

YVETTE VAN BOVEN

# WEIHNACHTEN IN AMSTERDAM

DAS KOCHBUCH FÜR EIN ENTSPANNTES FEST



**DUMONT**



YVETTE VAN BOVEN

# WEIHNACHTEN IN AMSTERDAM

DAS KOCHBUCH FÜR EIN ENTSPANNTES FEST

Fotografien von Oof Verschuren

Aus dem Niederländischen von Linda Marie Schulhof

**DUMONT**





INHALT

|     |                  |
|-----|------------------|
| 8   | VORWORT          |
| 11  | PRAKTISCHE TIPPS |
| 12  | STRESS VERMEIDEN |
| 20  | AM MORGEN        |
| 46  | GETRÄNKE         |
| 66  | APPETITHÄPPCHEN  |
| 86  | SUPPEN           |
| 106 | KLEINE GERICHTE  |
| 138 | HAUPTGERICHTE    |
| 172 | BEILAGEN         |
| 206 | DESSERTS         |
| 252 | VORRATSSCHRANK   |
| 272 | MENÜVORSCHLÄGE   |
| 288 | REGISTER         |

# VORWORT

Jawohl! Siehe da: ein Weihnachtsbuch von Yvette van Boven. Das hätte ich selbst kaum für möglich gehalten, denn Weihnachten ist eigentlich nichts für mich. Oder besser gesagt: Für superkitschige Weihnachtsfeste habe ich nicht viel übrig. Blinkende Weihnachtsbäume, schlechte Schokolade und piefige Traditionen – das ist mir von allem viel zu viel. Aber ich mag das weihnachtliche Amsterdam: die festlich beleuchteten Grachten, die geschmückten Straßen und – mit etwas Glück – die schneebedeckten Hausboote. Vor allem liebe ich an Weihnachten aber, dass die ganze Familie zusammenkommt und wir Zeit füreinander haben.

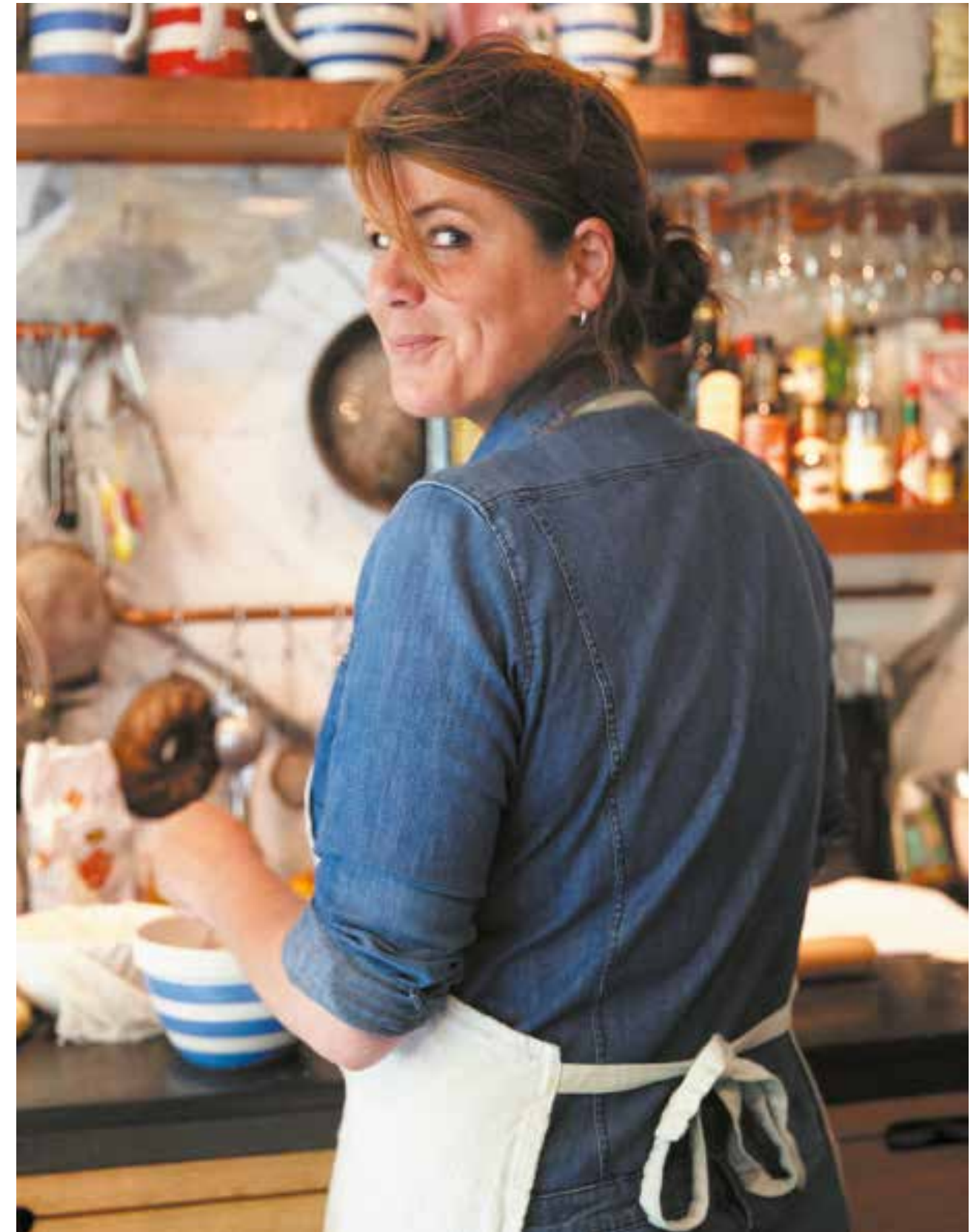
Deshalb ist Weihnachten auch bei uns in Amsterdam ein großes Fest, an dem wir mit sehr viel Freude zusammen kochen und gemeinsam essen. Schon Wochen im Voraus planen wir unser Menü: Wir beratschlagen, tauschen Rezepte aus und feilen an unserem weihnachtlichen Familiendinner mit Akribie. Wir verteilen Aufgaben: Wer kocht was, bei wem feiern wir dieses Jahr und wen laden wir ein. Und wir sind uns alle einig: Diese Vorfreude und all die Planungen sind ein unersetzlicher Part der bevorstehenden Feierlichkeiten.

Mit diesem Buch möchte ich unsere Begeisterung gerne mit Ihnen teilen. Es ist eine Sammlung von Gerichten, die wir gerne kochen und die allesamt nicht zu schwierig sind, sodass wirklich jeder sie zubereiten kann. Ich habe die Rezepte unterteilt in „Vorbereiten“ und „Zubereiten“, weil ich das bei Festen wirklich praktisch finde. Und ich gebe Ihnen viele nützliche Tipps, wie Sie ein großes Dinner am besten planen und dabei als Gastgeber selbst nicht zu kurz kommen.

Ich wünsche Ihnen wunderbare Feiertage. Mit Familie und Freunden und einer langen Festtafel.

Aber es muss natürlich nicht Weihnachten sein, um etwas Leckereres für andere zu kochen. Ein romantisches Winteressen zu zweit, eine große Silvesterparty mit Freunden, ein Adventsnachmittag für die Nachbarschaft – in diesem Buch ist für jeden Anlass etwas dabei. Denn zusammen zu kochen und zu essen ist doch das Schönste, was es gibt!

Schöne Festtage  
Yvette







# PRAKTISCHE TIPPS

## PERSONENANZAHL

Alle Rezepte sind für 4 Personen, wenn nicht anders angegeben. An Weihnachten kocht man jedoch meistens für eine große Gesellschaft. Es gibt daher auch Rezepte für mehr als 4 Personen. Wenn Sie nur für 4 kochen, passen Sie die Mengenangaben entsprechend an oder essen einfach zwei Tage davon.

## MAßE

1 Esslöffel = 15 g  
1 Teelöffel = 5 g

## BACKOFEN

Jeder Backofen backt anders. Der eine wird heißer, der andere ist etwas träge. Ihr Backofen kann demnach eine längere oder kürzere Backzeit erfordern, als ich im Rezept angegeben habe. Die Backzeiten in diesem Buch sind also eine *Empfehlung*. Vertrauen Sie vor allem auf Ihre Erfahrungen mit Ihrem eigenen Ofen und benutzen Sie immer ein Ofenthermometer.

## BRÜHE

Selbst gemachte Brühe ist immer am besten. Ich erwähne das aber nicht bei jedem Rezept. Jedes noch so einfache Gericht gewinnt durch den intensiven, vollen Geschmack einer selbst zubereiteten Brühe. Ein Brühwürfel ist ein einfacher Ersatz – und ich verstehe auch, dass nicht jeder die Zeit hat, selbst Brühe zuzubereiten –, aber er ist nicht die schmackhafteste Lösung. Ich benutze Brühwürfel daher nur sehr sparsam und friere meine selbst gemachte Brühe immer in kleinen Portionen ein. Übrigens ist der Duft einer sanft köchelnden Bouillon unvergleichlich und Sie haben außerdem eine sinnvolle Verwendung für übrig gebliebene Hühnerknochen und Zwiebeln, Karotten und Lauch.

Im Kapitel *Basics* finden Sie einige Rezepte für Brühe, siehe Seite 254.

## EIER

Ich verwende gerne große Eier (Größe L). Eier vom Markt sind oft unterschiedlich groß. Wenn Sie die Eier

zu klein finden, nehmen Sie besser zwei statt ein Ei. Es kann einen großen Unterschied machen, wenn in einem Gericht zu wenig Ei ist.

## MILCH

Ich nehme am liebsten Vollmilch. Der hohe Fettgehalt ist entscheidend für den Geschmack.

## OLIVENÖL

Ich benutze immer ein hochwertiges Olivenöl. „Extra vergine“ steht meistens auf der Flasche. Auch zum Braten wähle ich es. Ich kann das hinterher heraus-schmecken. Ich erwähne das aber nicht mehr in der Zutatenliste. Wenn also nichts anderes angegeben ist, meine ich mit Olivenöl ein sehr gutes Olivenöl extra vergine.

## FLEISCH

Jeder muss für sich entscheiden, welches Fleisch zu Hause auf den Teller kommt. Früher war ich strenger und habe vor jede Fleischsorte ein „Bio“ gesetzt. Aber gut, nicht jeder hat dieselben Ideale wie ich. Bio-Fleisch ist auch ein gutes Stück teurer, das weiß ich. Mein Motto: Kaufe weniger Fleisch, und wenn du Fleisch essen möchtest, nimm Bio-Fleisch von Tieren, die gut behandelt worden sind. So mache ich es. Das ist besser für die Tiere und die Umwelt. In diesem Buch versammle ich viele vegetarische Rezepte oder schlage Alternativen vor.



# STRESS VERMEIDEN

## LISTEN

Erstellen Sie mindestens zwei bis drei Tage vorher Listen; wenn es geht, noch früher. Nicht nur Einkaufslisten, sondern auch für das Menü: Was kann man gut vorbereiten, was muss am Abend selbst noch hinzugefügt werden? Damit vermeiden Sie, dass Ihnen just in dem Moment, in dem alle aufgeessen haben, einfällt, was Sie vergessen haben aufzutischen.

## ZUTATEN IM VORAUS BESORGEN

Kaufen Sie die wichtigsten Zutaten im Vorfeld ein, damit Sie nicht in letzter Sekunde noch allerlei wichtige Dinge besorgen müssen. Oft sind diese dann gerade ausverkauft und das macht das Kochen nicht gerade entspannter oder schöner. Bei den meisten Gemüse-, Delikatessen- oder Fischhändlern sowie Metzgern können Sie ohne Probleme etwas (vor-)bestellen.

## NICHT ZU KOMPLIZIERT DENKEN

Wählen Sie Gerichte aus, die man gut vorbereiten kann und die am Abend selbst dann nur noch abgeschmeckt werden müssen. Genau wie in einem Restaurant. So haben Sie weniger Arbeit und können sich mit einem Glas Wein zu Ihren Gästen setzen.

## PFANNEN UND TÖPFE?

Wenn Sie noch nicht so oft ein großes Festtagsessen zubereitet haben und das nun vorhaben, überlegen Sie gut, wie viele Töpfe und Pfannen Sie für jedes einzelne Gericht benötigen, und versuchen Sie, die Anzahl einzugrenzen. So vermeiden Sie, dass Sie nicht genügend Platz auf dem Herd oder zu wenig Töpfe haben.



## AUFRÄUMEN

Eine Woche vorher sollten Sie den Kühl- und Gefrierschrank leer räumen. Es kommt nämlich in den nächsten Tagen viel hinein, vor allem Getränke.

## VEGETARIER

Falls unter Ihren Gästen Vegetarier sind, bereiten Sie nicht viele verschiedene Gerichte zu, sondern wählen Sie ein Rezept, bei dem Fleisch oder Fisch separat serviert werden können. Lassen Sie das Hühnchen in der Suppe weg oder ersetzen Sie den Lachs im Salat durch Ziegenkäse. Oder stellen Sie am besten gleich ein komplett vegetarisches Menü zusammen. Dann müssen Sie nur einmal kochen und sind dabei noch voll im Trend: Kein Fleisch oder Fisch zu essen ist ja inzwischen gang und gäbe.

## GASTFREUNDLICHKEIT = RUHE

Zur Begrüßung reichen Sie einen Aperitif und stellen kleine Häppchen bereit. Ofenfrisches Brot mit Butter, dünn aufgeschnittener Schinken, geräucherte Mandeln – was das betrifft, gibt es mehr als genug Auswahl. So verschaffen Sie sich etwas mehr Zeit, bevor das Essen aufgetischt werden muss. Übertreiben Sie es aber nicht, sonst hat niemand mehr Hunger, wenn Sie die Vorspeise servieren.

## MENÜZUSAMMENSTELLUNG

Wählen Sie nicht nur Ofengerichte aus, denn die passen natürlich nicht alle auf einmal in den Backofen. Nehmen Sie z.B. einen Nachtisch, den man vorher schon zubereiten kann, und als Vorspeise eine Suppe, die schon auf dem Herd bereitsteht. So stellt man ein einfacheres Menü zusammen.

Wenn Sie sich nicht selbst was ausdenken mögen: Ich habe schon Menüvorschläge für Sie vorbereitet, siehe Seite 272.

## FERTIGGERICHTE

Machen Sie es sich nicht zu schwer. Suchen Sie Gerichte aus, die Sie vielleicht schon mal gekocht haben. Oder kaufen Sie zum Teil Fertigprodukte – z. B. Windbeutel (siehe Seite 246), Käse und Aufschnitt. So haben Sie ausreichend Zeit, sich ganz Ihrem Glanzstück zu widmen.

## VERGESSEN, DEN SEKT KALT ZU STELLEN?

Keine Panik: Einfach die Flaschen mit einem feuchten Tuch stramm umwickeln und in den Gefrierschrank legen. Durch das nasse Tuch überträgt sich die Kälte schneller auf die Flasche als über die Luft, sodass Sekt oder Champagner in 20 Minuten eiskalt ist. Sie können die Flasche auch in einen Weinkühler mit Eiswürfeln, Wasser und einer ordentlichen Handvoll Salz stellen. Das kühlt auch sehr schnell.



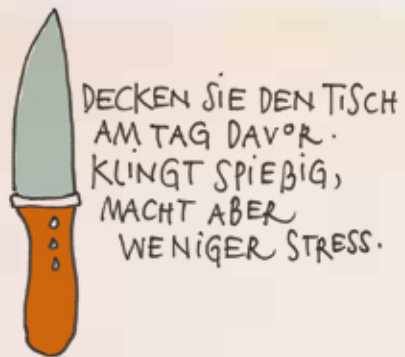


## WEINAUSWAHL

Wenn Sie von Wein keine Ahnung haben, gehen Sie zu einem Weinhändler und beschreiben Sie ihm Ihr Menü. Sagen Sie ihm, wie viel Sie pro Flasche ausgeben wollen. Das ist total normal. Er (oder sie) wird Sie gut beraten können.

## WARMER TELLER

Ich finde vorgewärmte Teller SEHR wichtig. Bis alle sitzen, alle Gerichte aufgetragen sind und der Wein entkorkt wurde, ist das Essen oft fast kalt. Wärmen Sie die Teller vor, indem Sie sie bei nicht allzu hoher Temperatur in den Backofen stellen. Sollte der Ofen schon mit Essen belegt sein, kann man die Teller auch im Kurzprogramm der Spülmaschine (das dauert ca. 20 Minuten) spülen, in eine Spülschüssel mit heißem Wasser stellen oder eingewickelt in einem Geschirrtuch in der Mikrowelle erwärmen.



## WIE VIEL WEIN?

Eine Flasche ergibt 6 Gläser. Für ein ausgedehntes Weihnachtsmenü sollte man sicher eine Flasche pro Person rechnen. Es gibt immer jemanden, der mehr trinkt, und jemanden, der wenig trinkt, das gleicht sich dann gut aus. Falls Sie unsicher sind, fragen Sie Ihren Weinhandeler.

## GENUG GESCHIRR?

Wenn Sie das Menü erstellt haben, zählen Sie Ihr Service: Haben Sie genug Teller etc.? Das ist gut zu wissen. Denn wenn Ihnen im Voraus auffällt, dass etwas fehlt, können Sie sich noch rechtzeitig etwas bei Nachbarn oder einem anderen Familienmitglied ausleihen.

## HILFE ANNEHMEN

Profitieren Sie vom Wissen der Menschen, bei denen Sie einkaufen. Der Metzger weiß wie kein anderer, welches Stück vom Tier sich am besten für das gewünschte Gericht eignet. Der Fischhändler filetiert Ihnen den Fisch, und der Gemüsehändler bestellt das besondere Gemüse, das Sie für Ihr Rezept brauchen. Oftmals kann er auch Gemüse besorgen, das er nicht täglich im Geschäft anbietet. So machen Sie sich das Leben leichter.

## ATMOSPHERE SCHAFFEN

Schöne Erinnerungen an ein gelungenes Weihnachtsdinner haben nicht nur mit dem Essen zu tun, sondern auch mit dem Ambiente.



## WENIGER IST MEHR

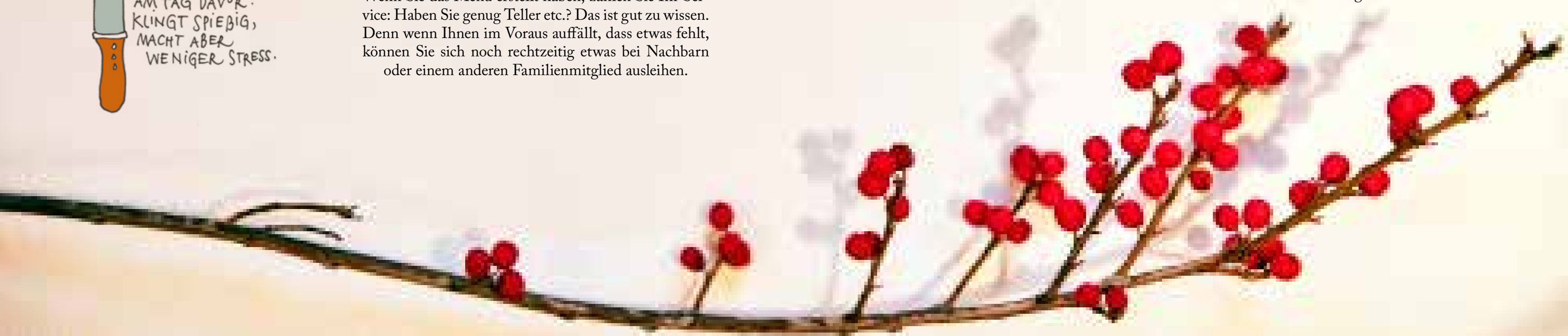
Es geht vor allem um die Geselligkeit, nicht um die Menge an kunstvollen Gerichten.

## GESELLIGKEIT

Sorgen Sie für Geselligkeit bei Tisch und seien Sie selbst auch gesellig. Das ist schon mehr als die halbe Miete. Insbesondere dann, wenn nicht alles so klappt, wie Sie es sich vorgestellt haben. Am Ende steht das Miteinander an erster Stelle, daran denkt man noch lange gern zurück. An ein missglücktes Gericht erinnert man sich übrigens auch, aber darüber können Sie dann später lachen.

## REALISTISCH SEIN

Gemüse schälen z.B. kostet Zeit. Planen Sie diesen Schritt mit ein. Machen Sie das entweder schon vorher oder nehmen Sie Hilfe an. Kinder können das auch sehr gut. Meine Schwester und ich haben so kochen gelernt.





HAUPTGERICHTE



# WEIHNACHTSPORCHETTA

## FÜR 8–10 PERSONEN

mindestens 2 kg Schweinebauch,  
ohne Schwarte  
Salz und Szechuanpfeffer oder  
schwarzer Pfeffer, im Mörser  
fein zerstoßen

## FÜR DIE FÜLLUNG

30 g grobes Meersalz, und ein  
wenig mehr  
3 EL Szechuanpfeffer oder  
schwarzer Pfeffer, im Mörser  
fein zerstoßen  
1 großes Bund glatte Petersilie  
(ca. 50 g), grob gehackt  
1 Bund Thymian (ca. 25 g),  
fein gehackt  
6 Zweige Rosmarin, die Nadeln  
fein gehackt  
die abgeriebene Schale von  
2 Bio-Orangen und  
1 Bio-Zitrone  
die Samen aus 6–8  
Kardamomkapseln,  
im Mörser zerstoßen  
6 kleine Knoblauchzehen, fein  
gehackt  
ca. 80 g Haselnüsse, kurz in einer  
fettfreien Pfanne geröstet und  
grob gehackt  
3 EL Olivenöl

## AUSSERDEM

Küchengarn: 8 Stücke à 30 cm

*Achtung: Das Fleisch muss rund 3 Stunden in den Ofen. Aber Sie haben dann auch was davon. Ja, es ist fettes Fleisch, aber das ist gerade das Leckere daran. Sie können dieses Gericht auch nicht versauen: Wenn das Fleisch 30 Minuten länger im Ofen gart, ist das auch nicht schlimm. Servieren Sie dazu am besten etwas Frisch-Scharfes; ich mag den Meerrettichsenf von Seite 259 z. B. Und die Rote Bete, die auf derselben Seite steht, schmeckt auch ausgezeichnet dazu. Eine ordentliche Roulade wie diese hier reicht für 8–10 Personen. Und falls etwas übrig bleibt (vermutlich eher nicht), schmeckt es am nächsten Tag noch besser.*

## VORBEREITEN

Das Stück Fleisch mit der Haut nach oben auf die Arbeitsfläche legen. Mit einem scharfen Messer die Fettschicht einschneiden: lange, flache Schnitte mit ungefähr 8 mm Abstand zueinander. Das Fleisch umdrehen und mit etwas Meersalz und Szechuanpfeffer bestreuen.

Alle Zutaten für die Füllung vermengen und auf dem Fleisch verteilen. Das Fleisch aufrollen und sorgfältig mit dem bereitgelegten Küchengarn zubinden. Beginnen Sie in der Mitte, dann kommen die beiden Enden und zum Schluss die Teile dazwischen. Die Roulade auch von außen mit Meersalz und Szechuanpfeffer einreiben. Bis zur Verwendung kalt stellen. Das kann auch einen Tag oder zwei vorher passieren, dann mariniert das Fleisch schön.

## ZUBEREITEN

Den Ofen auf 230 °C vorheizen.  
Das Fleisch mindestens 2 Stunden vor dem Braten aus dem Kühlschrank holen und auf Zimmertemperatur kommen lassen.

Ein wenig Olivenöl in eine Auflaufform träufeln und das aufgerollte Fleisch hineinlegen.  
20 Minuten im Ofen rösten, dann die Temperatur des Ofens auf 150 °C stellen, das Fleisch mit Alufolie abdecken und noch 2 ½ Stunden weiterbraten.  
Die Folie abnehmen und das Fleisch mit der Bratflüssigkeit aus der Auflaufform übergießen. Weitere 15 Minuten braten, damit die Kruste schön braun wird.

Die Porchetta aus der Auflaufform nehmen und 15 Minuten ruhen lassen. Es kann sein, dass sie in der Form angebacken ist, dann müssen Sie vorsichtig ein bisschen ruckeln. In dünne Streifen schneiden und warm oder kalt servieren.











# WEIHNACHTSPASTETE MIT CURRYBLUMENKOHLE, MANDELN UND APRIKOSEN

## FÜR 6-8 PERSONEN

### FÜR DIE FÜLLUNG

- 1 EL Olivenöl
- 2 Zwiebeln, klein geschnitten
- 4 Stangen Staudensellerie, fein gehackt
- 2 kleine Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 EL Curry
- 1 EL Paprikapulver
- 70 g Tomatenmark
- 1 Blumenkohl, in der Küchenmaschine zu Bröseln gemahlen
- 100 g rote Linsen
- ca. 500 ml Gemüsebrühe
- 100 g Mandeln, fein gehackt
- 100 g getrocknete Aprikosen, halbiert
- 150 g Hartkäse, gerieben
- 4 Eier, verquirlt
- 1 ordentliches Bund glatte Petersilie, fein gehackt
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### FÜR DEN TEIG

- 450 g Mehl
- 2 TL Salz
- 200 ml Milch
- 100 g Butter
- 150 ml Wasser
- 1 Ei, verquirlt

### UND DAZU

- 400 g Saure Sahne
- Lauchzwiebelringe
- Salz und Pfeffer
- evtl. frische Kräuter aus dem Garten

*Ich bin so glücklich über dieses Rezept; es ist eine besonders leckere und schöne Hauptspeise für eine vegetarische Weihnachtstafel. Servieren Sie die prächtige Pastete einem Fleischesser, und er wird denken, dass er Hackbraten isst. Sie können damit jeden glücklich machen. Wählen Sie die Kräuter nach Ihrem Geschmack aus. Ich nehme hier sehr neutrale glatte Petersilie, aber wenn Sie noch eine Handvoll Koriander dazugeben, bekommt das Gericht etwas Indisches und schmeckt toll mit Raita (eine Joghurtsauce mit Gurke und Garam Masala) anstelle von Saure Sahne.*

*Nehmen Sie das Rezept als Basis.*

*Anmerkung für die Köchin oder den Koch: Kneten Sie den Teig nur ganz kurz. Wirklich flugs, sodass er gerade eben bindet. Sonst wird er später zäh und hart. Es ist ein einfacher Teig, der eigentlich immer gut gelingt und schön backt. Auch der Boden, stellen Sie sich das mal vor!*

### VORBEREITEN

Das Olivenöl in einer großen Gourmetpfanne erhitzen. Zwiebel- und Selleriestücke darin anschwitzen, bis sie weich sind. Dann den Knoblauch dazugeben. Kurz mitbraten. Die Gewürze und das Tomatenmark hinzufügen. Unter Rühren alles einige Minuten anbraten, bis es würzig und süßlich zu riechen beginnt. Dann die Blumenkohlbrösel und die Linsen einrühren und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Alles 20 Minuten sanft einkochen lassen, dabei ab und an umrühren. Es soll ein dicker Brei werden, der nicht mehr suppig ist, aber auch nicht am Boden der Pfanne angebrannt ist. Die Pfanne vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Den Teig zubereiten.

Eine Springform (oder eine Quicheform) mit ungefähr 22 cm Durchmesser einfetten und mit Mehl bestäuben. Das Mehl für den Teig mit zwei Teelöffel Salz vermischen. Die Milch und die Butter in einen Topf füllen, 150 ml Wasser angießen und alles erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Das Mehl auf einmal dazugeben und gut rühren, bis eine feste Kugel entstanden ist. Aus dem Topf nehmen und auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche kurz zu einem zusammenhängenden Teig kneten. Ein paar Minuten ruhen lassen. Den Teig dann in ein Drittel und zwei Drittel aufteilen. Die größere Menge ausrollen und die Form damit auslegen. Die Ränder überhängen lassen.

Den Backofen auf 180 °C erhitzen.

Mandeln, Aprikosen und Käse in die Blumenkohlfüllung rühren. Anschließend das verquirlte Ei und die gehackte glatte Petersilie zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Füllung in die mit Teig ausgelegte Springform geben. Den restlichen Teig ausrollen und über die Füllung legen. >>>



DESSERTS





# TRIFLE MIT SALZKARAMELL, CHEESECAKE-CREME UND SAFTIGEN BROWNIES

## FÜR DAS SALZKARAMELL

225 g Zucker  
ca. 60 ml Wasser  
½ TL Meersalz  
125 g Schlagsahne  
100 g Butter, in Würfeln

## FÜR DIE BROWNIES

125 g Butter, in Würfeln  
600 g dunkle Schokolade  
(mindestens 70 % Kakao-  
anteil), in kleine Stücke  
gebrochen  
300 g Fein Zucker oder Melasse  
8 Eier  
4 TL Vanilleextrakt  
400 g Mehl  
1 TL Meersalz

## FÜR DIE CHEESECAKE-CREME

500 g Frischkäse, zimmerwarm  
das Mark von 2 Vanilleschoten  
250 g Mascarpone  
250 g Schlagsahne  
200 g Karamellsauce

## FÜR DIE SCHOKOLADENSAUCE

150 g Schlagsahne  
200 g dunkle Schokolade  
(mindestens 70 % Kakao-  
anteil), in kleine Stücke  
gebrochen  
evtl. 4 EL Kaffeeликör oder  
Cognac

## VORBEREITEN

Die Karamellsauce zubereiten. Den Zucker in die Mitte eines Stieltopfes geben, das Wasser dazugießen und den Zucker schmelzen lassen. Wenn sich der Zucker nicht gleichmäßig auflösen sollte, den Topf etwas schwenken, aber nicht rühren. Mögliche Zuckerkrystalle an der Topfwand mit einem Pinsel abstreichen. Wenn Sie in diesem Stadium zu stark rühren, klumpt der Zucker und Sie müssen von vorne beginnen. Den Topf vom Herd nehmen und das Salz und die Hälfte der Sahne vorsichtig zufügen (Achtung, der Sirup ist sehr heiß und kann spritzen). Sobald das Karamell etwas abgekühlt ist, die restliche Sahne und die Butter hinzugeben. Den Topf wieder auf den Herd stellen und die Sauce erneut aufkochen. Unter ständigem Rühren ungefähr 1 Minute eindicken lassen. Den Herd ausstellen und die Karamellsauce bis zur Verwendung abkühlen lassen.

Die Brownies zubereiten. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine Backform von ca. 20 x 30 cm einfetten und den Boden mit passend zugeschnittenem Backpapier auslegen.

Butter, Schokolade und Zucker im Wasserbad schmelzen. Beiseitestellen und abkühlen lassen. Die Eier mit dem Vanilleextrakt verquirlen. Die geschmolzene Schokoladenmischung hineinrühren. Mehl und Salz vermischen und unter den Teig heben. Den Teig in die Backform gießen und die Brownies 25 Minuten im Ofen backen. Aufgepasst: Innen sollten sie noch weich und *fudgy* sein, nicht trocken! Auf einem Rost abkühlen lassen.

Die Cheesecake-Creme zubereiten. Frischkäse und Vanillemark luftig aufschlagen. Anschließend bei laufender Küchenmaschine erst ein wenig von der Karamellsauce und dann den Mascarpone unterrühren. So lange weiter-rühren, bis die Masse dickflüssig und halbstief ist.

Die Schokoladensauce zubereiten. Die Sahne bei schwacher Hitze bis kurz vor dem Siedepunkt erwärmen. Den Herd ausstellen und die Schokoladenstücke und eventuell einen Schuss Likör oder Cognac dazugeben. Die Schokolade in der warmen Sahne schmelzen lassen und nach ein paar Minuten zu einer glatten Sauce verrühren.

Das Trifle schichten. Mit den Brownies beginnen: Den Kuchen in Stücke brechen und als unterste Schicht in eine Glasschale geben. Etwas Karamellsauce darübergießen, dann die Cheesecake-Creme darauf verteilen und mit der Schokoladensauce beträufeln. Diesen Vorgang wiederholen, bis alles aufgebraucht ist. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

## ZUBEREITEN

Nach Lust und Laune verzieren: mit Nüssen, einer Tortenfontäne oder Kakao.



# BAISER-HASELNUSS-ROLLE MIT FRANGELICO-SAHNE UND KARAMELL

## FÜR DAS HASELNUSS-BAISER

4 Eiweiß  
1 TL Speisestärke  
1 TL Weißweinessig  
1 Prise Salz  
150 g Feinzucker  
125 fein gemahlene Haselnüsse,  
aufgeteilt in 75 g + 50 g

## FÜR DIE FÜLLUNG

100 g Schlagsahne  
250 g Mascarpone  
3–4 EL Frangelico  
(Haselnusslikör) oder  
Amaretto (Mandellikör)  
1 TL Vanilleextrakt

## ZUM VERZIEREN

1 Packung (ca. 180 g) weiche  
Karamellbonbons (Fudge)  
Puderzucker

*Dieses Dessert ist schnell gemacht, denn der Eiweißschaum muss nur 20 Minuten in den Ofen. Man kann ihn auch schon mittags zubereiten; dann sollte das Baiser eingerollt in einem Geschirrtuch auf der Arbeitsfläche lagern und erst kurz vor dem Servieren gefüllt werden. Aber Sie sollten auch nicht zu viel Zeit vergehen lassen. Je länger das Baiser aufgerollt herumliegt, desto mehr Luftigkeit geht verloren.*

*So eine dünne Baiser-Haselnuss-Rolle, bestrichen mit einer Mischung aus Sahne und Mascarpone und aromatisiert mit Vanille und Frangelico-Likör, mag wirklich jeder. Und begossen mit Karamellsauce wird sie das Highlight Ihres Weihnachtsmenüs.*

## VORBEREITEN

Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Ein 20 x 30 cm großes Backblech mit Backpapier auslegen.

Das Eiweiß in einer sauberen, trockenen Schüssel mit Speisestärke, Essig und Salz mit dem Mixer steif schlagen. Nach und nach den Zucker dazugeben und jeweils gut unterschlagen, bevor der nächste Löffel dazukommt. Von Hand 75 g fein gemahlene Haselnüsse vorsichtig unterheben. Das Eiweiß auf das Backblech geben und glatt streichen. Die 50 g fein gemahlene Haselnüsse drüberstreuen.

Das Baiser 20 Minuten im Ofen backen. Es sollte eine blasse, hellgoldene Farbe und eine elastische Textur haben. Aus dem Ofen holen und 5 Minuten abkühlen lassen. Das Baiser auf ein sauberes Geschirrtuch heben, das Backpapier abziehen und mit dem Geschirrtuch als Pseudo-Füllung dazwischen aufrollen. So bekommt das Baiser schon die Form, die es später haben soll und trocknet nicht aus, wodurch es reißen könnte. Bis zur weiteren Verwendung auf der Arbeitsfläche liegen lassen.

Die Sahne schlagen, bis sie gerade steif ist. Den Mascarpone unterheben und Haselnusslikör und Vanilleextrakt dazugeben. In den Kühlschrank stellen.

Das Karamell vor dem Dinner auf dem Herd in einem Topf bereitstellen, aber noch nicht schmelzen.

## ZUBEREITEN

Das Baiser vorsichtig ausrollen. Eventuell reißt es ein, aber das ist nicht schlimm, das Gebäck ist nicht nachtragend.

>>>





>>>>

Die Sahnemischung auf dem Baiser verstreichen, an der kurzen Seite einen 2 cm breiten Rand frei lassen und das Baiser vorsichtig von der anderen kurzen Seite her aufrollen.

Das Karamell bei schwacher Hitze schmelzen, bis eine flüssige Sauce entstanden ist. Um den Prozess in Gang zu bringen, geben Sie etwas Wasser oder Milch dazu, 2–4 Esslöffel genügen meist. Die Sauce in einem dünnen Strahl über die Rolle gießen.

Die Baiser-Rolle auf einen schönen Teller legen und mit reichlich Puderzucker bestäuben. Für den Weihnachtseffekt mit einem Stechpalmenblatt verzieren.





MENÜVORSCHLÄGE



## FÜNF-GÄNGE-MENÜ

Für 6 Personen

**Mini-Brie aus dem Ofen mit Whisky,  
Rosinen und Vanille**

die anderthalbfache Menge

~SEITE 117~

•

für jeden einen kleinen Teller

**Blumenkohlcremesuppe mit Kokos, Kreuzkümmel  
und Pinienkernen**

~SEITE 102~

•

**Hirschschmortopf mit Blätterteighaube**

~SEITE 156~

•

**Würziger Rotkohl mit Birne und Haselnüssen**

~SEITE 192~

•

**Rosenkohl à la Carbonara**

die anderthalbfache Menge

~SEITE 191~

•

**Käseplatte mit selbst gemachter Salame  
di Fichi, Datteri e Noci**

~SEITE 219~

•

**Kaffee mit  
Mincemeat-Fudge**

~SEITE 223~



## VIER-GÄNGE-WILD-MENÜ

Für 6 Personen

**Wildkaninchenterrine mit Pistazien**

~SEITE 109~

•

**Mit Mincemeat gefüllter Fasan an Brandysauce**

~SEITE 142~

•

**Würziger Rotkohl mit Birne und Haselnüssen**

~SEITE 192~

•

**Brokkoli-Pöttchen**

~SEITE 185~

•

**Senfgratin aus Kartoffel und Pastinake**

~SEITE 187~

•

**Käseplatte mit selbst gemachter Salame di Fichi,  
Datteri e Noci**

~SEITE 219~

•

**Baiser-Haselnuss-Rolle mit Frangelico-Sahne und  
Karamell**

~SEITE 237~