



Fein
und
festlich

Neue Rezepte
für Weihnachten
und Silvester

Jan Thorbecke Verlag

INHALT

MINI-ÉCLAIRS mit dreierlei Mousses	4
HÄPPCHEN MIT FOIE GRAS und Zwiebel-Konfit-Gelee	6
PROFITEROLES mit Gänseleber-Mousse	9
TOPINAMBUR-VELOUTÉ mit Jakobsmuschelfleisch	10
KARTOFFEL-APFEL-SALAT mit Trüffeln	12
KAISERGRANAT in Champagner-Sabayon	15
RIESENGARNELEN-SPIESSE mit Früchten	16
KLEINE FILO-TEIG-PASTETEN mit Krebsfleisch und Safran	18
FOIE-GRAS-TERRINE mit Feigen und Chutney	20
GEBRATENE FOIE GRAS mit Feigen und Honigkuchen	22
SELLERIE-PÜREE mit Trüffeln	24
SÜSSKARTOFFEL-PÜREE mit Haselnüssen	24
PASTINAKEN-PÜREE mit Mandeln	25
KÜRBIS-PÜREE mit gehackten Maronen	25
LANGUSTEN-SCHWÄNZE mit Passionsfrüchten	26
RIESENGARNELEN IN SCHALLOTTEN und Weißwein	29
GEGRILLTER HUMMER mit Mango und Forellenkaviar	30
GEBRATENE SEETEUFEL-ROLLE zwischen Land und Meer	32

BLINI-MILLE-FEUILLES mit Räucherlachs	35
TOURNEDOS Rossini	36
GEBRATENE ENTENBRUST mit Süßkartoffeln und Früchten	38
REHBRATEN mit Esskastanien und Schokoladensauce	40
GLASIERTE LAMMKOTELETTS mit Balsamico und Granatapfelkernen	43
PUTE MIT MARONEN und Cidre	44
KAPAUN mit weihnachtlichen Gewürzen	47
WEISSE TRÜFFELPRALINEN mit Kokosraspeln	48
WEISSE TRÜFFELPRALINEN mit Rum	48
DUNKLE TRÜFFELPRALINEN mit Pfeffer	49
BÛCHE GLACÉE geeister Biskuitkuchen	50
MINI-BISKUITROLLEN Birne-Spekulatius	53
BRANDTEIG-RÖLLCHEN mit Cremefüllung	54
KNUSPRIGE BLÄTTERTEIGSCHNITTEN mit Cremefüllung	57
BÛCHE mit geeister Capuccino-Füllung	58
MINI-KNUSPER-WINDBEUTEL	61
CHARLOTTE MIT MACARONS und Passionsfrüchten	63
OMELETTE SURPRISE	64
BAISER-TORTE mit Schokolade und Haselnüssen	66
BAISER-MILLE-FEUILLES mit Ananas und Verbenensahne	68
BIRNEN-TARTE mit Baiser und Nüssen	70

LANGUSTEN-SCHWÄNZE

mit Passionsfrüchten

Zubereitung: 30 Min.

Backzeit: etwa 20 Min.

FÜR 4 PERSONEN

- 2 Langustenschwänze, vom Fischhändler zugeschnitten oder tiefgekühlt, je 250 g
 - 60 g Butter
- 2 frische Passionsfrüchte
- Johannisbeeren als Deko (nach Belieben)
 - Salz und Pfeffer

Für das
Passionsfruchtkaramell

- Saft von 2 Limetten
 - 60 g Zucker
- 1 Passionsfrucht
 - 20 g Butter

1. Die tiefgekühlten Langustenschwänze auftauen und mit einem großen, scharfen Messer der Länge nach halbieren. Dazu das Messer in der Mitte des Panzers einstechen und zum einen Ende hin herunterdrücken, dann die Prozedur in die andere Richtung wiederholen.
2. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
3. Für den Karamell den Limettensaft in einen kleinen Topf geben. Zucker hinzufügen und 3 bis 4 Minuten bei schwacher Hitze köcheln, bis die Flüssigkeit karamellisiert. Hat diese eine goldbraune Färbung angenommen, den Saft und das Fleisch der Passionsfrucht und schließlich die Butter in Würfeln einrühren. Aufschlagen und 3 Minuten auf schwachem Feuer erhitzen. Pfeffern und beiseite stellen.
4. Die Langustenhälften mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen, die Butter in Würfeln darauf verteilen, salzen und pfeffern. 15 Minuten im Ofen backen.
5. Passionsfrüchte waschen und halbieren. Jede Langustenhälfte mit einer halben Passionsfrucht und dem heißen Karamell servieren. Die Teller eventuell mit ein paar Johannisbeer-Rispen garnieren.



GEBRATENE ENTENBRUST

mit Süßkartoffeln und Früchten

Zubereitung: 25 Min.
Marinierzeit: 2 bis 12 Std.
Bratzeit: 25 Min.

FÜR 6 BIS 8 PERSONEN

- 2 Entenbrüste, je ca. 400 g
 - 500 ml Saft von roten Früchten
 - 500 g Süßkartoffeln
 - 100 g Preiselbeeren
 - 4 Äpfel
 - Saft von 1 Zitrone
 - 30 g Butter
 - einige Johannisbeer-Rispen zur Dekoration (nach Belieben)
 - Salz und Pfeffer
- Für die schnelle Konfitüre
- 200 g rote Früchte, tiefgekühlt
 - 80 g Zucker
 - Zesten und Saft von 1 Orange

1. Am Vorabend die beiden Entenbrüste mit der Haut nach außen übereinanderbinden wie für einen Rollbraten. Den Saft von roten Früchten pfeffern und den Braten mindestens 2 Stunden (am besten über Nacht) darin marinieren. Von Zeit zu Zeit wenden.
2. Am nächsten Tag die Süßkartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. 10 Minuten im kochenden Salzwasser kochen und abgießen.
3. Die Konfitüre zubereiten. Dazu die noch tiefgekühlten Früchte mit Zucker, den Zesten und dem Saft der Orange in einen Topf geben. Auf mittlerer Flamme 15 Minuten kochen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist und die Konfitüre andickt.
4. Den Backofen auf 250 °C vorheizen. Die Äpfel schälen (bei Bio-Ware ungeschält verwenden), entkernen, vierteln, die Viertel mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun anlaufen. Den Entenbrustbraten in eine Bratenform legen und 250 ml der Marinade angießen und die Preiselbeeren hineingeben. Die Butter in Würfeln hinzugeben, salzen und pfeffern. Das Ganze 15 Minuten im Ofen braten. Dabei immer wieder mit dem Bratenfond begießen. Wenn nötig, noch etwas Marinade nachfüllen. Der Braten sollte immer in reichlich Sauce liegen. Nach 15 Minuten den Braten aus dem Ofen nehmen und in Alufolie wickeln. Die Äpfel und Süßkartoffeln in die Form füllen und 10 Minuten in der Sauce ziehen lassen.
5. Den Entenbrustbraten auf einer Servierplatte mit Süßkartoffeln und Äpfeln anrichten. Die Sauce und die Konfitüre in separaten Schüsselchen reichen.





MINI-RÜHRTEIGROLLEN

Birne-Spekulatius

Zubereitung: 45 Min.

Kühlzeit: 12 Std.

Kochzeit: 10 Min.

FÜR 4 PERSONEN

Für den Rührteig

- 80 g weiche Butter
- 80 g brauner Zucker
- 80 g Mehl
- 8 Karamellkekse (z. B. Lotus)
- 2 Eier

Für die Mousse

- 350 g Birnen in Sirup, abgetropft
- 1 EL flüssiger Honig
- 100 g Zucker
- 4 g Agar-Agar
- 250 ml kalte Schlagsahne

Für die Deko

- 100 g Milchkaramell (s. S. 72)

1. Den Rührteigboden zubereiten. Dazu den Backofen auf 180 °C vorheizen. In einer Rührschüssel Butter, Zucker, Mehl und die zerstoßenen Karamellkekse mischen. Die Eier hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech mit einem Küchenspatel 1 cm dick ein Teig-Rechteck entsprechend einer Kastenform von 20 cm x 8 cm oder entsprechend der Größe von 2 halbrunden Kastenformen (Rehrückenformen) streichen. 10 Minuten im Ofen backen.
2. Für die Mousse 2 der geschälten, entkernten Birnenhälften in Scheiben schneiden und in einer Pfanne in Honig leicht karamellisieren. Die restlichen Birnen pürieren. Diese sollten 300 ml Püree ergeben. Das Birnenpüree mit dem Zucker und Agar-Agar erhitzen. Unter regelmäßigem Rühren erkalten lassen. Die Sahne steif schlagen. Locker mit dem Spatel unter das erkalte Birnenpüree heben. Zum Schluss noch kurz mit dem Handmixer einmal durchrühren, um die Masse zu glätten.
3. Die Rührteigrollen zusammenstellen. Dazu die Kastenform (oder 2 halbrunde Kastenformen) mit Lebensmittelfolie auskleiden. Den Boden mit den Birnenscheiben dicht an dicht belegen. Die Mousse darübergeben und alles mit dem gebackenen Rührteigrechteck abdecken. Die Form 12 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.
4. Die Form kurz über heißen Wasserdampf halten, dann den Kuchen vorsichtig stürzen. Das Milchkaramell erwärmen, bis es flüssig wird, und den Kuchen damit überziehen. Bis zum Verzehr erneut kaltstellen.

Besondere Zutaten

Englische Creme: Vanillecreme aus Eigelb, Zucker und Milch

Filoteig: dünner Blätterteig griechischer Art, im Kühlregal im Supermarkt oder im griechischen Spezialitätengeschäft.

Foie gras: Stopfleber von der Gans oder Ente ist in Frankreich ein traditionelles Weihnachtessen. Sie wird normalerweise durch „Stopfen“ erzeugt, welches in Deutschland als Tierquälerei verboten ist. Inzwischen gibt es jedoch auch ohne Stopfen erzeugte Gänse- und Entenleber, die den natürlichen Instinkt der Zugvögel ausnutzt, sich im Herbst Fettreserven anzufressen. Wer die Tiere schonen will, sollte sich dennoch danach erkundigen oder auf Ersatzprodukte ausweichen.

Die Firma Labeyrie vermarktet z. B. ein Produkt aus magerer Entenleber, die mit Sahne zu einer Paste verarbeitet wird, die an Gänseleberpastete erinnert. Die Firma Tartex bietet verschiedene vegetarische Pasteten an, die auch als „Faux gras“ – „Falsche Gänseleber“ vermarktet werden.

Herbsttrompete: Pilzsorte, wird auch Totentrompete genannt.

Marons glacés: Kandierte Maronen, in Deutschland z. B. von Favorina bei Lidl.

Milchkaramell: Brotaufstrich aus Milch und Zucker, z. B. Bonne Maman „Caramel“, Confiture de Lait oder Dulce de Leche.

Piment d'Espelette: mildes, leicht rauchiges Chili-Pulver aus dem Baskenland.

Viergewürz: Quatre épices, Gewürzmischung aus Pfeffer, Ingwer, Muskat und Nelken, ersatzweise kann Piment verwendet werden.

Viktoria-Ananas: eine etwas kleinere, besonders aromatische Sorte

Bild- und Textnachweis: © F. Besse (Texte Sabine Paris): Vorsatz und Seiten 11,13,14,17,19, 21, 23, 27, 31, 33, 37, 39, 41, 45, 46, 48–49;

P.L. Viel (Texte V. Drouet): Seiten 4–5, 7, 8, 28, 51,52, 55, 56, 59, 60, 62; O. Ploton © Verlagsarchiv Larousse (Texte C. Moreau): Seiten 24–25, 34, 43;

© M.-J. Jarry (Texte B. Abraham): Seiten 65, 67, 69, 71

VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRUNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Aus dem Französischen von Christine Frauendorf-Mössel

Alle Rechte vorbehalten

© der deutschen Ausgabe 2016 Jan Thorbecke Verlag der Schwabenverlag AG, Ostfildern

© der Originalausgabe mit dem Titel Recettes de Fetes 2014 Larousse

www.thorbecke.de

Umschlaggestaltung Finken und Bumiller, Stuttgart

Umschlagabbildungen: oben links: M.-J. Jarry; rechts: P. L. Viel; unten: F. Besse

Innengestaltung: Mathilde Delattre-Josse

Satz: Schwabenverlag AG, Ostfildern

Druck: Graficas Estella, Spanien

ISBN 978-3-7995-1101-8

