

## Von klassisch bis vegan: 35 Rezepte für dein Weihnachtsmenü



Alle Jahre wieder ... die selbe Frage: Was kommt Weihnachten auf den Tisch? Kartoffelsalat mit Würstchen? Gab es schon im letzten Jahr. Raclette oder Fondue? Im Jahr davor. Und Lachs im Blätterteigmantel? Mag Onkel Werner nicht. Was dann noch bleibt?

Sauerbraten vom Hirschfilet, Lammlachs mit Süßkartoffelpüree oder ganz klassisch: Weihnachtsgans mit Rotkohl und Klößen. Und zum Schluss eine feine Marzipancreme mit gerösteten Mandeln. Hört sich gut an, oder?

Und für alle Veganer in der Familie gibt es Rote-Bet-Carpaccio, Trüffelrisotto und Lebkuchenmousse - in der Reihenfolge. Oder andersherum. Ganz so wie du es am liebsten magst.

### Vorspeisen zu Weihnachten

#### Consommé double mit Eierstich

Eine Consommé ist eine kräftige, geklärte Brühe, die hier aus Rindfleisch und Rinderknochen zubereitet wird. Als Suppeneinlage: Luftiger Eierstich. Zum Rezept



Consommé double mit Eierstich

#### Lachs-Ceviche mit Avocado-Salat

Welch wundervolles Farbenspiel. Und ein köstliches noch dazu! Der Lachs wird durch die Säure der Zitrone leicht gegart und ergibt mit der cremigen Avocado ein vorzügliches Duett. Zum Rezept



Lachs-Ceviche mit Avocado-Salat

#### Vegane Kürbissuppe mit Kokosmilch

Kokosnussmilch, Zitronengras und viel frischer Koriander hauchen der klassischen Kürbissuppe eine asiatische Note ein. Eine willkommene Abwechslung auf der Festtagstafel. Zum Rezept

## Von klassisch bis vegan: 35 Rezepte für dein Weihnachtsmenü



Vegane Kürbissuppe mit Kokosmilch

### Veganes Rote Bete Carpaccio mit Meerrettichschaum

Die Süße der Roten Bete, die Schärfe des Meerrettichs und ein knackiger Salat bilden in dieser kleinen, feinen Vorspeise eine traumhaft leckere Trilogie. [Zum Rezept](#)



Rote Bete Carpaccio mit Meerrettichschaum

### Warme Feigen mit Ricotta-Füllung

Hier werden die Feigen mit Schinken umwickelt und mit Ricotta gefüllt. Dazu kommen noch geröstete Pinienkerne, frischer Thymian und etwas Zitronenabrieb. Im Nullkommanix zubereitet kommt diese kleinen Köstlichkeiten auf deinen Weihnachtstisch. [Zum Rezept](#)



Gefüllte Feigen mit Ricotta

### Geräucherte Entenbrust auf Feldsalat mit Orangen-Vinaigrette

Hier bekommt die Entenbrust durch den Räuchertopf ein köstliches Aroma. Anschließend wird sie knusprig gebraten und auf Feldsalat mit einer fruchtigen Orangen-Vinaigrette gebettet. Ente gut, alles gut! [Zum Rezept](#)



Geräucherte Entenbrust auf Feldsalat

### Rinder-Carpaccio

Mit dem Klassiker aus der italienischen Küche trifft man eigentlich immer ins Schwarze. Zu hauchdünnem Rinderfilet gesellen sich Rucola und Parmesan. Dazu gibt es noch eine würzige Vinaigrette. Einfach perfetto für dein festliches Menü! [Zum Rezept](#)

## Von klassisch bis vegan: 35 Rezepte für dein Weihnachtsmenü



Rinder-Carpaccio

### Steinbutt mit Queller auf Estragon-Wermut-Schaum

Zartes Steinbuttfilet trifft auf einen leichten Schaum aus Estragon, Sahne, Gemüsefond und einem Schuss Wermut. Dazu kommt noch Queller, eine besonders saftige Alge. Eine edle Vorspeise, die sich ebenso edel auf deinem Weihnachtsteller präsentiert. [Zum Rezept](#)



Steinbutt auf Queller in Estragon-Wermut-Schaum

### Hauptgerichte zu Weihnachten

#### Weihnachtsgans mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

An Weihnachten darf man sich ruhig etwas gönnen: Eine Weihnachtsgans zum Beispiel. Mit Gewürzen geräuchert und mit Apfel und Speck gefüllt. Dazu die beliebten Klassiker Rotkohl und Klöße. [Zum Rezept](#)



Weihnachtsgans mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

#### Entenbrust mit Rotweinsauce

Die beste Begleitung, die sich eine Ente nur wünschen kann. Eine herrlich aromatische Sauce aus Rotwein, Trauben und Zimt. [Zum Rezept](#)



Entenbrust mit Rotweinsauce

#### Lammlachse mit Süßkartoffelpüree und gebratenem Rosenkohl

Zart gegartes Lammfleisch, dazu feines Süßkartoffelpüree und karamellisierte Rosenkohl. Und für die besonderen Knuspermomente: Goldbraune Minz-Croûtons. [Zum Rezept](#)

## Von klassisch bis vegan: 35 Rezepte für dein Weihnachtsmenü



Lammlachse mit Süßkartoffelpüree und gebratenem Rosenkohl

### Sauerbraten vom Hirschfilet mit Wirsingpäckchen

Begeistere deine Gäste mit einem saftigen Hirschfilet, das von einer köstlichen Bratensauce umschmeichelt und von üppig gefüllten Wirsingrouladen begleitet wird. [Zum Rezept](#)



Sauerbraten vom Hirschfilet mit Wirsingpäckchen

### Ente à l'orange

Kross gebraten und innen saftig - ein Festtagsbraten, wie man ihn sich wünscht. In Kombination mit einer süßlich-herben Orangensauce - ein Gedicht. [Zum Rezept](#)



Ente à l'orange

### Kartoffelsalat mit Würstchen

Ein Klassiker am Weihnachtsabend: Kartoffelsalat mit Würstchen. Mit Mayo oder Brühe, mit Gurken oder Speck - da streiten sich die Geister. Bei einem sind sich aber alle einig: Saftig muss er sein. Und lecker. Und schnell zuzubereiten. [Zum Rezept](#)



Kartoffelsalat

### Rinderfilet in Barolosauce

Es ist Weihnachten! Deswegen werden deine Zwiebeln erst karamellisiert, dann in einer Barolosauce gebadet und dürfen sich schließlich zu zart gegartem Rinderfilet und Petersilienwurzelpüree gesellen. Was ein Fest! [Zum Rezept](#)

## Von klassisch bis vegan: 35 Rezepte für dein Weihnachtsmenü



Rinderfilet in Barolosauce mit Petersilienwurzelpüree

### **Julskinka - Schwedischer Weihnachtsschinken mit Preiselbeeren**

In Schweden gibt es kein Jul ohne Julskinka – kein Wunder, der Weihnachtsschinken in Brotkruste schmeckt einfach zu köstlich. Und in Kombination mit der Preiselbeermarmelade ist er ein wahres Gedicht. Also bei uns gibt es auch keine Weihnachten mehr ohne Julskinka. [Zum Rezept](#)



Schwedischer Weihnachtsschinken mit Preiselbeeren

### **Sous-Vide-Rinderfilet auf Kartoffelstampf und Rotweinreduktion**

Wenn du diesen Teller auf den Weihnachtstisch bringst, kannst du deinen Gästen lässig verkünden: Rosa-zartes Rinderfilet, Kartoffelstampf und aromatische Rotweinsauce? Ein Kinderspiel für mich. Dann nur noch

hinsetzen und Festschmaus und Lob genießen. [Zum Rezept](#)



Sous vide Rinderfilet mit Kartoffelstampf und Rotweinreduktion

### **Sous-Vide-Entenbrust mit Portweinsauce und Kartoffel-Sellerie-Püree**

Auf den Punkt gegart, darf die Ente auf einem cremigen Bett aus Kartoffel-Sellerie-Püree Platz nehmen und wird zum Schluss mit einer fruchtigen Portweinsauce serviert. [Zum Rezept](#)



Entenbrust mit Portweinsauce

### **Rinderfilet im Speckmantel mit Kalbs-Vanille-Jus**

Weil Weihnachten ist, wird dein Rinderfilet mit Rosmarin, Knoblauch und Fenchelsamen mariniert, mit Bacon umwickelt und dann geht es ab in den Ofen damit. Dazu gibt es gebratene Petersilienkartoffeln, Chorizo-Chips

## Von klassisch bis vegan: 35 Rezepte für dein Weihnachtsmenü

und eine Kalbs-Vanille-Jus! Ein besonderes Gericht für einen besonderen Anlass. [Zum Rezept](#)



[Rinderfilet im Speckmantel](#)

### Ofen-Roastbeef mit Schmortomaten

Bei diesem Gericht werden deine Lieben nicht mehr aus dem Staunen rauskommen. Nicht nur, weil das im Ofen gegarte Roastbeef in der Kombination mit den Schmortomaten einfach köstlich schmeckt. Sondern auch, weil du nur mal ganz kurz in der Küche warst. [Zum Rezept](#)



[Ofen-Roastbeef mit Schmortomaten](#)

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

Ein Weihnachtsessen mit Garantie? Die Kombination von Lamm in einem knusprigen Rosmarin-Senf-Mantel mit süß karamellisierten Whisky-Äpfeln ist so geglückt, da ist Begeisterung garantiert! [Zum Rezept](#)



[Lammkarree im Senf-Mantel](#)

### Karpfen-Tempura mit gebratenem Brokkoli und Sobanudeln

Dieses Jahr kommt der Karpfen asiatisch auf den Tisch! Deswegen wird er in Tempurateig ausgebacken und mit gebratenem Brokkoli, würziger Sauce und feinen Sobanudeln serviert. Das wird ein Fest! [Zum Rezept](#)



[Tempura-Karpfen mit Brokkoli und Sobanudeln](#)

### Veganes Trüffelrisotto mit gebratenen Waldpilzen

Ein cremiges, herzhaftes Risotto ist ein absolutes Wohlfühlessen, das sich hier dank feinem Trüffel, frischem Thymian und angebratenen Waldpilzen zu einem echten Festtagsschmaus herausputzt. [Zum Rezept](#)

## Von klassisch bis vegan: 35 Rezepte für dein Weihnachtsmenü



Veganes Trüffelrisotto mit gebratenen Waldpilzen



Spekulatius-Parfait mit heißen Kirschen

### Veganes Pilzragout mit dreierlei Gemüseplätzchen

Die feinen Beilagenplätzchen aus Karotten, Maronen und Erbsen sind nicht nur hübsch anzusehen, sondern schmecken auch noch unglaublich lecker. Passend dazu: ein feines Pilzragout. [Zum Rezept](#)

### Glühweincreme mit Orangenhippen

Würziger Glühwein schmeckt nicht nur aus der Tasse, sondern auch in einer fluffigen Creme. Dieses Dessert bringt einen Hauch Weihnachtsmarkt-Feeling auf deine Tafel. [Zum Rezept](#)



Veganes Pilzragout mit Gemüseplätzchen



Glühweincreme mit Orangenhippen

## Desserts zu Weihnachten

### Spekulatius-Parfait mit heißen Kirschen

Spekulatius pur sind ein Genuss. Als Parfait - unschlagbar gut. Und zusammen mit heißen Kirschen der krönende Abschluss eines leckeren Abends. [Zum Rezept](#)

### Winterliches Weihnachtseis mit Glühwein

Ein Glühwein in der einen, ein Wintereis in der anderen Hand. Oder noch besser: Glühwein und Eis in einer Köstlichkeit vereint. Und zwar in einem weihnachtlichen Glühweineis. [Zum Rezept](#)

## Von klassisch bis vegan: 35 Rezepte für dein Weihnachtsmenü



Weihnachtseis mit Glühwein



Apfel-Zimt-Parfait

### Bratäpfel mit Crumble und Mascarpone

Es ist der wohlige, warme Duft von Bratäpfeln, der uns mit knusprigen Streuseln am Heiligen Abend glücklich macht. [Zum Rezept](#)



Bratäpfel mit Crumble und Mascarpone

### Marzipancreme mit gerösteten Mandeln

Mascarpone und Marzipan vereinen sich zu einer cremigen Köstlichkeit, die dir auf der Zunge zergeht. On Top: ein knuspriger Mundelcrunch. [Zum Rezept](#)



Marzipancreme mit gerösteten Mandeln

### Apfel-Zimt-Parfait

Fruchtige Äpfel und feiner Zimt, eingebettet in einem zartcremigen Parfait – ein funkeln des Glanzlicht, das den ganzen Abend überdauert. [Zum Rezept](#)

### Bratäpfelkuchen mit Marzipan

Wie du dein Menü perfekt abrundest? Na mit diesem Bratäpfelkuchen mit Marzipan. Passt perfekt zu deiner festlich gedeckten Tafel und zu festlich gestimmten Gaumen. [Zum Rezept](#)



## Von klassisch bis vegan: 35 Rezepte für dein Weihnachtsmenü



Bratäpfelkuchen mit Marzipan

### Kirsch-Marzipan-Tiramisu

Mit deinem Menü hast du die Messlatte ganz schön hoch gelegt, jetzt heißt es: Niveau halten! Aber gar kein Problem, mit diesem weihnachtlichen Kirsch-Tiramisu mit Marzipankartoffeln erfüllst du alle hohen Erwartungen.

[Zum Rezept](#)



Panna Cotta mit Marzipan und Zimt

### Cremiges Spekulatiuseis

Kaum ist die Tüte auf, schon sind die kleinen Kekse weggeknuspert. Einen für dich, einen für mich und einen für dieses himmlische Spekulatiuseis. Mit heißen Kirschen und einem Klecks Sahne - der Glanzpunkt deines Festtagsmenüs. [Zum Rezept](#)



Marzipan-Kirsch-Tiramisu

### Panna Cotta mit Marzipan und Zimt

Psst, du möchtest wissen wie du dein festliches Menü ganz besonders gut abschließen kannst? Mach Panna Cotta und gib dem Dessert-Klassiker mit Marzipan, Zimt und Zuckersternen einen weihnachtlichen Touch. [Zum Rezept](#)



Cremiges Spekulatiuseis

### Vegane Lebkuchenmousse mit Glühweinkirschen

Wenn sich fruchtige Glühweinkirschen zu cremigem Lebkuchenmousse gesellen, darfst du dich über ein unwiderstehlich leckeres Weihnachtsdessert freuen. Dank Seidentofu und Hafermilch auch für Veganer ein Genuss. [Zum Rezept](#)

## Von klassisch bis vegan: 35 Rezepte für dein Weihnachtsmenü



Vegane Lebkuchenmousse mit Glühweinkirschen