

Rezept Weihnachtsmenue Lachspastete, Rinderfilet mit Polenta und Tiramisu

Weihnachtsmenue Lachspastete, Rinderfilet mit Polenta und Tiramisu

Dieses Weihnachtsmenü Rezept mit Lachspastete als Vorspeise, dem Rinderfilet mit Polenta und Speck-Bohnen als Hauptspeise und dem Tiramisu im Glas als Dessert ist eine wunderbare Menü-Folge, bei der garantiert jeder Gast auf seine Kosten kommt. Das Dessert lässt sich im Übrigen bereits gut am Vortag zubereiten.

Zutaten Vorspeise:

400 g Lachsfilet
200 g Frischkäse
100 g Sahne
Salz, Pfeffer
2 Eier
1 Spritzer Zitronensaft

Für die Soße:

100 g Crème fraîche
2 TL Zitronensaft
1 TL scharfer Senf
1 TL Honig
Salz
2 EL gehackter Dill

Zutaten Hauptgericht:

1 kg Rinderfilet
Salz, Pfeffer
2 Zwiebeln
1 Tomate



Thymian, Rosmarin
350 g grüne Bohnen
8 Scheiben Speck, hauchdünn geschnitten
120 g Polenta
350 ml Gemüsebrühe
2 EL Butter
3 EL Parmesan
80 ml Rotwein
Speisestärke

Zutaten Dessert:

125 ml Sahne
150 g Mascarpone
150 g Magerquark
50 g Zucker
1 TL Vanillezucker
 $\frac{1}{2}$ TL Zimt
175 g Honigkuchen
80 ml Espresso
15 ml Baileys
400 g Himbeeren
1 EL Kakaopulver

Zubereitung:

Für die **Vorspeise** des Weihnachtsmenüs als Erstes den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Das Lachsfilet nun mit dem Frischkäse, der Sahne, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und den Eiern in einem Mixer fein pürieren.

Eine Kuchen-Kastenform mit Backpapier auslegen und die Lachsmasse hineingeben und glatt streichen.

Die Lachspastete auf unterste Schiene in den Backofen schieben und für gute 60 min garen lassen.

In dieser Zeit wird der Dip zubereitet. Hierfür die Crème Fraîche mit dem Zitronensaft glatt rühren und mit dem Senf, dem Honig, Salz sowie dem Dill abschmecken.

Den Dip nun solange in den Kühlschrank stellen, bis die Lachspastete serviert wird.

Für das **Weihnachtsmenü** Rinderfilet mit Polenta und Speck-Bohnen das Rinderfilet mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Zwiebel abziehen und mit der Tomate zusammen achteln. Den Backofen zwischenzeitlich auf 160°C (Heißluft) einstellen. In einem Bräter etwas Fett erhitzen, das Rinderfilet zusammen mit den Zwiebeln, der Tomate sowie dem Thymian und Rosmarin darin anbraten. Mit etwas von dem Rotwein ablöschen und im Ofen für etwa 35 bis 40 min fertig garen. In einem Kochtopf die Gemüsebrühe für die Polenta aufkochen, die Polenta unter Rühren hinzufügen, solange köcheln lassen, bis eine feste Masse entsteht. Dabei ständig mit einem Kochlöffel weiter rühren. Sobald die Masse fest ist, den Parmesan einrühren und die Polenta mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf einem Backblech nun Backpapier auslegen und die Polenta darauf streichen, auskühlen lassen. Während dessen für das Rinderfilet mit Polenta und Speck-Bohnen in einem Topf mit kochendem Salzwasser die Bohnen in etwa 6 min bissfest kochen. Die Bohnen anschließend mit eiskaltem Wasser abschrecken, damit sie ihre grüne Farbe schön behalten. Nun je einige Bohnen mit einer Scheibe Speck umwickeln. Diese Bohnen-Speck-Wickel nun auf ein Backblech legen und 15 min vor Ende der Garzeit des Rinderfilets zu diesem in den Ofen geben. Nach Ende der Garzeit, das Filet in Alufolie wickeln und zur Seite legen. Den Bratenfond durch ein Sieb gießen, die aufgefangene Brühe erneut auf dem Herd aufkochen lassen, mit dem übrigen Rotwein verfeinern und die Soße etwas reduzieren lassen. Die Soße nun mit Salz und Pfeffer würzen und eventuell, je nach gewünschter Konsistenz mit der Speisestärke etwas binden. Die Polenta in Quadrate schneiden, das Filet in Scheiben teilen und zusammen mit den Speck-Bohnen auf Tellern anrichten.

Für das Weihnachtsmenü **Dessert** Tiramisu im Glas die Sahne in einem hohen Gefäß steif schlagen. Mascarpone mit dem abgetropften Quark, dem Zucker, dem Vanillezucker sowie dem Zimt in einer weiteren Schüssel verrühren.

Die Schlagsahne nun vorsichtig unterheben.

4 langstielige Gläser mit großer Öffnung kalt ausspülen.

Den Honigkuchen in etwas dünnere Scheiben trennen und auf Glasgröße ausstechen.

Jeweils eine Lage Honigkuchen in die Gläser legen. Ein wenig Baileys mit Espresso darauf träufeln, anschließend die Himbeeren darauf legen und einen Creme-Klecks darauf geben.

Solange weiter einschichten, bis die Gläser gefüllt sind. Als abschließende Schicht sollte immer die Creme obenauf sein. Mit etwas Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank für mehrere Stunden durchziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren die Creme-Schichten noch mit dem Kakao bestäuben.

[zurück zu den Weihnachtsmenues](#)

[zurück zu den Weihnachtsrezepten](#)