

Dein Sous Vide Menü für Weihnachten und Silvester



Es ist wirklich die schönste Zeit des Jahres: Weihnachten und Silvester stehen vor der Tür. Endlich kommt die Familie zusammen und hat Zeit füreinander, man besinnt sich auf all die schönen Momente, die das letzte Jahr so besonders gemacht haben und freut sich schon auf das, was das nächste bringen mag.

Weihnachten war für mich schon immer ein sehr wichtiges Ereignis im Jahr. Aber ab diesem Jahr wird alles neu werden, denn meine Familie feiert das erste Mal mit einer neuen Generation: Mein kleiner Neffe war in diesem Jahr unser größtes Geschenk. Damit im ganzen Weihnachtstrubel genug Zeit zum Innehalten bleibt und der Stress uns nicht doch hinterrücks überrollt, ist mein Plan ganz klar: Es wird ein Sous Vide Menü werden! Die Zutaten kann ich so bereits ein oder zwei Tage vorher würzen und vakuumieren. Und an den Feiertagen selbst braucht es nur noch wenige Handgriffe und das prächtige Essen ist zubereitet. Für dein Sous Vide Menü habe ich dir eine kleine Auswahl an den besten Rezepten zusammengestellt.

Die Vorfreude

Caesar Salad mit Parmesan und Crostini

Knackiger Salat, ein Dressing, das nicht zu gesund schmeckt, und dennoch eine leichter Start ins Festtagsdinner: *Caesar Salad* schmeckt jedem. Und mit Sous Vide wird die Hähnchenbrust garantiert zart und saftig. [Zum Rezept](#)



[Caesars Salad mit Parmesan und Crostini](#)

Saftiges Steak und Salat mit aromatischem Chimichurri

Wenn du dekadent in dein Weihnachts- oder Silvestermenü starten willst, servierst du deinen Gästen Steak zur Vorspeise. Mit würzigem Chimichurri und grünem Blattsalat stimmst du so Salatfreunde und Fleischfans gleichermaßen auf den Hauptgang ein. [Zum Rezept](#)



[Saftiges Steak und Salat mit aromatischem Chimichurri](#)

Vitello tonnato - Kalbsfleisch mit Thunfischcreme und Kapern

Edle Anlässe verlangen nach edlen Vorspeisen. Vitello

Dein Sous Vide Menü für Weihnachten und Silvester

tonnato ist genau das. Durch Sous Vide kannst du das Kalbsfleisch in einem Topf abseits des Herds im Sud gar ziehen lassen und blockierst dir so den Herd nicht. [Zum Rezept](#)



[Vitello tonnato - Kalbsfleisch mit Thunfischcreme und Kapern](#)

Das Hauptereignis

Entrecôte mit französischem Kartoffelgratin

Entrecôte oder auch Ribeye Steak ist der Cut der Steak-Kenner. Es ist fettdurchwachsen und daher zarter als sein Verwandter, das Rumpsteak. Für einen besonderen Anlass ist dieses Steak also gerade richtig. Stilecht gibt es dazu französisches Kartoffelgratin mit kräftigem Gruyère. [Zum Rezept](#)



[Entrecôte mit französischem Kartoffelgratin](#)

Sous Vide Kabeljau mit gebratenem Fenchel und Zitronenbutter

Etwas leichter kommt dieser Hauptgang daher: Buttrig-zarter Kabeljau macht es sich mit aromatischem Fenchelgemüse auf deinem Teller bequem. Die Krönung dieses Low-Carb-Essens bildet die gebräunte Butter, die du mit Zitronenschale und Saft aromatisierst. [Zum Rezept](#)



[Sous Vide Kabeljau mit gebratenem Fenchel und Zitronenbutter](#)

Entenbrust mit Portweinsauce und Kartoffel-Selleri-Püree

Für dein Dinner hast du die Qual der Wahl: Darf es diese Entenbrust mit Portweinsauce sein? Die kräftige Sauce mit feinen Kirschnoten bildet mit dem feinen Püree mit Sellerie einen schönen Rahmen zum zarten Fleisch. [Zum Rezept](#)



Dein Sous Vide Menü für Weihnachten und Silvester

Entenbrust mit Portweinsauce und Kartoffel-Selleri-Püree

Entenbrust à l'orange

Oder du wählst die klassisch-fruchtige Entenbrust-Variante mit Orange. Hier tütest du die Filets einfach zusammen mit den Zutaten ein, garst sie ganz entspannt und verpasst der Haut zum Schluss noch kurz in der Pfanne das krosse Finish. [Zum Rezept](#)



Entenbrust à l'orange

Rinderfilet auf Kartoffelstampf und Rotweinreduktion

Gleich zwei Stars in einem Essen: Zum einen das zarte Rinderfilet, das du mit der Sous Vide Methode easy auf den Punkt garst. Zum anderen die Rotweinreduktion mit Kräutern, nach der sich deine Gäste die Finger lecken werden. [Zum Rezept](#)



Rinderfilet auf Kartoffelstampf und Rotweinreduktion

Rheinischer Sauerbraten mit Printen und Rosinen

Nicht nur geschmorrt, auch Sous Vide gelingt dir dein Sauerbraten ganz einfach. Das beste: Du kannst den Braten schon 3 Tage vor dem Festessen marinieren und hast mehr Zeit zum Entspannen oder Geschenke einpacken. [Zum Rezept](#)



Rheinischer Sauerbraten mit Printen und Rosinen

Rinderfilet mit Mandeln, Datteln und Sherryreduktion

Dieses Rinderfilet wird durch das Relish aus Äpfeln und Datteln schön süß und fruchtig, der Sherry gibt der Rotweinsauce eine aromatische Tiefe. Dazu passen [Polenta](#) oder [Couscous](#) hervorragend. [Zum Rezept](#)



Ganze Dorade mit Orangensalz und Möhren

Hast du schon mal einen ganzen Fisch Sous Vide zubereitet? Die Dorade ist klein genug, dass sie in deinen Topf passt und dazu noch einer der günstigeren Fische.

Dein Sous Vide Menü für Weihnachten und Silvester

Fertig filetiert macht dieses Essen einiges her und die Orangenaromen harmonieren perfekt mit den zarten Sous Vide Möhren. [Zum Rezept](#)



[Ganze Orangen-Dorada mit Möhren](#)

Der krönende Abschluss

Marsala-Birnen mit karamellisierten Walnüssen und Mascarponecreme

Birne Helene war gestern. Ab jetzt garst du deine Birnen Sous Vide und zwar mit Marsala und braunem Zucker. Karamellierte Walnüsse und Mascarponecreme machen dieses Dessert perfekt. [Zum Rezept](#)



[Marsala-Birnen mit karamellisierten Walnüssen und Mascarponecreme](#)

Winterliche Lebkuchen-Crème-Brûlée

Crème Brûlée in Sous Vide? Ja, du hast richtig gelesen.

Die Crème kannst du schon am Vorabend oder am Morgen zubereiten, dann in schöne Förmchen füllen und sie im Kühlschrank fest werden lassen. Die Lebkuchengewürze machen daraus ein echtes Winterdessert. [Zum Rezept](#)



[Winterliche Lebkuchen-Crème-Brûlée](#)

Bratäpfel mit Marzipan-Nuss-Füllung

Der Ofen bleibt in diesem Jahr reserviert für die Festtagsgans? Das ist natürlich kein Grund, auf Bratäpfel zu verzichten. Du kannst sie geschält oder ungeschält füllen und einfach im Sous-Vide-Bad zubereiten. [Zum Rezept](#)



[Bratäpfel mit Marzipan-Nuss-Füllung](#)

Sous Vide Obstsalat mit Zabaione

Ein warmer Obstsalat - ungewöhnlich lecker! Das Obst wird hier einzeln gegart, so entfaltet jede Sorte für sich

Dein Sous Vide Menü für Weihnachten und Silvester

ihren einzigartigen Geschmack. Dazu gibt's natürlich selbstgemachte Zabaione. [Zum Rezept](#)



Sous Vide Obstsalat mit Zabaione