

Genießen Sie das Weihnachtsfest

Köstliches Menü für 4 Personen

Cremige Kartoffelsuppe, knusprige Ente mit Birnen und Orangen und zum Abschluss ein zartschmelzendes Cappuccino-Dessert: So schmeckt es der ganzen Familie.

Kartoffelcreme mit Sterntalern

Zutaten: 500 g mehlig kochende Kartoffeln, 1 Zehe Knoblauch, 750 ml Gemüsebrühe, 100 g Crème fraîche, 175 g Schlagsahne, Salz, Pfeffer, Muskat, 4 Scheiben Toast, Schnittlauch.

Zubereitung: Am Vortag geschälte Kartoffeln würfeln. In der Brühe mit geschältem Knoblauch 15 min garen, pürieren. Crème fraîche und Sahne unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kühl stellen. Am nächsten Tag Toastbrot rösten, Sterne ausstechen oder ausschneiden. Suppe erhitzen, auf Teller verteilen, etwas Muskat darüber reiben, mit Schnittlauchröllchen bestreuen, Sterne auflegen. Sofort servieren.

Weihnachtliche Bratente

Zutaten: 1 küchenfertige Ente (2,5 kg), Salz, Pfeffer, 3 feste Birnen, 2 Vanilleschoten, 1 unbehandelte Orange, 2 Lorbeerblätter, 4 Brötchen, 150 ml Milch, 1 Schalotte, 1 EL Butter, 0,5 TL getrockneter Majoran, 2 Eier, 200 g Schlagsahne, 1 EL Orangenkonfitüre, 1 EL Orangenlikör, 2 TL Speisestärke.

Zubereitung: Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ente abspülen, abtupfen, innen und außen kräftig salzen und pfeffern. Birnen in Spalten schneiden. Vanilleschoten längs halbieren, Mark auskratzen, Mark mit Birnen vermischen, samt Vanilleschoten in Ente

füllen. Orange in Spalten schneiden. Passenden Bräter 2 cm hoch mit Wasser füllen, Ente mit Brust nach unten hineinlegen, Orangen und Lorbeer in Bräter geben. 120 min braten, dabei Ente nach 30 min auf Rücken drehen. 30 min vor Garzeitende Temperatur auf 200 Grad stellen. Ente regelmäßig mit Bratfond begießen, bei Bedarf noch Wasser angießen.

Brötchen in dünne Scheiben schneiden. In heißer Milch 15 min einweichen. Geschälte Schalotte würfeln, in Butter glasig angehen lassen. Brötchen ausdrücken, mit Schalotte, Majoran und Eiern verkneten, salzen, pfeffern. 8 Klöße formen. Rund 10 min in köchelndem, leicht gesalzenem Wasser gar ziehen lassen.

Ente aus Bräter nehmen. Orangenstücke ausdrücken, Schalen entfernen. Fett vom Bratfond schöpfen, Fond in Topf gießen. Ente in Bräter geben, im abgeschalteten Ofen warm halten. Sahne zum Fond gießen, Sauce etwas einköcheln. Mit Konfitüre, Likör, Salz und Pfeffer würzen. Stärke mit wenig Wasser anrühren, Sauce leicht binden. Mit Geflügelschere Ente in Portionen teilen. Mit abgetropften Knödeln und Sauce anrichten. Reichen Sie dazu Rotkohl, dem Sie kurz vor Ende der Kochzeit einige Orangenfilets zugeben.



Knusprige Ente mit viel Aroma.

Foto: picture-alliance/dpa/Stockfood

Cappuccino-Speise

Zutaten: 150 g Jogurt, 300 g Quark, 100 g Mascarpone, 1 EL Zucker, Mark von 1 Vanilleschote, 8 TL Cappuccino-Pulver (Tüte), 2 EL

Amaretto, 50 g Amarettini (Mandelgebäck), Kakao-pulver zum Bestäuben.

Zubereitung: Jogurt in einem feinen, mit Küchenpapier ausgelegten Sieb abtropfen lassen. Alle Zutaten, bis auf Kekse und Kakao, mit Jogurt verrühren. Mit dem Handrührgerät etliche Minuten aufschlagen. Creme zur Hälfte in vier Dessertschälchen verteilen. Grob zerbröselte Amarettini daraufgeben, mit restlicher Creme bedecken. Mindestens 30 min kalt stellen. Dick mit Kakaopulver bestäuben. Je 1 Mandelgebäckstück mittig darauf setzen.