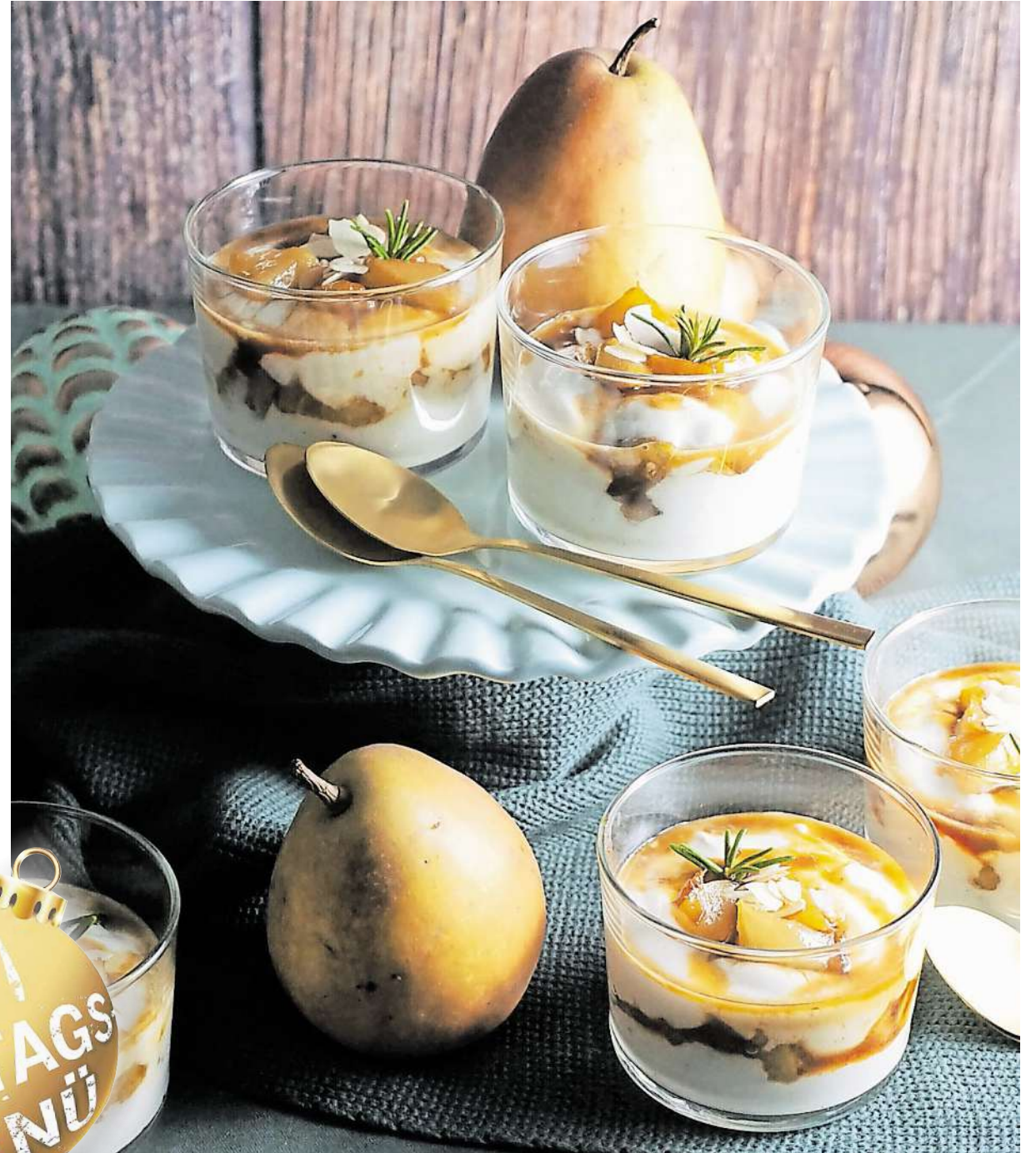


Die Vorspeise unseres Weihnachtsmenüs: Pilzrahmsuppe mit Pumpernickel-Crunch. FOTO: ANJA HENN



Die Nachspeise: Gewürzjoghurt mit gebratenen Rosmarin-Birnen. FOTO: ANJA HENN

# Ganz gelassen genießen

Unser Weihnachtsmenü zum Nachkochen: Süppchen und Süßes plus Hauptspeise mit und ohne Fleisch.

VON ANJA HENN

**W**eihnachten ist die besinnlichste Zeit des Jahres. Gemütliche Stunden mit der Familie verbringen und den Liebsten eine Freude bereiten. Auf der anderen Seite fordert diese Phase auch viel Zeit für Vorbereitungen, ob Geschenke besorgen

oder das Essen zubereiten. Aber das geht auch etwas gelassener! Wir haben dieses Jahr wieder ein kostengünstiges Weihnachtsmenü zusammengestellt, das sich zudem gut vorbereiten lässt und am Weihnachtsabend keine allzu große Mühe mehr macht. Das Menü ist komplett für Vegetarier geeignet, wenn man den Hackbraten gegen den vegetarischen Braten aus Bohnen austauscht oder auch zusätzlich macht.

## Vorspeise

### Pilzrahmsuppe mit Pumpernickel-Crunch

#### ZUTATEN

Für vier Personen

- ▶ 100 g getrocknete Steinpilze
- ▶ 250 g gemischte frische Pilze nach Wahl
- ▶ 2 mittelgroße Zwiebeln
- ▶ 100 g Butter
- ▶ 50 g Mehl
- ▶ 250 ml Weißwein (oder Gemüsebrühe)

- ▶ 200 ml Sahne
- ▶ Pfeffer und Salz

- ▶ 2 Scheiben Pumpernickel
- ▶ Muskat und Salz
- ▶ Neutrales Öl
- ▶ 2 bis 3 Kräuterseitlinge
- ▶ Olivenöl

#### ZUBEREITUNG

Die Suppe kann gut vorbereitet und eingefroren oder am Vortag zubereitet werden.

1. Die Steinpilze in einem Liter warmem Wasser für etwa eine Stunde einweichen.
2. Die frischen Pilze putzen. Mit einem Pinsel den Schmutz entfernen und die Pilze in 1,5 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.
3. Die Steinpilze aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und klein schneiden. Das Einweichwasser kann jetzt als Fond für die Suppe verwendet werden.
4. 50 Gramm der Butter in einem großen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und Zwiebeln darin glasig dünsten. Danach die frischen Pilze darin für drei bis fünf Minuten anschwitzen.
5. Jetzt die Pilze aus dem Topf nehmen. Die restliche Butter in den Topf geben und bei erhöhter Temperatur schmelzen lassen. Das Mehl dazugeben, schnell verrühren und mit einem Schuss Wein ablöschen. Weiter rühren, bis eine sämige Masse entstanden ist. Wenn es zu trocken wird, noch etwas Wein angießen.
6. Nach und nach erst den Wein und dann den Pilzfond in kleinen Portionen angießen und immer wieder einkochen lassen, bis beides gänzlich verarbeitet ist. Dann die angebrat-



Getrocknete Steinpilze werden eingeweicht und mit frischen Pilzen kombiniert. FOTO: ADOBESTOCK

nen und die eingeweichten Pilze dazugeben. Mit Pfeffer und Salz nach Belieben abschmecken.

7. Die Sahne halbsteif schlagen und bis zur Verwendung im Kühlschrank lagern.
8. Die Pumpernickel-Scheiben mit der Hand in einer kleinen Schüssel fein zerbröseln. Mit je 1/4 TL Salz und Muskat würzen und alles gut vermengen.
9. In einen kleinen Topf zwei Finger breit Öl einfüllen und erhitzen. Im heißen Öl den Pumpernickel für 30 bis 40 Sekunden knusprig frittieren.
10. Mit einem Schöpflöffel die Brösel herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Bis zur Verwendung beiseite stellen.
11. Vor dem Servieren die Kräuterseitlinge putzen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne in etwas Olivenöl braun ausbacken. Zum Servieren der Vorspeise 3/4 der Sahne unter die heiße Suppe heben. Die Suppe auf Teller verteilen. Je einen Klecks von der restlichen Sahne dazugeben und mit ein paar Scheiben Seitlingen, Pumpernickel-Bröseln und ggf. ein paar Kräutern dekorieren.

## Dessert

### Gewürzjoghurt mit gebratenen Rosmarin-Birnen

#### ZUTATEN

Für vier Personen

- ▶ 600 g griechischer Joghurt
- ▶ 1 TL Fenchelsaat
- ▶ 1 TL Anis
- ▶ 1/2 TL Kardamomsaat
- ▶ 1/2 TL Ingwerpulver
- ▶ 1 TL Zimt

- ▶ 4 EL Honig
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ 2 bis 3 weiche Birnen
- ▶ 2 EL Butter
- ▶ 2 Zweige Rosmarin
- ▶ 100 ml Grand Marnier (alternativ Orangensaft)
- ▶ Mandelblättchen
- ▶ 1 Extrazweig Rosmarin zum Dekorieren

#### ZUBEREITUNG

Das Dessert kann gut am Vortag zubereitet werden und braucht nur kurz vor dem Servieren noch mit Mandelblättchen und einem kleinen Zweig Rosmarin dekoriert zu werden.

1. Den Joghurt in eine Schüssel geben.
2. Fenchelsaat, Anis und Kardamomsaat in einem Mörser fein reiben. Zimt und Ingwer dazugeben und alles gut vermengen.
3. Die Gewürzmischung mit dem Honig, dem Salz und dem Joghurt glatt rühren. Bis zum Servieren im Kühlschrank lagern.
4. Die Birnen vierteln, entkernen und grob würfeln.
5. Eine Pfanne erhitzen und die Butter darin schmelzen, bis sie anfängt zu schäumen. Dann die Würfel in der Butter schwenken und für drei Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Mit Grand Marnier ablöschen und einkochen. Abkühlen lassen.
6. Den Joghurt aus dem Kühlschrank nehmen. In vier Dessertgläser abwechselnd Joghurt und Birnen schichten. Zum Schluss noch ein paar Birnenstückchen obendrauf verteilen und kühl stellen.

Vor dem Servieren mit Mandelblättchen bestreuen und mit kleinen Abschnitten vom Rosmarin dekorieren.



Sie hat ein kostengünstiges Menü kreiert: Dreiländerschmeck-Köchin Anja Henn. FOTO: MATTHIAS CAPELLMANN