

Unsere liebsten Weihnachts- klassiker

Haben Sie auch ein Ritual oder ein Gericht, das Sie mit Weihnachten verbinden? Drei unserer LandKind-Redakteure verraten Ihnen ihre liebsten Familienrezepte.

Das Schöne an einer Tradition ist, dass man schon weiß, was kommt! Die Vorfreude darauf wächst ins Unermessliche und schon beim Gedanken an ein bestimmtes Gericht läuft einem regelrecht das Wasser im Munde zusammen. Weihnachten ist so ein Fest, an dem meist die ganze Familie zusammenkommt und an mehreren Tagen miteinander feiert. Vorher wird zwar viel geplant und vorbereitet, allerdings steht bei den meisten Familien das Menü für die jeweiligen Feiertage bereits fest – und gehört oft zur Familientradition.

Essen am Heiligabend

Ursprünglich war der Heilige Abend ein strenger Fastentag, der als Höhepunkt die Fastenzeit beendet. Um diesen christlichen Feiertag korrekt zu begehen, wurde ein Fischgericht zubereitet. Viele Klöster züchteten Karpfen und so war der Brauch des Weihnachtskarpfens geboren. Erst am 25. Dezember durfte dann richtig geschlemmt werden. Bei den meisten Familien gab es Schweinebraten. Um 1600 gelangte der Brauch einer Weihnachtsgans nach Deutschland. Er stammt aus England und entstand 1588, als Königin Elisabeth I. beim Verzehren einer Gans am Heiligabend vom Sieg der englischen Flotte über die spanische Armada erfuhr. Heute wird in vielen Haushalten über die Feiertage ein mehrgängiges Menü zusammengestellt. Tradition ist es in jedem Fall, das Weihnachtsfestessen in einem größeren Kreis zu genießen und es sich dabei so richtig gut gehen zu lassen. Und vielleicht wird dieses Jahr auch ein Rezept des LandKind-Teams in Ihre Familientradition mit aufgenommen? Wir wünschen Ihnen ein köstliches Weihnachtsfest und guten Appetit! Ihre LandKind-Redaktion. ♦

Roastbeef

zart und weich

Zutaten für 4 Personen

1 kg Roastbeef, 2 EL Butterschmalz, 1 TL Koriandersamen, grobes Salz (Fleur de Sel), 1 TL Pfefferkörner, Pfeffer, 1 TL getrockneter Thymian, ca. 250 ml Fleischbrühe, 3 EL Crème fraîche, 3 EL süßer Senf, Bratthermometer

Zubereitung

Ofen auf 120 °C Unter- und Oberhitze vorheizen. Roastbeef abbrausen und trocken tupfen. Von beiden Seiten ca. 4 Minuten stark im heißen Butterschmalz anbraten, wieder aus der Pfanne nehmen. Koriander und Pfefferkörner in einem Mörser fein zerstoßen, Thymian und 1 TL Salz untermengen und das Fleisch damit einreiben. In eine feuerfeste Form legen, Bratthermometer in die dickste Stelle stechen, sodass die Spitze in der Mitte des Roastbeefs steckt. Im Ofen – je nach Fleischdicke und gewünschtem Gargrad – etwa 45–70 Minuten garen. Das Fleisch ist gut (rosa), sobald die Kerntemperatur am Thermometer ca. 55 °C anzeigt. Für die Soße den Bratensatz mit Brühe ablöschen und etwas einköcheln lassen. Vom Herd nehmen, Crème fraîche und Senf einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, kurz in Alufolie gewickelt ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden und mit der Soße servieren.



Sabine von Kienlin
Ressortleitung Küche und Landleben

„Roastbeef gibt's bei uns am 25.12. – oft auch mit 5 Zweigen Thymian und Rosmarin umwickelt statt mit Würze eingerieben.“

Text: Sabine von Kienlin • Fotos: Stockfood (5) - Ian Garrlick, Jo Kireharr, Richard Jung, Rúa Castiño, Susanne Sehnitz, privat (3)





Beilagengemüse

Zutaten für 4 Personen

Für den Rosenkohl mit Pekannüssen 1 kg Rosenkohl, 2 Knoblauchzehen, 6 Salbeiblätter, 2 EL Butter, 50 g Pekannüsse, 1 Msp. Orangenabrieb, Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss

Zubereitung

Rosenkohl waschen, putzen, halbieren und in Salzwasser ca. 15 Minuten garen. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Knoblauch häuten, in feine Scheiben schneiden. Salbeiblätter waschen und trocken schütteln. Butter in der Pfanne schmelzen. Knoblauch, Nüsse und Salbei darin golden anbraten. Rosenkohl mit Orangenabrieb unterschwenken, 2 Minuten heiß werden lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und servieren.

Für die karamellisierten Möhren 800 g kleine Fingermöhren, 3 EL Butter, 2 EL Honig, 1 EL Balsamico, 2 EL frisch gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Möhren putzen. 2 EL Butter mit Honig in einem Topf leicht karamellisieren lassen und Möhren unterschwenken. Salzen, mit ein wenig Wasser ablöschen und zugedeckt ca. 5 Minuten gar dünsten. Deckel abnehmen, mit Balsamico und übriger Butter verfeinern, Petersilie untermengen und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt servieren.

Küchen-Tipp

Ist das Roastbeef schon fertig gegart, aber die Familie noch in Gespräche vertieft, ist das kein Problem: einfach Ofen ausschalten, Fleisch in Alufolie wickeln und warm stellen. So bleibt es zart. Übriges Fleisch können Sie am nächsten Tag z. B. mit Bratkartoffeln oder kalt auf dem Brot mit Remoulade verspeisen. So muss auch nicht für jeden Weihnachtstag groß gekocht werden ...



Ofenkartoffeln

Zutaten für 4 Personen

800 g festkochende Kartoffeln, 4 EL Olivenöl, grobes Meersalz, Pfeffer

Zubereitung

Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen, trocken tupfen, vierteln und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Kartoffeln mit dem Öl vermischen und im vorgeheizten Ofen etwa 30–35 Minuten unter gelegentlichem Wenden goldbraun braten. Herausnehmen, in einer Form anrichten und mit grobem Meersalz und Pfeffer bestreut servieren.

Tiramisu

Zutaten für 4 Personen

Saft und Abrieb von 1 unbehandelten Bio-Orange, 2 EL Vanillezucker, 200 g Mascarpone, 2 Eiweiß (Größe M), 1 EL Honig, 50 ml koffeinfreier Kaffee, 1 Schuss alkoholfreier Amaretto-Sirup, 16 glutenfreie Löffelbiskuits, Zimtucker und Schoko-Herzchen zum Verzieren

Zubereitung

Orangenabrieb mit Vanillezucker und Mascarpone cremig rühren. Die Eiweiße steif schlagen und unterziehen. Orangensaft mit Honig, koffeinfreiem Kaffee und Amaretto-Sirup verrühren. Die Löffelbiskuits in Stücke brechen und etwa die Hälfte auf 4 schöne Gläser verteilen. Mit der Kaffee-Sirup-Mischung beträufeln und darauf die Hälfte der Creme geben. Die übrigen Biskuits erneut mit der Kaffee-Sirup-Mischung beträufeln, darüber anrichten und mit der restlichen Creme abschließen. Bis zum Servieren mindestens 30 Minuten kalt stellen, noch besser bereits am Vormittag zubereiten. Vor dem Servieren die Desserts mit Zimtucker und Schoko-Herzchen bestreuen.



Blumenkohlsuppe

Zutaten für 4 Personen

1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 100 g Knollensellerie, 500 g Blumenkohl, 1 EL Butter, 1 EL Mehl, 800 ml Gemüsebrühe, 4 Scheiben Toastbrot, 80 g gewürfelter Speck, 100 ml Sahne, 100 g Crème fraîche, Salz, frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung

Schalotte, Knoblauch und Sellerie schälen und würfeln. Blumenkohl waschen, putzen und in grobe Stücke teilen. Das Gemüse in einem Topf in der heißen Butter farblos anschwitzen. Mehl untermischen, mit Brühe ablöschen und unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Minuten leise weich köcheln lassen. Inzwischen den Ofen auf Grillfunktion vorheizen. Aus den Toastscheiben große und kleine Sterne ausstechen. Auf dem Gitter im Ofen auf beiden Seiten unter dem Grill golden bräunen lassen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Speck in einer heißen Pfanne 2 Minuten anschwitzen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Suppe pürieren (nach Belieben durch ein Sieb streichen) und evtl. noch ein wenig einköcheln lassen oder Brühe zugeben. Sahne und Crème fraîche unterrühren und mit Salz und Muskat abschmecken. Auf Teller verteilen und mit den Speckwürfeln bestreuen. Die Stern-Croûtons dazulegen und servieren.



Yvonne Vahland
Art-Direktorin LandKind

„Wir wechseln oft die Form der Croûtons: Mal sind es Sterne, mal Weihnachtsmänner – je nach Lust und Ausstecher.“



Pia Hart
Redaktionsleitung LandKind

„Damit jeder zugreifen kann, gibt es bei uns Tiramisu immer in der glutenfreien Variante mit koffeinfreiem Kaffee und – wegen der Kinder – ohne Alkohol. Für den typischen Geschmack sorgt deshalb ein Schuss Amaretto-Sirup.“