

# Holy Night

## Weihnachtsmenü

-

### OFEN-RACLETTE AUF SÜßKARTOFFELN

#### VORSPEISE

Zubereitungszeit: Ca. 35 Min.

#### Zutaten

- 2 Bio-Süßkartoffeln (à 250g)
- Ca. 3 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Glas (370 ml) Apfelrotkohl
- 2 EL Wildpreiselbeeren
- 30g Walnüsse
- 4 kleine Weichkäsestücke (à 50g; z.B. „Géramont“)
- Thymian zum Bestreuen



#### Zubereitung

1. Süßkartoffeln gründlich waschen und in ca. 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und mit Öl bepinseln. Salzen und pfeffern. Im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 220 °C/Umluft: 200 °C) ca. 20 Minuten backen.
2. Inzwischen Rotkohl mit Preiselbeeren in einem Topf erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Walnüsse grob hacken. Käse jeweils waagrecht halbieren. Käsehälften mit der Schnittfläche nach oben auf 8 Kartoffelscheiben legen. Walnüsse auf dem Blech verteilen. Backofengrill einschalten und alles ca. 5 Minuten übergrillen. Süßkartoffeln mit Preiselbeer-Rotkohl und Walnüssen anrichten. Nach Belieben mit Thymian bestreuen.



# FILETSTEAK MIT NUSS-LEBKUCHEN-CRUMBLE

## HAUPTGANG

Zubereitungszeit: Ca. 75 Min.

### Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg kleine Bundmöhren
- Salz und Pfeffer
- 50 g Macadamianusskerne
- 50 g Kastenweißbrot
- 50 g Parmesan
- 2 Zweige Rosmarin
- 4-6 Stiele Thymian
- 6 EL Butter
- 1 gestr. TL Lebkuchengewürz
- 6 Rinderfiletsteaks (à ca. 200 g)
- 2 EL Öl
- 4-6 Schalotten
- 2 EL Tomatenmark
- 200 ml Portwein
- 400 ml Rinderfond (Glas)
- 1 TL Speisestärke
- Zucker
- 6 Stiele Petersilie



### Zubereitung:

1. Für die Möhren Bundmöhren schälen, dabei etwas Grün stehen lassen. Möhren waschen und in kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen. Gut abtropfen lassen.
2. Für den Crumble Nüsse fein hacken. Brot fein zerbröseln. Parmesan reiben. Rosmarin und Thymian waschen, hacken.



3. 5 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Rosmarin, Thymian, Brotbrösel und -Nüsse kurz darin schwenken. In eine Schüssel füllen. Parmesan und Lebkuchengewürz unterrühren.
4. Steaks trocken tupfen. Öl in einer -Pfanne erhitzen. Steaks darin pro Seite ca. 2 Minuten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen, -Pfanne beiseitestellen. Steaks auf ein mit Back-papier ausgelegtes Backblech setzen. Nusscrumble auf den Steaks -verteilen und kurz ruhen lassen.
5. Für die Soße Schalotten schälen und vierteln. Pfanne samt Bratsatz wieder erhitzen. Schalotten darin ca. 2 Minuten anbraten. Tomatenmark einrühren und kurz anschwitzen. Mit Portwein und Fond ablöschen, aufkochen und ca. 5 Minuten einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Stärke und 2 EL Wasser glattrühren. In den kochenden Fond rühren, aufkochen und ca. 2 Minuten köcheln. Soße mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Warm stellen.
6. Filets im vorgeheizten Backofen (Ober/Unterhitze 200°C, Umluft: 180 °C) 8–10 Minuten backen.
7. Für die Möhren, Petersilie waschen und fein hacken. 1 EL Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Möhren darin unter Schwenken erhitzen. Mit 1–2 TL Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Mit Petersilie bestreuen. Alles anrichten.

# SCHOKO-TANNENZAPFEN

## DESSERT

Zubereitungszeit: Ca. 30 Min.

### Zutaten:

- 200 g Butterkekse
- 70 g Backkakao
- 125 g Haselnüsse gemahlen
- 2 EL Rohrohrzucker
- 40 g Butter weich
- 200 ml Milch lauwarm
- 175 Schoko-Cornflakes
- Puderzucker



## **Zubereitung:**

1. Butterkekse sehr fein zerbröseln oder häckseln.
2. Brösel mit Backkakao, gemahlenden Haselnüssen und Zucker vermischen. Weiche Butter und lauwarme Milch dazugeben und zu einem homogenen Teig vermengen. Für ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
3. Teig in ca. 12 Portionen aufteilen und jeweils zu kleinen Kegeln formen.
4. Von unten nach oben leicht und rundherum versetzt mit Schoko-Cornflakes verzieren, optisch wie bei einem Tannenzapfen. Cornflakes dann einmal leicht zusammendrücken.
5. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

