

Weihnachts Küche

Klassische & festliche Rezepte

Herausgegeben von
Sabine Vonderstein

PaRRagon

Bath • New York • Cologne • Melbourne • Delhi
Hong Kong • Shenzhen • Singapore • Amsterdam

INHALT

Vorwort	6	Kalbsmedaillons mit karamellisierten Apfelscheiben und Kartoffel-Kohlrabi-Gemüse	54
Vorspeisen	8	Gefüllte Kalbsbrust mit Waldpilzen	56
Forellen-Terrine mit Garnelen im Räucherlachsmantel	10	Marinierte Hasenkeule	58
Klassischer Heringssalat mit Rote Beten	12	Sauerbraten mit Printensauce und Apfelrotkohl	60
Garnelencocktail mit rotem Pfeffer	14	Rinderbraten Burgund mit Kartoffelklößen	62
Steinpilzbrühe mit Grießklößchen und Champignons	16	Roastbeef mit Kartoffelsalat	64
Wildsuppe mit Pfifferlingen	18	Schweinebraten mit Schwarte und Ofengemüse	66
Flugenten-Terrine mit Dörrobst	20	Schweinerücken mit Hagebuttensauce	68
Reh-Pastete im Teigmantel	22	Wildschweinschulter in Spätburgunder mit frittierten Streichholzkartoffeln	70
Königspasteten mit Ragoût fin	24	Wildschweinbraten mit Pilzgulasch	72
Feine Rote-Bete-Suppe mit Meerrettich	26	Lammrücken mit Minzesauce	74
Hauptspeisen	28	Nachspeisen	76
Puten-Honigbraten mit Wirsinggemüse	30	Orangen-Vanillecreme mit Grand Marnier	78
Gefüllter Truthahn mit Königsbohnen im Speckmantel	32	Herrencreme mit Schokoraspeln	80
Weihnachtsgans mit Apfel-Brot-Füllung	36	Weihnachtspunsch-Creme mit weißer Schokolade	82
Süßkartoffel-Kroketten mit Pilzragout, Wirsing und glasierten Cranberrys	38	Vanillekipferl-Spekulativ-Tiramisu mit Kirschen	84
Ente mit Orangenfüllung	40	Mousse au Chocolat	86
Weihnachtlicher Coq au Vin mit Blechkartoffeln	42	Zimt-Honigparfait mit Zwetschgenmus	88
Karpfen mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und Salat	44	Schokoladensoufflé mit Blattgold	90
Lachs in Orangenbeize mit Röstkartoffeln	46	Beschwipste Birne mit Schokoladensauce auf Vanille-Eiscreme	92
Kaninchen in Roséwein mit Kartoffelpüree	48	Gefüllter Bratapfel mit Vanillesauce	94
Hirschgulasch mit Spätzle	50	Register	96
Rehkeule mit Bohnen	52		