

Weihnachtsmenü mit pikanten Schnitzelröllchen

Menüfolge

Forellen-Mousse
Pikante Schnitzelröllchen
Kürbis-Kartoffel-Püree
Schokoflammeri mit Kokos-Vanillesoße
Apfelpunsch mit Zimtsahne

Zubereitung

Die Rezeptangaben beziehen sich auf 4 Personen.

Forellen-Mousse

1 Salatgurke
Salz

Die Gurke waschen und rundum mit einem Sparschäler längs in lange, feine Streifen schneiden. Das weiche Innere wird nicht mit verwendet. Die Gurkenstreifen in eine Schüssel geben, salzen und beiseite stellen.

2 kleine Schalotten
1 Bio-Zitrone
2 Stiele Basilikum
2 EL Olivenöl
1 EL Weißweinessig
Pfeffer, Zucker
200 g geräucherte Forellenfilets
100 g Crème fraîche

Die Schalotten fein würfeln. Die Zitrone halbieren und von einer Hälfte 2 EL Saft auspressen. Von 2 Stielen Basilikum die Blätter abzupfen und in Streifen schneiden. Gurken, 1 EL Schalottenwürfel, Basilikum, Olivenöl, 1 EL Zitronensaft und Essig vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die geräucherten Forellenfilets entgräten. Forellenfilets, restliche Schalotten, 1 TL Zitronensaft und Crème fraîche fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche Zitrone in Ecken schneiden. Von der Forellen-Mousse mit 2 Esslöffeln 8 Nocken abstechen und auf 4 Tellern anrichten. Gurkensalat auf die Teller geben und mit den Zitronenecken garnieren.

Pikante Schnitzelröllchen

250 g Karotten
1 kleiner Kopfsalat
4 Schweineschnitzel (à ca. 125 g)
Salz, weißer Pfeffer
1 EL geriebener Meerrettich (aus dem Glas)
3 TL Öl
1 TL klare Brühe
150 g kleine Zwiebeln
150 g Erbsen (TK-Produkt)
100 ml Milch
2-3 EL Soßenbinder

Karotten schälen, waschen und in Stifte schneiden. Salat putzen, waschen. Schnitzel flach klopfen. Mit Salz würzen und mit Meerrettich bestreichen. Je 2 Salatblätter und einige Karottenstifte darauf geben.

Schnitzel aufrollen, feststecken. 2 TL Öl erhitzen, Röllchen anbraten. ¼ l Wasser zugießen, Brühe darin auflösen. Zugedeckt etwa 15 Minuten schmoren lassen. Zwiebeln schälen, halbieren. In 1 TL Öl andünsten. Rest Karotten, Erbsen und 2 EL Wasser zufügen. Ca. 5 Minuten dünsten. Restlichen Salat kleinzupfen und unterrühren. Würzen.

Röllchen warm stellen. Milch in den Fond gießen und aufkochen. Die Soße binden und abschmecken. Röllchen mit dem Gemüse auf Tellern anrichten.

Kürbis-Kartoffel-Püree

800 g Muskatkürbis
500 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
Salz
250 ml Schlagsahne
Muskat
1 EL Butter
8 TL Kürbiskernöl

Kürbis waschen, schälen, entkernen, in 4 cm große Stücke schneiden. Kartoffeln waschen, schälen, halbieren. Kürbis und Kartoffeln zusammen in kochendem Salzwasser zugedeckt 25-30 Minuten garen. Die Sahne in einem Topf offen auf 80-100 ml einkochen lassen. Mit Salz und Muskat würzen. Kürbis abgießen und ausdämpfen lassen. Kürbis und Kartoffeln fein zerstampfen. Püree mit der Sahne und 1 EL Butter verrühren, erwärmen und in eine Schüssel geben. Mit Kürbiskernöl beträufeln.

Schokoflammeri mit Kokos-Vanillesoße

400 ml + ½ l Milch
40 g Speisestärke
2 frische Eigelb
2 EL + 1 EL Zucker
100 g Schlagsahne
60 g dunkle Kuvertüre
1 Pck. Dessert-Soße Vanille-Geschmack zum Kochen
3 EL Kokosraspel
Minzeblättchen zum Verzieren

Von 400 ml Milch 5 EL abnehmen und mit 20 g Stärke, Eigelb und 2 EL Zucker glatt rühren. 350 ml Milch und Sahne aufkochen. Kuvertüre hacken, darin schmelzen. 20 g Stärke einrühren und aufkochen. Flammeri etwas abkühlen, in 4 Dessertschälchen geben und auskühlen lassen. Von ½ l Milch 3 EL abnehmen. Mit Soßenpulver und 1 EL Zucker glatt rühren. Restliche Milch und 2 EL Kokosraspel aufkochen. Angerührtes Soßenpulver einrühren und kurz aufkochen lassen. Soße abkühlen, dabei umrühren. Flammeri mit 1 EL Kokosraspeln und Minzeblättchen verzieren. Die Soße dazu reichen.

Apfelpunsch mit Zimtsahne (ca. 8 Gläser)

1 großer Apfel
2 l klarer Apfelsaft
10 Gewürznelken
3 Zimtstangen
1 TL Zimt
3 EL Zucker
400 g Sahne
100 ml Calvados
Kinder: Apfelsaft

Den Apfel waschen, vierteln, entkernen. Das Fruchtfleisch sehr fein würfeln. Saft, Apfelwürfel, Nelken, Zimtstangen erhitzen und warm halten. Zimt und Zucker mischen, 1 TL zum Bestreuen beiseite stellen. Die Sahne steif schlagen und den Zimtzucker einrieseln lassen. Calvados zugießen. Noch heiß auf Gläser verteilen. Die Sahne darauf gießen und mit Zimtzucker bestreuen.