

Rezept Menue Tafelspitz und Hähnchensalat

Menue Tafelspitz und Hähnchensalat

Dieses Weihnachtsmenü ist auch für Kochanfänger leicht nach zu kochen, besonders der Tafelspitz ist relativ einfach in der Zubereitung.

Vorspeise: Warmer Gemüse-Hähnchensalat

Hauptspeise: Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Petersilienkartoffeln

Dessert: Nuss-Tarte mit Vanille-Eis

Zutaten Vorspeise:

200 g Hähnchenbrustfilet

Salz

Pfeffer

4 Knoblauchzehen

1 Zweig Rosmarin

200 g Spargel

1 Kohlrabi

2 Karotten

100 g Brokkoli-Röschen

200 g Cocktail-Tomaten

Schnittlauch

3 EL heller Balsamico

1 TL Zucker

Salz, Pfeffer

5 EL Walnussöl

Zutaten Hauptspeise:

1 kg Rindfleisch (aus der Hüfte)

2,5 l Wasser

4 Karotten
¼ Knollensellerie
1 Stange Lauch
1 Zwiebel
40 g Butter
4 EL Mehl
750 ml heiße Rinderbrühe
4 EL süße Sahne
4 EL frisch geriebener Meerrettich
Salz, Pfeffer
800 g kleine, festkochende Kartoffeln
1 Bd. Petersilie, gehackt
etwa 3 EL Olivenöl

Zutaten Dessert:

225 g Mehl
160 g Butter, gut gekühlt
85 g Zucker
1 Prise Salz
1 Eigelb
1 EL Wasser, kalt
125 g Butter
125 g gemahlene Haselnüsse
4 Eier
300 ml Milch
100 g Zucker
1 Pck. Vanille-Zucker
3 Eigelbe
50 g Mehl
3 EL Mandelpaste
ca. 360 – 400 g Vanille-Eis

Zubereitung:

Für den warmen **Gemüse-Hähnchen-Salat** zunächst das Gemüse putzen, den Spargel in reichlich Salzwasser bissfest garen,

anschließend abschütten und mit kaltem Wasser abschrecken.
Den Kohlrabi schälen, in schmale Stifte schneiden. Ebenso mit den Karotten verfahren.

Die Brokkoli-Röschen, den Kohlrabi und die Karotten in einem Topf einzeln bissfest garen. Wer einen Dampfgarer zur Verfügung hat, sollte diesen natürlich verwenden.

Während dessen die Hähnchenbrustfilets von beiden Seiten salzen und pfeffern. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten bei hoher Hitze schön braun anbraten. Die Knoblauchzehen schälen und zusammen mit dem Rosmarin in die Pfanne geben. Anschließend die Hitze reduzieren und das Filet nun fertig garen.

In einer etwas größeren Schüssel den Balsamico mit dem Zucker vermengen, salzen, pfeffern und das Walnussöl unterrühren. Anschließend das kleingeschnittene Gemüse zugeben, den Spargel zum Schluss ganz vorsichtig unterheben, so dass die Stangen möglichst ganz bleiben.

Das Gemüse nun auf einzelnen Tellern anrichten, das Fleisch in Streifen schneiden, über das Gemüse geben und mit Schnittlauch und kleingeschnittenen Cocktail-Tomaten garnieren.

Fertig ist die Weihnachtsmenü-Vorspeise.

Für Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Petersilienkartoffeln
in einem großen Topf das Wasser mit Salz zum Kochen bringen, das Rindfleisch hineinlegen, die Hitze reduzieren und das Fleisch so 1 $\frac{1}{2}$ Std. garen lassen.

In dieser Zeit das Gemüse putzen und in Würfel schneiden. Den Lauch von seinem Wurzelende befreien, unter fließendem Wasser gründlich waschen und in dünne Ringe schneiden, das dunkelgrüne Ende dabei weg lassen.

Dieses Gemüse nun nach der ersten Garzeit zu dem Rindfleisch geben und für eine weitere halbe Stunde garen.

Die Kartoffeln für Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Petersilienkartoffeln schälen und in einem weiteren Topf mit Salzwasser gar köcheln lassen.

In einem kleinen Topf die Butter schmelzen lassen, das Mehl mit dem Schneebesen zu einer Mehlschwitze verrühren und mit

der Rinderbrühe ablöschen.

Die Sahne einrühren und ein wenig köcheln lassen.

Zum Schluss den Meerrettich zugeben und die Soße mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln abschütten und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl und Petersilie schwenken.

Den Tafelspitz nun aus der Brühe nehmen und diese durch ein Sieb abschütten, das Gemüse dabei auffangen.

Auf einer Platte das Gemüse als „Bett“ für den Tafelspitz legen. Den Tafelspitz darauf geben und in Scheiben schneiden.

Die Petersilienkartoffeln um den Tafelspitz auf der Platte verteilen und die Soße in einer Sauciere dazu reichen.

Für das **Weihnachtsmenü-Dessert** wird zunächst der Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) ein Mürbeteig aus Mehl, Butter, Zucker, Salz, Eigelb und Wasser geknetet. Anschließend wird den Teig auf die Größe der Tarte-Form ausgerollt.

Den Teig in die gefettete Form einlegen und im Ofen für etwa 10 bis 12 min backen lassen.

In dieser Zeit die Butter mit den gemahlenden Haselnüssen verkneten und die Eier unterrühren.

In einem Kochtopf die Milch erwärmen und den Zucker mit dem Vanillezucker zusammen einrühren und schmelzen lassen.

In einer Schüssel das Mehl mit dem Eigelb vermengen und ebenfalls unter die Milch rühren, aufkochen lassen.

Zu Letzt noch die Mandelpaste untermengen.

Diese Nussmasse auf den Kuchenboden streichen und für eine weitere Viertelstunde im Ofen backen lassen.

Nun die Haselnusstorte etwas abkühlen lassen, in kleinere Kuchenstücke teilen und mit je einer Kugel Vanilleeis als Weihnachtsmenü-Dessert servieren.

zurück zu den Weihnachtsrezepten

zurück zu den Weihnachtsmenues

