

## Köstlicher Festtagsschmaus - 20 Mal Weihnachten auf dem Teller



### 20 festliche Ideen FÜR DEIN WEIHNACHTSDINNER

Früher war mehr Lametta? Vielleicht - aber heute ist mehr zart geschmortes Rehgulasch mit nussigem Topping. Mehr Entenbrust mit Rotkohl-Knödeln. Mehr Schlemmerei und Gaumenfreude. Dank unserer lieben Foodblogger wird Weihnachten festlich aufgetischt. Freust du dich auch schon?

#### **Backofenlachs mit Zwiebackkruste**

Wenn du mit Fischgerichten bisher gefremdelt hast, hat Daniela mit diesem Ofenlachs genau das richtige Einsteigerrezept für dich. Dank Zwiebackkruste und Blattspinat absolut feiertagstauglich, aber ohne kompliziertes Chichi. [Zum Rezept](#)



[Backofenlachs mit Zwiebackkruste](#) © Daniela Luginsland | ulla trulla backt und bastelt

#### **Haselnuss-Wirsing-Tarteletts**

Ein Wirsing zum Verlieben. Ob als Beilage, Vorspeise oder vegetarischer Hauptdarsteller - die nussigen Wirsing-Tarteletts können es locker mit Festtagsbraten und Edelfisch aufnehmen. [Zum Rezept](#)

## Köstlicher Festtagsschmaus - 20 Mal Weihnachten auf dem Teller



Haselnuss-Wirsing-Tarteletts © Daniela & Michael Becker  
| Flowers on my plate

### Lammkarree in Rosmarin-Senf-Mantel mit Whisky-Äpfeln

Schenk deinen Gästen zu Weihnachten etwas ganz Besonderes: Über ein Lammkarree in einer würzigen Rosmarin-Senf-Mantel mit süßen, karamellisierten Whisky-Äpfeln wird sich so manch einer freuen - denn Liebe geht bekanntlich durch den Magen. [Zum Rezept](#)



Lammkarree in Rosmarin-Senf-Mantel mit Whisky-Äpfeln

### Rehmedaillons in Pflaumensauce

Eindruck schinden mit guten Zutaten und Cornelias easypeasy Weihnachtsrezept: Sanfte Temperaturen halten die Rehmedaillons schön zart, und süßes Pflaumenmus und Piment sorgen für ein unvergleichliches Sößchen. [Zum Rezept](#)

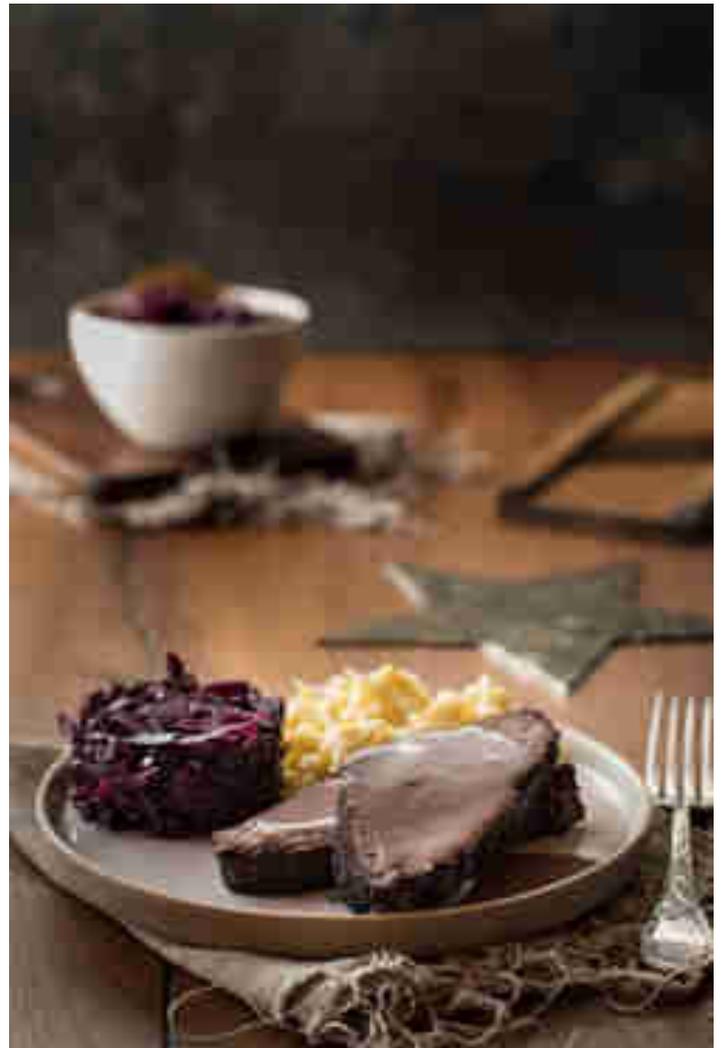
## Köstlicher Festtagsschmaus - 20 Mal Weihnachten auf dem Teller



Rehmedaillons in Pflaumensauce © Cornelia Wagner | Die Seelenschmeichelei

### Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Spätzle

Spätzle fürs Spatzl, Apfelrotkohl für die Lieblingsoma und Pappas Heißhunger nach einem richtig guten Sauerbraten wird auch gestillt. Mit Janinas köstlichem Vorschlag für die Weihnachtstage bleiben keine Wünsche offen. [Zum Rezept](#)



Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Spätzle © Janina Lechner | Kleines Kulinarium

### Porchetta auf Kartoffelpüree

Völlig von der Rolle, aber dennoch weihnachtlich gestimmt? Dann solltest du unbedingt Irinas Porchetta ausprobieren – ein gerollter Schweinebraten, den du mit cremigem Kartoffelpüree und Wintergemüse servierst. So einfach, da hat Weihnachtsstress keine Chance. [Zum Rezept](#)

## Köstlicher Festtagsschmaus - 20 Mal Weihnachten auf dem Teller



Porchetta auf Kartoffelpüree und Rosenkohl © Irina Lauterbach | Lecker macht Laune

### Kalbsfilet im Speckmantel, Rotweinjus und Kartoffelstampf

Wenn gleich mehrere Foodblogger an einem Hauptgang tüfteln, kann ja nur was Feines dabei herauskommen. Zartestes Kalbsfilet, eine aromatische Rotweinreduktion, glasierte Möhrchen und ein cremiger Kartoffelstampf - selig vereint auf einem Teller. [Zum Rezept](#)



Kalbsfilet im Speckmantel mit Rotweinjus und Kartoffelselleriestampf © Christine Garcia Urbina | trickytine

### Lachs in Pistazienkruste

Von wegen Weihnachten ist reine Fleischsache. Auch mit glasig gebratenem Lachsfilet kannst du deine Gäste erfreuen. Speziell, wenn es mit Pistazienkruste und Süßkartoffelpüree aufgetischt wird. [Zum Rezept](#)

## Köstlicher Festtagsschmaus - 20 Mal Weihnachten auf dem Teller



Lachs in Pistazienkruste mit Süßkartoffelpüree © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

### Veganer Linsenbraten mit Kartoffelpüree und Rotkohl

Vegane Weihnachten euch allen! Auch das ist möglich: Ein leckerer Braten mit Kartoffelpüree und Rotkohl und das ganze komplett ohne tierische Erzeugnisse. So kommen auch deine veganen Gäste voll auf ihre Kosten ohne auf ein typisches Festtagsmahl verzichten zu müssen. [Zum Rezept](#)



Veganer Linsenbraten mit Kartoffelpüree und Rotkohl

### Entenbrust mit gebackenen Rotkohlknödeln

Der Weihnachtsklassiker im neuen Gewand: Rosa gebratene Entenbrust kommt hier mit frittierten Rotkohlknödeln und knackigem Romanesco auf den Weihnachtsteller. Und als fruchtige Zugabe gibt es karamellierte Apfelscheiben. [Zum Rezept](#)

## Köstlicher Festtagsschmaus - 20 Mal Weihnachten auf dem Teller



Entenbrust mit gebackenen Rotkohl-Knödeln © Sarah Thor | Gaumenpoesie

### **Gänsekeule mit Linsengemüse und Rotweinjus**

Fuchs, du hast die Gans gestohlen, gib sie wieder her. Aber vorher darf sie im Backofen zart vor sich hin schmoren und sich anschließend neben Linsen und Rotweinsauce betten. Dann ist sie am Weihnachtsfest auch gleich nochmal so begehrt. [Zum Rezept](#)



Gänsekeule mit Linsengemüse und Rotweinjus © Mareike Frietsch | Petit Gâteau

### **Kohlrouladen mit Fleischfüllung und Petersilienkartoffeln**

Auch Maja hat einen kleinen, feinen Klassiker im Gepäck: Kohlrouladen mit Petersilienkartoffeln. Was auf den ersten Blick unspektakulär scheint, wird dank getrockneten Tomaten und Steinpilzen ein echter Umami-Festtagstraum. [Zum Rezept](#)

## Köstlicher Festtagsschmaus - 20 Mal Weihnachten auf dem Teller



Kohlrouladen mit Fleischfüllung und Petersilienkartoffeln  
© Maja Nett | Moey's kitchen

### Steinbeißerfilet auf weißem Blumenkohl-Polent-Bett

Edler Fisch auf edler Beilagenkombi. Hier wird feinstes Steinbeißerfilet kredenzt. Dazu cremiger Maisgrieß, mit Weißwein und Parmesan verfeinert. Und für das kleine Plus an Raffinesse ein helles, schäumendes Sahneseößchen und glasierte Silberzwiebeln. [Zum Rezept](#)



Steinbeißerfilet auf weißem Blumenkohl-Polenta-Bett ©

Foodistas

### Käse-Grießknödel mit gebratenen Äpfeln und Pilzen

Weihnachtsdinner zum Wohlfühlen. Ela füllt deftige Grießknödel mit würzigem Gorgonzola und reicht dazu Pilze und Apfelstückchen aus der Pfanne. [Zum Rezept](#)



Käsegrießknödel mit gebratenen Äpfeln und Pilzen © Ela  
| Transglobal Pan Party

### Ofenhähnchen mit Schalotten, Zwetschgen und Pilzen

Gut vorzubereiten, auch für viele Gäste geeignet und schmeckt immer - wenn andere rotieren, gestaltest du die Feiertage einfach mal stressfrei und entspannt. Mit Geflügel aus dem Ofen und Wintergemüse satt. [Zum Rezept](#)

## Köstlicher Festtagsschmaus - 20 Mal Weihnachten auf dem Teller



Ofenhähnchen mit Schalotten, Zwetschgen und Pilzen © Stefanie Hiekmann | schmecktwohl

### Roastbeef mit Knoblauch und Rosmarin auf Ofengemüse

Und tiefenentspannt geht es weiter - auch Jessicas Rosmarin-Roastbeef mit Möhren, Kartoffeln und Knoblauch macht es dir einfach. Schnippeln, würzen und ab in den Ofen damit. Und der Geschmack? Einfach feiertäglich! [Zum Rezept](#)



Roastbeef mit Ofengemüse © Jesscia Benczewski | Berliner Küche

### Schweinefilet an Schokorotweinsauce

Nein, von Schokolade können wir nicht genug bekommen. Denn auch bei herzhaften Gerichten steuert sie diese spezielle, samtige Note bei und macht Geschmacksknospen glücklich. So auch in diesem feinen Sößchen zu zartem Schweinefilet und royaler Kartoffelbeilage. [Zum Rezept](#)



Schweinefilet an Schokorotweinsauce und Herzoginnenkartoffel © Andrea Köhlberger | Cook and Bake with Andrea

### Glasierter Weihnachtstruthahn

Ganz schön imposant, wie Catrins Weihnachtstruthahn auf der Servierplatte thront. Aber keine Sorge! Mit ihrer Schritt-für-Schritt-Anleitung hast auch du den Vogel im Handumdrehen köstlich gefüllt und mit süßer Honigglasur gebraten. [Zum Rezept](#)

## Köstlicher Festtagsschmaus - 20 Mal Weihnachten auf dem Teller



Glasierter Weihnachtstruthahn © Catrin Neumayer | CookingCatrin

### Festlicher Surf and Turf Burger mit Cranberry-Balsamico-Zwiebeln

Als Festtagsspecial oder Ganzjahresevent: Simones Surf und Turf Burger ist eine echte Offenbarung mit glasig gebratener Riesengarnele, Fleischpattie und karamellisierten Cranberry-Balsamico-Zwiebeln. Wer braucht an Weihnachten schon Besteck? [Zum Rezept](#)



Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf [www.springlane.de/magazin](http://www.springlane.de/magazin)

Festlicher Surf and Turf Burger mit Cranberry-Balsamico-Zwiebeln © Simone Filipowsky | S-Küche

### Rehgulasch mit Pilzen und Cranberry-Cashew-Topping

Wilde Weihnachten mit zartestem Rehgulasch. Das aromatische Fleisch wird mit Rotwein, Cranberries und frischem Thymian ausgiebig geschmort und darf nebst feinen Champignons und Cranberry-Nuss-Mix begeistern. [Zum Rezept](#)



Rehgulasch mit Pilzen und Cranberry-Cashew-Topping © Stefanie Hiekmann | schmecktwohl