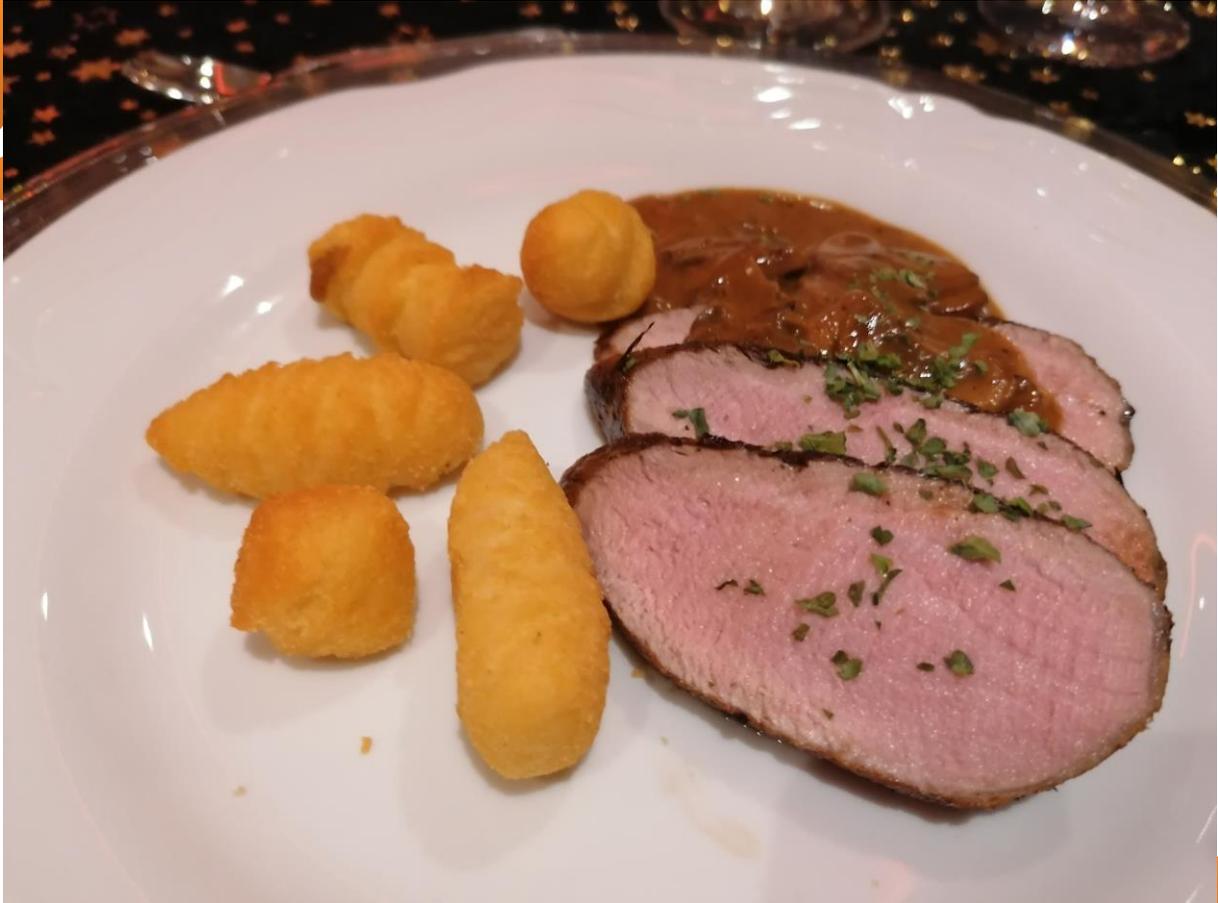


„Ja is(s) denn schon Weihnachten?“



Ja is(s) denn schon Weihnachten?
Vorweihnachtliches Gemeinschaftskochen



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,
getrüffeltes Kartoffel-Püree & glaciertes Wurzelgemüse

4. Gang:

Weihnachtlicher Kaiserschmarren mit beschwipsten Früchten
und Vanille-Soße





Dann kann eine schöne Bescherung kommen...

Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter,

ich freue mich sehr, dass Ihr Euch gemeinsam entschieden habt eine etwas andere „Weihnachtsfeier“ zu erleben. Ein Gemeinschaftskochen mit einem weihnachtlichen 4-Gang-Plus-Menü.

Wir werden gemeinsam mit allen dieses Menü vorzubereiten und kredenzen. Vielleicht auch eine Idee dieses Menü später einmal zu Hause als „Vorlage“ zu nutzen. Dabei möchte ich Euch einige „Tipps und Tricks“ aus meinem „Koch-Leben“ vermitteln.

Beim heutigen Kochen steht neben dem guten Geschmack vor allem eines im Mittelpunkt. Nämlich Ihr alle! Ihr als Team – als Kollegium. Ähnlich wie im Dienst zählt das Miteinander in der Küche zu einer der Hauptzutaten – denn nur gemeinsam wird es uns gelingen auch ein leckeres Essen auf den Tisch zu bringen. Dabei soll es aber nicht als „Hochleistungssport“ oder „Wettbewerb“ verstanden werden. Das Miteinander, eine fröhlich-entspannte Kommunikation über „Gott und die Welt“ und auch das Kennenlernen von Kolleginnen und Kollegen aus einem ganz anderen Gesichtspunkt sollen uns dabei durch den Nachmittag und Abend begleiten.

Vielen Dank, dass ich diesen Event mit Euch erleben durfte.

Eine besinnliche Adventszeit, frohe und friedliche Festtage, wünscht...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 Küchentrepp legen und entfetten lassen.

Kann warm oder auch kalt gegessen werden.



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 & Pfeffer
n.B. Muskatnuss

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, Brokkoli und Blumenkohl putzen, in Röschen schneiden und alles zusammen in der Gemüsebrühe garen (nur soviel Brühe nutzen, dass die Zutaten ca. 2 cm bedeckt sind). Wenn die Kartoffeln weich sind, die geschnittene Zwiebel und den Knoblauch zugeben und kurz köcheln lassen.

Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren. Die Sahne dazu geben, umrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Geflügel-Spieß

(ca. 4-6 Stück)

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

Zubereitung:

Den Knoblauch mit Chilipulver und der Sojasauce vermischen. Das Geflügel in mundgerechte Würfel 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 trockenschleudern. Apfelsinen filetieren. Granatapfel entkernen. Das Dressing zubereiten. Dazu Olivenöl und Senf mit 1 - 2 EL Orangesaft 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.

Getrüffeltes 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 abgedampfte 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 untermischen, 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.

Glaciertes 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 Kirschschaft
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 flambieren! 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 Kirschschaft ersetzen und den Schnaps weglassen.

Vanille-Soße

Zutaten: 500 ml Milch
500 ml Sahne
2 Stangen Vanille
7 Eigelb
2 Eier
n.B. einen guten Schuss braunen Rum
200 g Zucker
1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

Milch und Sahne mit den Vanillestangen aufkochen lassen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Eigelbe mit den Eiern, Zucker und einem Spritzer Zitronensaft vermengen, nach Belieben einen Schuss Rum zufügen.

Das Milch-Sahne-Gemisch abkühlen lassen.

Wichtig: Ab jetzt immer umrühren. Die Eimasse unterrühren und aufkochen lassen, bis die Soße stockt („zur Rose abziehen“). Die fertige Soße kann nun serviert werden oder auch kalt serviert werden.