen, würfeln, hinzufügen  
1 1/2 Gemüsebrühe hinzufügen, bei mittlerer Hitze etwa 25 Minuten garen  
Suppe durch ein Sieb streichen oder mit dem Stabmixer pürieren, aufkochen, von der Feuerstelle nehmen. 2 EL Sahne, Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss zugeben

#### Vor dem Servieren:

150 g Krabben abtropfen lassen, zur Suppe geben und alles langsam erwärmen. 1 Becher Schlagsahne schlagen, Suppe in die Tassen füllen, ein EL Sahne jeweils in die Mitte geben und etwas gehackten Dill darüber streuen

Besonders edel wird es, wenn man Flusskrebse oder Scampis verwendet. Diese aber vorher kurz in Butter dünsten und erst dann zur Suppe geben!



### Warme Camembert-Pastete mit Schmant

1 Pkg. fertiger Blätterteig  
2 Möhren  
1/2 kleine Stange Lauch  
1 kleines Stück Knollensellerie  
1 Zwiebel  
100 g tiefgefrorene Erbsen  
1 EL Butter  
1/2 Bund Petersilie  
100 g Camembert  
150 g Schmant  
3 EL Milch  
1 Ei  
Salz  
Pfeffer  
Muskat

#### 1 Tag vorher:

Gemüse putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden, die Zwiebel schälen und fein würfeln, die Erbsen auftauen lassen. Das Gemüse in heißer Butter kurz andünsten und in eine Schüssel geben. Petersilie waschen, abtropfen lassen und fein wiegen. Camembert würfeln, Schmant mit Milch cremig rühren und die Petersilie unterheben. Den Camembert, die Hälfte des Schmants und das Ei verrühren, an das Gemüse geben, kräftig würzen und gut vermischen. In eine Schüssel geben, mit Klarsichtfolie bedecken und in den Kühlschrank

#### 1-2 Stunden vor dem Servieren

Blätterteigplatten auftauen, auf einer bemehlten Fläche 1 cm überlappend auslegen und ausrollen, die Gemüse-Camembertmasse darauf verteilen und den Teig einrollen. Auf ein gefettetes Backblech legen und 35 Minuten bei 180° C backen. In Scheiben schneiden und mit dem restlichen gekräuterten Schmant servieren. Schmeckt auch kalt oder grade noch lauwarm sehr gut!



### Räucherforelle mit Feldsalat

4 Forellenfilets, geräuchert  
4 EL Merrettichsahne oder Creme Fraiche aus dem Glas  
frischer Dill  
1 Pkg Feldsalat

1 rote Zwiebel fein gehackt  
1 Pkg. Salatkrönung o.ä.  
1/2 Glas Wasser  
1 EL Granatapfelsirup  
3 EL Olivenöl

#### 1 Tag vorher:

Vinaigrette vorbereiten. Feldsalat putzen, nicht waschen!

#### vor dem Servieren:

Forellenfilets schräg in Streifen schneiden. Feldsalat waschen und mittig auf einem Teller anrichten. einige Kleckse Meerrettichsahne oder Creme fraiche rund um den Salat verteilen, darauf die Filetstreifen setzen. Über den Salat die Vinaigrette geben. Mit Dill garnieren.



### Äpfel-Zimt-Becher

12 Kugel(n) Vanilleeis  
3-4 kleine, saure Äpfel  
1 Spritzer Zitronensaft  
3-4 EL Zitronensaft  
1 Zimtstange  
200 ml Sahne  
1 Pkg. Vanillezucker  
Zimtpulver

#### 1 Tag vorher

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mit 100 ml Wasser, Zucker und

der Zimtstange kurz aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen (die Äpfel sollten noch Biß haben).

#### Vor dem Servieren

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Je drei Kugeln Vanilleeis in Dessertschalen geben. Die Sahne in einen Spritzbeutel füllen. Das warme Apfelkompott auf die vier Becher verteilen und mit dem vorbereiteten Spritzbeutel Sahnetuffs um das Eis setzen.



Mit gemahlenem Zimt überstäuben und nach Belieben mit einer Apfelspalte garnieren.

### Joghurt-Mascarponecreme mit Macadamia-Krokant:

5 Blatt Gelatine  
350 g Vollmilchjoghurt  
100 g Mascarpone  
40 g Zucker  
100 g Schlagsahne

150 g Physalis  
1 unbehandelte Orange  
1 Päck. Vanillezucker  
30 g Zucker  
1 Sternanis  
75 g Macadamianüsse, ungesalzen  
120 g Zucker

#### 1 Tag vorher

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, Mas-

carpone, Vanillezucker und Zucker verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. 3 Esslöffel Crememasse mit der aufgelösten Gelatine verrühren und unter Rühren zur restlichen Creme geben. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, nochmals kräftig verrühren und die Sahne vorsichtig unterheben. Creme in 4 kleine Metallförmchen oder Gläser füllen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Physalis waschen, halbieren. Orange waschen, Schale mit einem Zestenschneider abschä-

len und den Saft auspressen. Orangenschale, Saft, Zucker und Sternanis einmal aufkochen. Physalis und Orangenschale zufügen und zum Abkühlen in eine Schale füllen. Macadamianüsse grob hacken, in einer Pfanne goldbraun rösten und beiseite stellen. Zucker in der Pfanne unter langsamem Rühren erhitzen, bis er goldbraun karamellisiert ist. Das Karamell in Kreisen auf ein Stück Backpapier geben, dabei sofort mit den gehackten Macadamias bestreuen, da das Karamell sehr schnell fest wird.

#### Vor dem Servieren:

Cremeförmchen kurz in heißes Wasser stellen, den Rand mit einem dünnen Messer vorsichtiglösen und die Creme auf Teller stürzen. Creme mit den Krokantaltern und Physalis anrichten.

Rezept + Foto  
www.macadamias.de

