

„Ja is(s) denn schon Weihnachten? – Ein stressfreies Weihnachtsmenü zubereiten“



vhs

Kreis-Volkshochschule
Westerwald e.V.

- Kurs:** Ja is(s) denn schon Weihnachten? – Ein stressfreies Weihnachtsmenü zubereiten
- Termin:** Mittwoch, 22.11.2023, ab 17.30 Uhr
- Ort:** Theodor-Heuss-Realschule plus, Wirges
- Leitung:** Patrick George



Menü

Gruß aus der Küche:

Pilz-Cappuccino

1. Gang:

Blumenkohl-Brokkoli-Rahmsüppchen mit Knoblauch-Röstbrot

2. Gang:

Bunter Wintersalat mit Granatapfel und Geflügel-Satee

3. Gang:

Schweinefilet mit Rosmarin-Braten-Jus,
geträufeltes Kartoffel-Püree & glacierte Wurzelgemüse

4. Gang:

Weihnachtlicher Kaiserschmarren mit beschwipsten Früchten,
Orangen-Creme & Spekulatiuscreme





Na denn... besinnliches Fest und entspanntes Menü? Eine tolle Bescherung...

Weihnachten ist für viele das schönste Fest im Jahreslauf. Häufig stehen die familiäre Zusammenkunft und das Miteinander im Mittelpunkt. Ein festliches Essen gehört einfach dazu. Doch während sich die Lieben amüsieren, geraten die Köche eines Menüs häufig in Stress: Eine schöne Bescherung, wenn die Lieben schon am Tisch sitzen und fröhlich plaudern, während man noch selbst in der Küche, festlich in Schürze und Kochklamotte gekleidet, schnibbelt, bruzzelt und röhrt, um nur irgendwie noch das Essen auf den Tisch zu bekommen. Und dann: Im Stress brennt noch was an, kocht über, ist versalzen... Von wegen ruhiges, besinnliches Weihnachtssessen...

Planung und Zeitmanagement sorgen für den Erfolg!

Jeder sollte sich zuerst überlegen, was ist sinnvoll zu kochen, wie sind meine persönlichen Fähigkeiten. Es gilt auch hier: Manchmal ist weniger mehr. Drei gelungene und schmackhafte Gänge sind entspannter und weitaus besser als ein Fünf-Gang-Menü, welches misslungen ist.

Minimieren Sie die Zeit, die Sie am Tag, an denen Sie das Menü servieren möchten, in die Zubereitung investieren müssen auf ein absolutes Mindestmaß. Planen Sie Ihr Menü frühzeitig, stellen Sie sich Ihre Rezepte schon frühzeitig zusammen und erstellen Sie hieraus Ihre persönliche Einkaufsliste für das Menü. Prüfen Sie auch, ob Sie genügend „Standards“ wie z.B Salz, Pfeffer, Mehl etc. vorrätig haben.

Machen Sie Ihren Einkauf dann bereits 2 bis 3 Tage vor dem eigentlichen Essen (nur Zutaten die tagesfrisch sein müssen kurzfristig besorgen). Oft ist es hilfreich Zutaten, z.B. beim Metzger, vorher zu bestellen. Sie vermeiden oft längere Wartezeiten oder die Gefahr, dass Sie wichtige Zutaten gar nicht erhalten.

Machen Sie sich einen schriftlichen Küchenplan!

So wie Sie Ihren Einkaufszettel schreiben, planen Sie auch nahezu minutiös die Zubereitung des Menüs. Was mache ich wann? Ein Muster dieses Menüs finden Sie im Anschluss an die Rezepte. Schmeckt beispielsweise ein Teil des Menüs nur ganz frisch zubereitet, achten Sie darauf, dass andere Komponenten möglichst am Vortag fertiggestellt werden können. Einige Gerichte oder Zutaten schmecken sogar besser wenn Sie bereits am Vortag zubereitet wurden: So schmeckt beispielsweise Rotkohl aufgewärmt besser, Braten lassen sich hervorragend fertigstellen, werden dann kalt aufgeschnitten und nur in der „simmernden“ Soße regeneriert, Gemüse am besten immer am Vortag blanchieren etc..

**Ja is(s) denn schon Weihnachten?
Ein stressfreies Weihnachtsmenü**



Sorgen Sie für einen übersichtlichen und vorbereiteten Arbeitsplatz und – Ablauf!

Überlegen Sie genau, welche Küchenutensilien Sie benötigen. Diese am besten vor dem Kochen vorbereiten und greifbar hinlegen. Welche Kapazität haben mein Backofen und mein Herd? Habe ich genügend Töpfe, Schüsseln etc. Brauche ich beispielsweise meinen Mixer häufiger?

Zu guter Letzt: Die festliche Tafel kann am Tag frühzeitig hergerichtet und eingedeckt werden. Vielleicht möchten Sie sich auch vor dem Empfang der Gäste noch frisch machen? Und wenn die Gäste dann da sind, möchten diese auch unterhalten und umsorgt werden. Mit denen im Kurs vorgestellten Methoden und einer soliden Planung wird es Ihnen gelingen, entspannt das Fest zu genießen.

Dann kann eine schöne Bescherung kommen – ganz entspannt unterm Weihnachtsbaum...

In diesem Kurs freue ich mich, gemeinsam mit allen Teilnehmenden ein mehrgängiges Menü so vorzubereiten und zu kredenzen, dass auch später einmal zu Hause als „Vorlage“ dienen könnte. Dabei möchte ich einige „Tipps und Tricks“ von der Einkaufsplanung, über die Küchenlogistik bis hin zu entspanntem Niedertemperatur-Garen vermitteln. Das methodische Vor- und Zubereiten, wie es die Profi-Küche beherrscht, wird uns in diesem Kurs begleiten. Zu guter Letzt machen regionale Produkte und weihnachtliche Zutaten das Menü zu einem echten Festmahl.

Herzlich, Dein/ Euer

Patrick George
Koch aus Leidenschaft

Anmerkung:

In vielen der Rezepte wird Alkohol (Bier, Wein, Weinbrand, Rum etc.) eingesetzt. Bei Unverträglichkeiten, Alkohol-Problemen, Schwangerschaft oder auch bei Kindern, kann der Alkohol häufig durch andere Flüssigkeiten ersetzt werden. So lässt sich Wein z.B. ideal durch Traubensaft ersetzen.



Übrigens: Auf meiner Internetseite <https://patrick-george.de> sind viele weitere Rezeptmappen und Ideen, Impressionen sowie Rück- und Ausblicke zu finden. Ich freue mich über Deinen/ Euren Besuch!



Pilz-Cappuccino
(ca. 4 Portionen)

Zutaten: 800 g Pilze
1 EL Butter
Pflanzenöl
1 EL Petersilie, gehackt
1 Zwiebel, gewürfelt
500 ml Sahne
4 Eiklar
Salz & Pfeffer
1-2 Zehen Knoblauch, fein geschnitten
4 Scheiben Toastbrot, getoastet, auf passende Größe ausgestochen
Muskatnuss, frisch gerieben

Zubereitung:

Die Pilze in Öl mit etwas Butter langsam anbraten. Knoblauch und Schalottenwürfel zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie unterheben. Die Sahne angießen und einmal aufkochen lassen. Die Pilze auf 4 große Kaffeebecher- oder Suppentassen- verteilen, die „Soße“ darüber gießen und je eine Scheibe Toastbrot auf Pilze auflegen. Das Eiklar mit einer guten Prise Salz zu einem festen Eischnee schlagen.

Zum Schluss den Eischnee (wie eine Sahnehaube) auf die Toastscheiben aufsetzen. Das Ganze bei 120° - 140 °C im Ofen stocken lassen, bis das Eiweiß fest ist. Vor dem Servieren über das Ganze noch etwas Muskatnuss reiben.

Knoblauch-Röstbrot
(1 Portion)

Zutaten: 2-3 Scheiben Baguette oder Ciabatta
etwas Pflanzenöl
1 Stich Butter
Knoblauch, je nach Geschmack, fein gehackt
Salz
Petersilie, fein geschnitten

Zubereitung:

Etwas Öl mit einem Stich Butter in einer Pfanne erhitzen, das Brot darin bei milder Hitze goldbraun und knusprig braten. Kurz vor dem Herausnehmen mit fein gehacktem Knoblauch, Petersilie und Salz würzen. Auf Küchenkrepp legen und entfetten lassen.

Kann warm oder auch kalt gegessen werden.

Ja is(s) denn schon Weihnachten?
Ein stressfreies Weihnachtsmenü



Blumenkohl-Brokkoli-Rahm-Süppchen

(ca. 8 Portionen)

Zutaten:

- 1 Blumenkohl
- 1 Brokkoli
- 250 g Kartoffeln
- ca. 2 l Gemüsebrühe (natürlich selbst gemacht)
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Becher Sahne
- Salz & Peffer
- n.B. Muskatnuss

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in leicht gesalzenem Wasser kochen, Brokkoli und Blumenkohl putzen, in Röschen schneiden und in einem zweiten Topf der Gemüsebrühe garen.

Die gegarten Röschen abschöpfen und einen Liter von dem Fond abmessen, der Rest wird nicht mehr benötigt (kann in Gläser eingekocht werden). Den abgemessenen Fond zurück in den Topf geben und aufkochen. Dazu die gekochten Kartoffeln, die geschnittene Zwiebel und den Knoblauch geben und kurz köcheln lassen.

Dann die Röschen bis auf ca. 3-4 von jeder Sorte mit in den Topf geben und alles pürieren. Die Sahne dazu geben, umrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die übrigen Röschen nochmals in kleinere Röschen schneiden und oben auf die Suppe geben.

Geflügel-Spieß

(ca. 4-6 Stück)

Zutaten:

- 2 Knoblauchzehen
- ½ TL Chilli(pulver)
- 3 El Sojasauce
- 250 g Hähnchenbrustfilet
- 6 Schaschlik-/ Holzspieße

Zubereitung:

Den Knoblauch mit Chilipulver und der Sojasauce vermischen. Das Geflügel in dünne Streifen schneiden und mit der Marinade vermengen, und beiseitestellen (am besten über Nacht marinieren).

Das Geflügel auf die Spieße stecken und bei mittlerer Hitze in der Pfanne ca. 5 Minuten durchbraten.



Bunter Wintersalat mit Granatapfel

(ca. 4 Portionen)

Zutaten: 500 g Wintersalate (z.B. Feldsalat)
2 Orangen
1 Granatapfel
100 g Nüsse, gemischt
Zitronensaft
3 EL Olivenöl
2 EL Orangensaft
2 TL Senf
Zucker
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Salat waschen und trocken schleudern. Apfelsinen filetieren. Granatapfel entkernen. Das Dressing zubereiten. Dazu Olivenöl und Senf mit 1 - 2 EL Orangensaft zur gewünschten Konsistenz verrühren und mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer je nach Geschmack verfeinern. Salat mit dem Dressing marinieren und auf Tellern anrichten. Orangenfilets, Granatapfelkerne und Nüsse nacheinander darüber geben.

Geträufeltes Kartoffel-Püree

(ca. 6 Portionen)

Zutaten: 600 g Kartoffeln, geschält, mehlig kochend
Salz
250 ml Milch
100 g Butter
Muskat, frisch gerieben
5 Tropfen Trüffelöl

Zubereitung:

Für das Püree die geschälten Kartoffeln in Salzwasser garkochen. Milch und Butter in einem Stieltopf erhitzen und mit Salz und Muskatnuss würzen. Gegarte und abgedämpfte Kartoffeln durch eine Presse drücken (oder mit den Schneebesen des Handrührgerätes zerkleinern). Einen Teil der heißen Milch angießen und alles mit einem Schneebesen vermengen, sollte das Püree noch zu fest sein, noch etwas Milch unterrühren, bis eine schöne sämige Konsistenz erreicht ist. Das Püree warmhalten. Das Kartoffelpüree mit dem Trüffelöl verfeinern.



Schweinefilet mit Rosmarin-Balsamico-Jus

(ca. 6 Portionen)

Zutaten:

- 1 kg Schweinefilet
- Salz und Pfeffer
- 10 EL Weißwein, trocken
- 6 EL Balsamico, dunkler
- 4 EL Öl
- 1 Zwiebel, gehackt
- etwas Tomatenmark
- 1-2 Zweige Rosmarin, ca. 20 cm, nach Geschmack auch mehr
- evtl. Soßenbinder oder eiskalte Butter zum Binden der Soße

Zubereitung:

Das Fleisch salzen und pfeffern. 4 EL Wein und 4 EL Balsamessig mischen. Filet in Öl langsam anbraten. Das Fleisch herausnehmen und in eine ofenfeste Form geben. Mit Alufolie dicht verschließen. Bei 100°C im Ofen ziehen lassen (ca. 1 Std.).

In dem Bratensaft die Zwiebelwürfel anbraten und mit Tomatenmark tomatisieren. Nach und nach das Wein/Essig-Gemisch angießen. Immer nur wenig und immer wieder erst einkochen lassen. Wenn alle Flüssigkeit angegossen wurde, die Rosmarinzweige hineingeben und die Soße sieden (nicht kochen) lassen. Kurz vor dem Servieren den Fleischsaft aus der Ofenform hinzugeben, das ganze durch ein Haarsieb passieren, aufkochen und eventuell etwas Abbinden.

Das Filet darf beim Anschneiden einen zart rosafarbenen Kern haben. Mit dem Jus servieren.

Glacierte Wurzelgemüse

(ca. 4 Portionen)

Zutaten:

- 500 g Wurzelgemüse (z:b: 250 g Möhren, 150 g Petersilienwurzeln, 100 g Pastinaken)
- 40 g Butter
- 1 Prise Zucker
- Salz und Pfeffer, schwarzer aus der Mühle
- gehackte Kräuter (Petersilie, Thymian) – nach Geschmack

Zubereitung:

Das Gemüse putzen, in ca. 5 cm lange Streifen von ca. 1 cm Kantenlänge scheiden, nach Wunsch etwas tournieren. Topf mit reichlich Wasser aufstellen zum Kochen bringen und kräftig salzen (sollte beim Abschmecken nach „Meerwasser“ schmecken), das Gemüse darin 3 - 5 min. bissfest blanchieren, kalt abschrecken.

Die Butter in der Pfanne zerlassen und Gemüse unter Zugabe einer Prise Zucker durchschwenken. Nach Geschmack Salz und Pfeffer zugeben. Zum Schluss die Kräuter dazugeben.



Weihnachtlicher Kaiserschmarren
(ca. 4 Portionen)

Zutaten:

80 g Sultaninen
2 EL Rum
300 g Mehl
100 ml Sahne
400 ml Milch
1 Prise Salz
2 TL Lebkuchengewürz
6 Eier
80 g Mandeln, gemahlene
Vanille oder Vanillepaste
Butter zum Braten
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Sultaninen ca. 30 Minuten im Rum einweichen. Inzwischen das Mehl mit Sahne und Milch glatt verrühren. Salz und Lebkuchengewürz dazu geben. Die Eier trennen und nach und nach die Eigelbe unter den Teig rühren. Den Teig ca. 30 Minuten quellen lassen.

Die Sultaninen sowie die Mandeln unter den Teig heben. Das Eiweiß mit Vanille steif schlagen. Den Eischnee unter den Teig heben, evtl. noch etwas Zucker beifügen.

Etwas Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, nach und nach 3-4 Pfannkuchen backen. Dabei jeden Pfannkuchen bei mittlerer Hitze backen, bis die untere Seite goldgelb ist. Anschließend wenden und die andere Seite ebenfalls goldgelb backen. Die Pfannkuchen mit zwei Gabeln oder Pfannenwendern in mundgerechte Stücke reißen bzw. zupfen und mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Wer Rum nicht mag, kann die Sultaninen auch in Orangensaft oder Milch einweichen.



Beschwipste Pflaumen

(ca. 6 Portionen)

Zutaten: 1.000 g Zwetschge(n), entsteinen, halbiert (geht auch TK)
200 ml Rotwein, trocken oder Kirschsaft
1 Vanilleschoten
Zucker
etwas Butter
100 ml Rum
1 Msp. Zimt
1 Msp. Anis

Zubereitung:

Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen, mit dem Rotwein, etwas Zucker, dem Zimt und dem Anis in einen Topf geben. In einer Pfanne etwas Zucker und einem Stich Butter karamellisieren. Sobald das Ganze flüssig ist, die Pflaumen hinzugeben und mit Rum übergießen. Rum flamieren! Anschließend den Rotwein, Zimt und Anis zugeben und den Sud aufkochen. Mit Zucker abschmecken. Warm oder kalt – sehr lecker...

Tipp: Essen Kinder mit oder will man auf den Alkohol verzichten, dann den Rotwein durch Kirschsaft ersetzen und den Schnaps weglassen.

Orangencreme

(ca. 6 Portionen)

Zutaten: 250 ml Orangensaft (100 % Saft)
75 g Zucker
etwas Vanille
½ TL Lebkuchengewürz
2 ½ cl Cointreau oder Grand Marnier (kann auch weggelassen werden)
250 g Joghurt, 1,5 % Fett
250 ml Schlagsahne
5 Blätter Gelatine (ich ersetze diese mittlerweile durch Agar-Agar)

Zubereitung:

Die 5 Blätter Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Orangensaft mit dem Zucker, Vanille, Lebkuchengewürz und dem Orangenlikör erwärmen. Nicht kochen. Die eingeweichte Gelatine dazugeben und verrühren, bis sie sich vollständig aufgelöst hat. Alles in einer Schüssel mit dem Joghurt vermischen. Abkühlen lassen. Die Schlagsahne steif schlagen und unter die Masse heben.

Nun die Masse in Gläser, die man benutzen möchte, füllen. Am besten über Nacht im Kühlschrank festwerden lassen.



Spekulatiuscreme

(ca. 4 Portionen)

Zutaten:

- 4 Spekulatius
- 250 g Naturjoghurt
- 150 g Mascarpone
- 1 Becher Schlagsahne
- 1 Pck. Sahnesteif
- 20 g Puderzucker
- etwas Zimt, gemahlen
- n.B. Schokodekor

Zubereitung:

Die Spekulatius klein mahlen, bis sie ganz fein krümelig sind. Joghurt und Mascarpone verrühren und das Spekulatiuspulver dazugeben, gut verrühren.

Die Sahne mit Puderzucker und Sahnesteif schlagen. Die Sahne vorsichtig unter die Spekulatiusmasse heben.

Zum Servieren entweder in kleinen Dessertschalen oder in einer großen Glasschale anrichten. Nach Belieben mit Zimtpulver und Schokodekor verzieren.

Tipp: Noch mehr Geschmack erreicht man, wenn man „unten“ eine Schicht stückigen Apfelkompott schichtet und die Creme darauf anrichtet.



Anhang

1. Einkaufszettel

Es empfiehlt sich zuerst alle Rezepte nach und nach durchzugehen und die Zutaten mit den entsprechenden Mengen in einer Tabelle nieder zu schreiben. Anschließend werden dann alle identischen Zutaten addiert und zu einer Einkaufsliste zusammengefasst.

Artikel	Ang./ Gewicht	Rezept	Abteilung	Notizen
Vanille-Paste	2 x	O-Süße	Backzutaten	
Brotauswahl			Brot	
Bandnudeln	rd. 35 Port.		Convinience	
Pilz-Tortellini	rd. 30 Port.		Convinience	
Eigelb	40 x	O-Süße/Eis	Convinience	
Räucherlachs	ca. 3 kg	Lachstatar	Fisch	
Hähnchenbrust-Filet	gut 14 kg	Hähnchenbrust	Fleisch	
Schweine-Nacken	gut 15 kg	Zwiebelrostbraten	Fleisch	
Salz	3 Pack	Diverse	Gewürze	
Getr. Kräuter der Provence	1 Dose	Zwiebelrostbraten	Gewürze	
Zucker	3 Btl.	Diverse	Gewürze	
Tonkabohne	1 Pack	Eis	Gewürze	
Trüffel-Öl	2 fl	Nudeln	Gewürze	
Brotchips		Bruschetta	Knabberzeug	
Oliven, schwarz	2 Glas	Vorspeisen	Konserven	
Oliven, grün	2 Glas	Vorspeisen	Konserven	
Geschälte Tomaten (Dosen)	5 Dosen, gr.	Süße	Konserven	
Tomatenmark	2 Jb.	Süße	Konserven	
Meerrettich	1 gl	Lachs-Gurkensalat	Konserven	
Mozzarella-Kugeln		Tomaten-Mozzarella-Salat	MoPro	
Parmesan am Stück		Bruschetta/ Nudeln/ Pesto	MoPro	
Parmesan gerieben		Nudeln	MoPro	
Butter	1,5 kg	Tomaten/ Kräuterbutter	MoPro	
Sahne	5 Liter	Dressing	MoPro	
Milch	8 Liter	O-Süße	MoPro	
Paprika-Mix	20 Stk	Grillgemüse/ Salat	Obst/ Gem	
Auberginen	4-5 Stk	Grillgemüse	Obst/ Gem	

Damit man den Überblick behält kann hinter den einzelnen zu besorgenden Zutaten z.B. aufgeführt werden für welche Rezepturen diese benötigt werden. Auch kann es hilfreich sein sich die Zutaten in „Abteilungen“ zu sortieren, bzw. wo der Einkauf erfolgt (z.B. „Metzger“/ „Supermarkt“...). Ein wenig Platz in der letzten Zeile hilft Anmerkungen oder Notizen auch während des Einkaufs zu machen.

Kleiner Tipp: Wer in MS Excel arbeitet, kann sich mittels Sortierungsfunktionen etc. viel Arbeit sparen... Zutaten wie abgebildet niederschreiben – alphabethisch nach Zutaten sortieren, zusammenfassen, die Rezepte und die Abteilungen dahinter setzen... Erneut, nach Abteilungen sortieren... Und schon ist der Einkaufszettel fertig!



2. Ablaufplanung

Im folgenden Beispiel wird angenommen, wir wollen ein Menü am 24.12. um 18.30 Uhr mit unseren Gästen genießen. Das Menü soll innerhalb von 2 Stunden verzehrt werden. In der Planung wird zuerst „rückwärts“ geplant, d.h. ab dem Beginn des Essens rückwärts – lediglich die Zeiten der einzelnen Gänge werden dann anschließend „hinten dran gerechnet“. Den Plan am besten mit einer Kopie der Zutaten- bzw. Einkaufsliste in die Küche hängen. Die einzelnen Schritte streichen oder abhaken, so geht nichts vergessen...

Tag	Zeit	Arbeit(en)	erledigt?	Sonstiges
22.12.2023	vormittags	Einkauf lt. EK-Zettel		
22.12.2023	nachmittags	benötigte Brühen/ Fonds herstellen (dazu kann anders benötigtes Gemüse „geputzt“ und geschält werden und mit den „Abfällen“ gearbeitet werden!)		
22.12.2023	abends	Kartoffeln (fürs Püree) schälen/ in Wasser!		
22.12.2023	abends	Pflaumen (in einem Topf) im Kühlschrank auftauen lassen		
22.12.2023	abends	sämtliche Gemüse entsprechend schneiden		
23.12.2023	morgens	Kartoffel-Püree herstellen und in Spritzbeutel abfüllen		
23.12.2023	morgens	Gemüse-Brühe abseihen Fond entfetten & abseihen		
23.12.2023	morgens	Suppe herstellen (noch nicht pürieren)		
23.12.2023	mittags	Jus vorbereiten		
23.12.2023	mittags	Wurzelgemüse blanchieren		
23.12.2023	mittags	Spekulationscreme und Orangencreme herstellen		
23.12.2023	nachmittags	Geflügel-Satee herstellen und „vorgaren“		
23.12.2023	nachmittags	Pilze anbraten, Cappuccino herstellen und auf entsprechende Gläser abfüllen		
23.12.2023	abends	Salat waschen, zupfen, schleudern luftdicht im Kühlschrank aufbewahren		
23.12.2023	abends	Salatdressing herstellen		
23.12.2023	abends	<i>Eine gute Flasche Rotwein genießen ☺</i>		
24.12.2023	morgens	Prüfen – habe ich alles was ich brauche im Haus?		
24.12.2023	morgens	Brot f. Röstbrot vorbereiten		
24.12.2023	morgens	sämtliche Teller f. Menü, Kochgeräte, etc. bereitstellen		
24.12.2023	mittags	Tafel eindecken, Getränke prüfen Deko? Menükarte? Servietten...		
12.12.2023	mittags	Teig f. Kaiserschmarren herstellen/ kaltstellen Pflaumen herstellen (würzen/ 1 x aufkochen)		



Nun startet die finale, heiße Phase...

24.12.2023	16.30	Eischnee herstellen/ Toast auf Cappuccino legen Salat auf Tellern anrichten und kühl stellen
	17.00	Suppe aufkochen und pürieren, heiß halten Wasserbad f. Püree heiß machen und heiß halten Jus aufkochen, evtl. abbinden und warmhalten Röstbrot herstellen
	17.30	Cappuccino fertig machen und zum Stocken in den Ofen geben (ich gehe von der Temperatur auf max. 100° C) – Satee-Spieße ebenfalls in den Ofen
	17.30	Duschen gehen... Festliche Kleidung anlegen - Schürze nicht vergessen!
	ca. 18.00	Ankunft Gäste – mit Sekt anstoßen
	18.25	Suppenteller vorwärmen (Backofen!)
	18.30	Alle am Tisch? Alle mit Getränken versorgt?
	18.45	Los geht's – Pilzcappuccino anrichten und servieren Filet anbraten – und in den Ofen!
	19.00	Spritzbeutel mit Püree ins Wasserbad legen Teller f. Hauptgericht in den Ofen
	19.30	Suppe anrichten und servieren Salat finalisieren (Dressing drauf) – Topping nicht vergessen! -> Salat servieren
	19.50	Wurzelgemüse in Pfanne(n) warmziehen/ schwenken
	20.00	Hauptgang anrichten (Filet jetzt erst schneiden) und servieren
	20.30	Pflaumen und Kaiserschmarren erhitzen/ braten
	ca. 20.45	Alle Nachtisch-Komponenten anrichten... Nachtisch servieren

Geschafft ☺