



donna hay

weihnachten

FESTLICH GENIESSEN

atVERLAG

Originalausgabe dieses Buches ist unter dem Titel »Christmas Feasts and Treats«
2018 bei HarperCollins Publishers, Sydney, Australien, erschienen.
Copyright © 2018 Donna Hay Pty Ltd, Gestaltung © 2018 Donna Hay Pty Ltd
Autorin: Donna Hay
Design und Gestaltung: Chi Lam
Rezepte und Styling: Donna Hay, Steve Pearce, Justine Poole, Jessica Brook,
Georgina Esdaile, Amber De Florio, Dolores Braga Menéndez, Hayley Dodd
Fotografie © 2018 Chris Court, Ben Dearnley, William Meppem, Con Poulos, Anson Smart
Umschlagbild: Lebkuchen-Cookie, fotografiert von William Meppem

Aus dem Englischen übersetzt von Kirsten Sonntag

© 2019
AT Verlag, Aarau und München
Druck und Bindearbeiten: Printer Trento, Trento
Printed in Italy

ISBN 978-3-03902-044-7

www.at-verlag.ch

Der AT Verlag, AZ Fachverlage AG, wird vom Bundesamt für Kultur
mit einem Strukturbeitrag für die Jahre 2016–2020 unterstützt.



weihnachten
FESTLICH GENIESSEN

atVERLAG

—○—
inhalt
—○—

festlich

seite 8–113

SCHRITT FÜR SCHRITT

schinken *seite 26*

truthahn *seite 36*

schwein *seite 58*

hummer *seite 70*

pastinaken *seite 78*

QUICK FIX

häppchen *seite 16*

beilagen *seite 100*

süß

seite 114–225

SCHRITT FÜR SCHRITT

christmas cake *seite 116*

christmas pudding *seite 128*

schichtdesserts *seite 161*

mince pies *seite 187*

shortbread *seite 198*

lebkuchen *seite 213*

QUICK FIX

nougat *seite 178*

zuckerstangen *seite 196*

kekse *seite 210*

essbare dekorationen *seite 220*

glossar und register

seite 226–239





einleitung

Bei mir dürfen zu Weihnachten meine drei Lieblingszutaten nicht fehlen: Familie, Lachen und ein bisschen Verrücktheit. Meine Jungs sind an diesem Tag (natürlich!) sehr früh wach, und nach den ersten Geschenken sausen wir runter ans Meer, um eine Runde zu schwimmen. Erfrischt und mit Salz auf der Haut geht es zurück nach Hause zum Lunch. Mit meinen Schwestern bereite ich bei einem Glas Champagner die Canapés vor. Diese Momente genießen wir am Weihnachtstag besonders. Ich habe zwar eine große Schwäche für festliche Mahlzeiten mit all dem schönen Drumherum – doch andererseits suche ich immer nach neuen Wegen, den Feiertagsstress in Grenzen zu halten und den Spaßfaktor zu erhöhen. In diesem Buch finden Sie meine Tipps, Stylingtricks und – besonders wichtig! – meine tollen und doch so einfachen Rezepte, auf die Sie sich an dem »großen Tag« verlassen können. Dies ist meine Art, Ihnen ein frohes (und entspanntes!) Weihnachten zu wünschen.



festlich



Viele von Ihnen genießen üblicherweise am Heiligen Abend ein festliches Essen, andere feiern den Ersten Weihnachtstag mit einem ausgedehnten Mittagessen. Oder sind Sie in diesem Jahr eingeladen und möchten etwas zum Festmahl mitbringen? In diesem Kapitel finden Sie für alle Varianten etwas Köstliches: Inspirationen für Vorspeisen und Beilagen sowie Schritt-für-Schritt-Anleitungen für meine vier großen Klassiker: glasierten Schinken, saftigen Truthahn, Schweinebraten und gegrillten Hummer. Achten Sie besonders auf meine kleinen Tipps und Shortcuts, wie zum Beispiel für den Schinken, den man nicht alle zehn Minuten übergießen muss, oder den Truthahn, der still und leise (in weniger als einer Stunde) auf dem Herd vor sich hingart und im Ofen Platz für Beilage und Gemüse lässt.



zwiebel-brie-tartelettes mit rosmarin

zwiebel-brie-tartelettes mit rosmarin

40 g Butter
3 Zwiebeln, in feine Ringe geschnitten
1 EL feiner Backzucker
2 EL Weißweinessig
2 EL Rosmarinnadeln
Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
3 Blätter fertig ausgerollter Blätterteig
180 ml Rahm (Sahne)
3 Eier, leicht verknüpft
¼ TL fein geriebene Muskatnuss
150 g Brie, in 12 Scheiben geschnitten
12 kleine Zweige Rosmarin (ca. 4 cm lang) zum Servieren

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Butter in einer großen beschichteten Pfanne bei mittlerer Temperatur schmelzen und darin die Zwiebelringe zugedeckt 10 Minuten dünsten. Dann Zucker, Essig, Rosmarin, Salz und Pfeffer einrühren und die Mischung ohne Deckel 5 Minuten weiter garen, bis sich die Zwiebeln goldbraun färben.

12 Muffinförmchen (je 80 ml Inhalt) dünn fetten. Mit einem runden Ausstecher von 10 cm Durchmesser 12 Kreise aus dem Blätterteig ausstechen und die Förmchen damit auslegen. Die Teigböden mit einer Gabel einstechen. Die Zwiebelmischung in die Förmchen verteilen. Rahm, Eier, Muskatnuss, Salz und Pfeffer verrühren und über die Zwiebeln in die Förmchen gießen. Jede Portion mit einer Scheibe Brie belegen.

Im Ofen 20–25 Minuten backen, bis sich der Teig goldbraun färbt und die Eiermischung gerade eben fest ist. Herausnehmen, 5 Minuten abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter setzen. Vor dem Servieren mit den Rosmarinzwiegen dekorieren.

ERGIBT 12 STÜCK

gravlax mit earl grey, gin und estragon

1 kg Steinsalz
440 g weißer Kristallzucker (Raffinade)
25 g Earl-Grey-Teeblätter
2 EL fein abgeriebene Zitronenschale
1 Bund Estragon, Blätter fein gehackt
125 ml Gin
1 Lachsforellenfilet von ca. 1 kg (Sashimi-Qualität), mit Haut, ohne Mittelgräte
fertig gekauftes Fladenbrot, Crème fraîche und schwarze Meersalzflocken zum Servieren
Cornichons oder Gewürzgurken zum Servieren

Das Salz und den Zucker mit Teeblättern, Zitronenschale, Estragon und Gin in einer großen Schüssel vermischen. Zwei Lagen Klarsichtfolie überlappend auf ein Backblech legen, sodass der Fisch darauf Platz hat. Das Blech mit der Hälfte der Salzmischung bestreuen, den Fisch mit der Hautseite nach unten darauflegen, die restliche Salzmischung auf dem Fisch verteilen und mit der Folie satt verschließen. Ein zweites Blech darauflegen und mit Konservendosen oder einem schweren Topf beschweren. 36 Stunden kühl gestellt marinieren lassen; dabei das Fischfilet alle 12 Stunden wenden.

Den Fisch aus der Folie nehmen, das Salz abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit einem scharfen Messer das Fleisch von der Haut lösen. Dazu geröstetes Fladenbrot, Crème fraîche, Cornichons und Meersalzflocken reichen.

ERGIBT 8-10 PORTIONEN

Tipp: Der marinierte Fisch hält sich, in Klarsichtfolie gewickelt, im Kühlschrank bis zu 3 Tage.



truthahnbrust würzen



beidseitig anbraten



brühe dazugießen



pochiersud abseihen



mehlschwitze machen



pochiersud einrühren

pochierte truthahnbrust mit zitronen-thymian-sauce

- 1 EL Olivenöl extra vergine
- 50 g Butter
- 1 ganze Truthahnbrust (ca. 1½ kg), mit Haut
(siehe Küchentipps Seite 39)
- Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 4 Schalotten, geschält, halbiert
- 750 ml Hühnerbrühe
- 10 Zweige Zitronenthymian
- 1 EL fein gehackte Zitronenschale
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 50 g Butter
- 35 g Mehl

Das Öl und die Butter in einem Bräter bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die Truthahnbrust salzen und pfeffern, mit der Hautseite nach unten zusammen mit den Schalotten in den Bräter geben. Das Fleisch von jeder Seite 5 Minuten goldbraun anbraten. Die Hühnerbrühe, Thymian, Zitronenschale und Pfefferkörner hinzufügen und zum Köcheln bringen. Die Temperatur auf niedrige Stufe reduzieren und zugedeckt 30 Minuten pochieren, bis das Fleisch durchgegart ist.

Das Fleisch aus dem Sud nehmen, mit Alufolie abgedeckt beiseitestellen. Den Sud in einen Becher abseihen, die Rückstände im Sieb wegwerfen.

Die zusätzliche Butter in einem großen Topf aufschäumen lassen, das Mehl hinzufügen und unter Rühren 2–3 Minuten goldbraun anschwitzen. Nach und nach den Sud dazugeben und glatt rühren. Unter ständigem Rühren weitere 2 Minuten köcheln, bis die Sauce eindickt.

Das Fleisch in Scheiben schneiden, auf eine Servierplatte geben und mit der Sauce servieren (siehe Küchentipps Seite 39). **ERGIBT 4-6 PORTIONEN**

pochierte truthahnbrust mit
zitronen-thymian-sauce



amaretto-äpfel mit schinken-kräuter-füllung



honig-mandel-hasselback-kürbis

haselnusstorte mit weinbrand und frischkäse-frosting

225 g weiche Butter, zerkleinert
 260 g hellbrauner Zucker
 2 TL Vanilleextrakt
 6 Eier
 335 g Mehl, gesiebt
 2 TL Backpulver
 225 g gemahlene Haselnüsse
 1 TL gemahlener Zimt
 125 ml Milch
 60 ml Weinbrand
 Lebkuchen-Rehe zum Dekorieren (Seite 224)
 160 g Puderzucker, gesiebt, mehr zum Bestäuben
 2–2½ TL kochendes Wasser
 2 EL Weinbrand zum Bestreichen
 3 dicke Zweige Rosmarin
Für das Frischkäse-Frosting
 500 g weicher Frischkäse, zerkleinert
 100 g weiche Butter, zerkleinert
 320 g Puderzucker, gesiebt
 2 TL Vanilleextrakt

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Zwei Springformen (18 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Butter, Zucker und Vanilleextrakt in einer Schüssel mit dem Handrührgerät 5–6 Minuten zu einer hellen, cremigen Masse schlagen. Nacheinander die Eier hinzufügen und gründlich einarbeiten. Mehl, Backpulver, Haselnüsse, Zimt, Milch und Weinbrand dazugeben und alles auf niedriger Stufe gerade eben verrühren. Den Teig gleichmäßig in die beiden Formen verteilen. Im Ofen 55 Minuten bis 1 Stunde backen (Stäbchenprobe machen). 10 Minuten in den Formen abkühlen lassen, dann zum vollständigen Auskühlen auf Kuchengitter stürzen.

Inzwischen für das Frosting Frischkäse, Butter, Puderzucker und Vanilleextrakt mit dem Handrührgerät 8 Minuten schaumig schlagen.†

Zum Zusammensetzen der Torte mit einem Zackenmesser die Oberflächen der beiden Kuchen gerade schneiden und die Kuchen horizontal halbieren. Jede Schicht mit Weinbrand bestreichen. Eine der beiden unteren Hälften auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Viertel des Frostings bestreichen. Mit den restlichen drei Böden ebenso verfahren und mit einer Schicht Frosting abschließen.

Den Puderzucker mit dem kochenden Wasser verrühren, in einen Spritzbeutel mit kleiner runder Tülle füllen und die Rehe damit verzieren. Die Torte mit den Rehen und Rosmarinzwiegen dekorieren. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. **ERGIBT 10–12 PORTIONEN**

† Falls die Masse zu weich ist, 15 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.

haselnusstorte mit weinbrand
und frischkäse-frosting



karamell-shortbread-sandwiches

150 g weiche Butter
 55 g Puderzucker, gesiebt
 1 TL Vanilleextrakt
 225 g Mehl, gesiebt
 2 EL Maisstärke, gesiebt
 200 g fertig gekauftes dickes Karamell (Karamellsauce)
 oder Dulce de leche

Butter, Puderzucker und Vanilleextrakt mit dem Handrührgerät 8–10 Minuten zu einer hellen, cremigen Masse schlagen. Mehl und Maisstärke hinzufügen und alles zu einem glatten Teig mischen. Den Teig zwischen zwei Lagen Backpapier 5 mm dünn ausrollen und 30 Minuten kühl stellen.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Zwei große Backbleche mit Backpapier belegen. Mit einem runden Ausstecher (4–5 cm Durchmesser) 40 Kreise ausstechen und diese auf die Bleche legen. 10–12 Minuten goldbraun backen. Auf den Blechen auskühlen lassen.

Die Hälfte der Kekse mit dem Karamell bestreichen und die restlichen Kekse daraufsetzen. ERGIBT 20 STÜCK



cranberry-shortbread-herzen

150 g weiche Butter, zerkleinert
 55 g Puderzucker, gesiebt
 1 TL Vanilleextrakt
 225 g Mehl, gesiebt
 2 EL Maisstärke, gesiebt
 100 g getrocknete Cranberrys, gehackt

Butter, Puderzucker und Vanilleextrakt mit dem Handrührgerät 8 Minuten zu einer hellen, cremigen Masse schlagen. Mehl, Maisstärke und Cranberrys hinzufügen und alles gerade eben zu einem Teig zusammenfügen. Den Teig zwischen zwei Lagen Backpapier 3 mm dünn ausrollen und 30 Minuten kühl stellen.

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Zwei große Backbleche mit Backpapier belegen. Mit einem herzförmigen Ausstecher (8 cm) 14 Herzen ausstechen; Teigreste erneut ausrollen. Herzen auf die Bleche legen, mit einer runden Spritztülle (3 mm Durchmesser) in jeden Keks oben ein Loch stechen. 12–14 Minuten goldbraun backen. Auf den Blechen auskühlen lassen.

Zum Aufhängen ein schmales Band durch die Löcher fädeln. ERGIBT 14 STÜCK



cranberry-pistazien-biscotti

300 g Mehl, gesiebt
 1½ TL Backpulver, gesiebt
 165 g feiner Zucker
 3 Eier, leicht verknüpft
 2 TL Vanilleextrakt
 1 EL fein abgeriebene Orangenschale
 130 g getrocknete Cranberrys
 140 g ungesalzene Pistazienkerne

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Mehl, Backpulver und Zucker mischen. Eier, Vanilleextrakt, Orangenschale, Cranberrys und Pistazien hinzufügen, alles zu einem glatten Teig mischen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut kneten, in zwei Portionen teilen, jede zu einer 20 cm langen Rolle formen. Leicht flach drücken und auf die Bleche legen. 30–35 Minuten backen, bis der Teig fest ist. Auskühlen lassen. Die Rolle mit einem großen Zakenmesser in 3 mm dünne Scheiben schneiden, auf die Bleche legen und weitere 8–10 Minuten goldbraun und knusprig backen. Auf den Blechen auskühlen lassen. ERGIBT 80 STÜCK



zitronen-mandel-kekse

90 g weiche Butter
 220 g Roh- oder Demerarazucker
 120 g gemahlene Mandeln
 150 g Mehl
 ½ TL Backpulver
 2 EL fein abgeriebene Zitronenschale
 60 ml Zitronensaft
 1 TL Vanilleextrakt
 Puderzucker zum Bestäuben

Butter und Zucker mit dem Handrührgerät 5 Minuten zu einer hellen, cremigen Masse schlagen. Alle weiteren Zutaten hinzufügen und zu einem Teig mischen. Den Teig zwischen zwei Lagen Backpapier 5 mm dünn ausrollen, 30 Minuten kühl stellen.

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Zwei große Backbleche mit Backpapier belegen. Mit einem runden Ausstecher mit gewelltem Rand 12 Kreise ausstechen. Mit einem glatten runden Ausstecher in der Mitte je ein Loch ausstechen. Kekse auf Bleche legen und 10–12 Minuten goldbraun backen. Auf den Blechen auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. ERGIBT 12 STÜCK

a

adventskalender, lebkuchensterne 221
ahornsirup

- ahornsirup-speck-füllung 45
- ahornsirup-pavlova-rolle mit pochierten birnen und brandy-rahm 137

amaretto-äpfel mit schinken-kräuter-füllung 81
apfel

- amaretto-äpfel mit schinken-kräuter-füllung 81
- kandierte zimt-schokoladen-äpfel 152

auflauf siehe gratin
austern mit ingwer, sojasauce und mirin 18

b

baiser siehe meringue
basilikum-lavash 105
birne

- ahornsirup-pavlova-rolle mit pochierten birnen und brandy-rahm 137
- birnen-kartoffel-gratin 41
- brioche-toast mit birnen und rosmarin 95
- ingwer-truthahn mit birnenfüllung 41

biscotti

cranberry-pistazien-biscotti 211
oliven-thymian-biscotti 108

blumenkohl

blumenkohl-käse-auflauf mit karamellisierten zwiebeln 95
weißwein-blumenkohl mit knoblauchbutter 84

bohnen, grüne, röstkartoffeln und speck 101

brandy

brandy-ahornsirup-eiscreme-pandoro 155
brandy-custard 131
brandy-gelee 169
brandy-biskuit-trüffel, weiße 191
brandy-panettone-schichtdessert 169
brandy-sirup 158

braune zucker-gewürzkekse 208
brioche-toast mit birnen und rosmarin 95
brokkoli mit zitronenbutter und thymianbröseln 81

brotkranz

himbeerkranz 143
kartoffel-kräuter-brotring 86

c

candy cane (Zuckerstangen)

candy-brownie-eiscreme 197
candy-milchshakes 196
candy-schokoladen-riegel 196
keks-candy-trüffel 197

champagnergeschmorte thymian-pastinaken 78

chocolate-chip-lebkuchen-cookies 223
chocolate-cookie-weihnachtsbaum 224

christmas cake 116
christmas cake mit schneedekor 119
schokoladen-christmas-cake mit quittenglasur 146
christmas-cake-eiscreme-trüffel 191
christmas pudding 128
chutney, pfirsich-chili-rosmarin-chutney 62
cider-senf-salbei-glasur, schinken 34
clever gemogelte himbeermarmelade 201
cookies siehe kekse
cranberry

- cranberry-feigen-gugelhupf mit lebkuchengeweih 121
- cranberry-pistazien-biscotti 211
- cranberry-shortbread-herzen 210

custard, brandy- 131

d

dattel-karamell-törtchen mit sternanis 121
dill, joghurtkekse mit dill und rosmarin 105
dips

- hummus mit knusprig-pikanten kichererbsen 21
- spinat-minze-dip mit joghurt 21
- taramosalata-butter 70
- thunfischdip mit dukka 24

dressings und saucen

bloody-mary-mayonnaise 17
honig-zitronen-dressing 103
senfdressing 101
würzige pflaumensauce 65
zitronen-knoblauch-butter 42, 48
zitronen-salbei-butter 48

dukka, thunfischdip 24

dulce de leche 228

e

eis

brandy-ahornsirup-eiscreme-pandoro 155
candy-brownie-eiscreme 197
christmas-cake-eiscreme-trüffel 191
feigen-dattel-eistorte mit brandy-sirup 158
honeycomb-karamell-eisparfeit 158
kandierte zimt-schokoladen-äpfel 152
kokos-nougat-eisschnitte 178
lebkuchenmänner-eis-sandwiches 152
sauerkirsch-ingwer-pistazien-eistarte 155
würzige schokoladen-eiscreme-würfel 149

eisbombe

himbeer-meringue-eisbombe 134
pandoro-vanille-eisbombe 140

ente im gewürzmantel mit kirschsauce 56
erbsen, ricotta-erbsen-tartelettes 19

estragon

estragonbutter 53
estragon-krabbenküchlein mit aioli 18
estragon-wacholder-truthahn 48

f

feigen

feigen-dattel-eistorte mit brandy-sirup 158
feigen-kräuter-füllung 53

fenchel

fenchel-schweinsaxe mit feigen und zwiebel-pickles 68
fenchelsalz 62

finger-sandwiches mit räucherlachs, wasabi und meerrettich 16

fisch und meeresfrüchte

austern mit ingwer, sojasauce und mirin 18
gravlax mit earl grey, gin und estragon 11
estragon-krabbenküchlein mit aioli 18
garnelen mit bloody-mary-mayonnaise und selleriesalz 17
garnelen vom grill mit barbecue-butter 14
gedämpfter snapper mit koriander-gurken-salat 76
gefüllte zucchiniblüten mit krabben, ricotta und estragon 14
gegrillter hummer mit taramosalata-butter 70
finger-sandwiches mit räucherlachs, wasabi und meerrettich 16
lachs mit beten-wacholder-glasur und meerrettich-kartoffelpüree 73
tabasco-hummer-brötchen 17
seafood-grillplatte nach portugiesischer art 73
snapper in rosmarin-salz-kruste 76
frischkäse-frosting 127
früchte-mince-pies 187

g

galette, kartoffel-zwiebel-galette mit entenschmalz 89

ganache

schokoladen-ganache 166
weiße schokoladen-ganache 161

garnelen

garnelen mit bloody-mary-mayonnaise und selleriesalz 17
garnelen vom grill mit barbecue-butter 14
gefüllte zucchiniblüten mit krabben, ricotta und estragon 14

gelee

brandy-gelee 169
himbeergelee 161
kaffeegelee 166
sherry-gelee (pedro ximénez) 165

girlanden

lebkuchen-cookies-girlande 220
lebkuchenherzen-girlande 222

glasur

johannisbeerglasur 45
quittenglasur 56
schokoladen-quitten-glasur 146

gratin, auflauf

birnen-kartoffel-gratin 41
blumenkohl-käse-auflauf mit karamellisierten zwiebeln 95

gravlax mit earl grey, gin und estragon 11

grundrezepte

lebkuchenteig 217
parmesankekse 111
vanillekeksteig 217

grüngemüse mit salbeibutter 101
gugelhupf, cranberry-feigen-, mit lebkuchengeweih 121

h

hähnchen

portwein-pistazien-hähnchen mit quittenglasur 56
vincotto-hähnchen mit sherry-kräuter-füllung 53

haselnusstorte mit weinbrand und frischkäse-frosting 127

himbeeren

clever gemogelte himbeer-marmelade 143, 201
himbeergelee 161
himbeerkranz 143
himbeer-meringue-eisbombe 134
himbeer-shortbread-schnitte 198
himbeer-vanille-kokos-würfel 173
himbeer-weiße-schokolade-schichttorte 161
marinierte himbeeren 140
marmorierter himbeer-pavlovakranz 143
pfirsich-himbeer-meringuetarte 137

honeycomb 169

honeycomb-karamell-eisparfait 158

honig

honig-karamell-locken 181
honig-mandel-hasselback-kürbis 84
honig-salbei-cracker mit brauner butter 108

hummer

gegrillter hummer mit taramosalata-butter 70
pikante tabasco-hummer-brötchen 17
hummus mit knusprig-pikanten kichererbsen 21

i

ingwer

austern mit ingwer, sojasauce und mirin 18
ingwerplätzchen 202
ingwer-truthahn mit birnen-kartoffel-gratin 41

italienische meringue 140

j

joghurtkekse mit dill und rosmarin 105

k

kaffee

kaffee-amaretti-schichtdessert 166
kaffee-amaretti-trüffel 194
kaffeegelee 166
kaffeerahm 166

kandierte pekannüsse 133

kandierte zimt-schokoladen-äpfel 152

karamell/karamellen

butterscotch-mini-panettone mit trockenobst und ingwer 124
dulce de leche 228
honeycomb-karamell-eisparfait 158
honig-karamell-locken 181
karamellen mit gesalzenen erdnüssen 176
karamell-shortbread-sandwiches 210
karamell-trüffel 194
lebkuchen-erdnuss-karamell-würfel 181
lebkuchen-sherry-karamell-schichttorte 165
marmorierte karamell-marshmallows 184
schokolade-karamell-knusper 169
schwarzes-meersalz-schokoladen-karamell 184
würzige schokoladen-karamellen 149

karamellierte zwiebeln 95, 100

karotten im rohschinkenmantel 98

kartoffeln

birnen-kartoffel-gratin 41
karamellierte zwiebel-kartoffel-türmchen 100
kartoffel-afel-püree mit meerrettich 102
kartoffel-kräuter-brotring 86
kartoffel-zwiebel-galette mit entenschmalz 89
knusprige kartoffelblätter mit oreganosalz 92
meerrettich-kartoffelpüree 73
röstkartoffeln mit grünen bohnen und speck 101
überbackenes pastinaken-süßkartoffel-püree mit gruyère 103

käse

blumenkohl-käse-auflauf mit karamellisierten zwiebeln 95
drei-käse-kekse 111
glasierte wurzelgemüse-tarte-tatin 92
joghurtkekse mit dill und rosmarin 105
parmesan-fenchel-kekse 111
parmesankekse 111
parmesankekse mit rosa pfefferkörnern 112
parmesankekse mit zitronen-thymian 111
rosmarin-wacholder-kekse mit blauschimmelkäse 111
überbackenes pastinaken-süßkartoffel-püree mit gruyère 103

kekse, pikant

parmesankekse 111
basilikum-lavash 105
drei-käse-kekse 111
honig-salbei-cracker mit brauner butter 108
joghurtkekse mit dill und rosmarin 105
oliven-thymian-biscotti 108
parmesan-fenchel-kekse mit zitronenthymian 111
parmesankekse mit rosa pfefferkörnern 112
rosinen-wacholder-kekse mit blauschimmelkäse 111
vollkorn-mohn-lavash 112

kekse, süß

braune zucker-gewürzkekse 208
chocolate-chip-lebkuchen-cookies 223
cookies-girlande 220
cranberry-pistazien-biscotti 211
cranberry-shortbread-herzen 210
himbeer-shortbread-schnitte 198
ingwerplätzchen 202
karamell-shortbread-sandwiches 210
keks-candy-trüffel 197
kokos-marmelade-herzen 208
malzkekse 202
pfefferminz-schokoladenkekse 205
rum-rosinen-brownie-bäumchen 124
sauerkirsch-zitronen-shortbreads 205
vanille-zitronen-schneeflocken 222
zitronen-mandel-kekse 211

kokos

himbeer-vanille-kokos-würfel 173
kokos-marmelade-herzen 208
kokos-nougat-eisschnitte 178

krabben

estragon-krabbenküchlein mit aioli 18
gefüllte zucchiniblüten mit krabben, ricotta und estragon 14

kranzgebäck

himbeerkranz 143
kartoffel-kräuter-brotring 86
lebkuchenmänner, kranz 220
marmorierter himbeer-pavlovakranz 143
vanillesterne-kranz 223

kuchen und torten

butterscotch-mini-panettone mit trockenobst und ingwer 124
christmas cake 116
christmas cake mit schneedekor 119
cranberry-feigen-gugelhupf mit lebkuchengeweih 121
dattel-karamell-törtchen mit sternanis 121
feigen-dattel-eistorte mit brandy-sirup 158
gewürzkuchen 165
haselnusstorte mit weinbrand und frischkäse-frosting 127

panforte mit rauchmandeln und kirsch 146
schokoladen-christmas-cake mit quittenglasur 146
kürbis, honig-mandel- 84

labne mit pistazien und granatapfelkernen 24
lachs mit beten-wacholder-glasur und meerrettich-kartoffelpüree 73
lebkuchen
grundrezept lebkuchenteig 217
lebkuchen-adventskalender-sterne 221
lebkuchen-christbäume 218
lebkuchen-cookies-girlande 220
lebkuchen-erdnuss-karamell-würfel 181
lebkuchen-geweihe 218
lebkuchen-häuschen 213
lebkuchen-knöpfe 221
lebkuchen-rehe 224
lebkuchen-schneemänner 218
lebkuchen-sherry-karamell-schichttorte 165
lebkuchenherzen-girlande 222
lebkuchenmänner, kranz 220
lebkuchenmänner-eis-sandwiches 152
salz-schokoladen-lebkuchenmänner 217
schokoladen-lebkuchenteig 217

m
macarons mit schwarzem-meersalz-schokoladen-karamell 184
malzkekse 202
mandeln
mandel-cranberry-nougat-schokolade 178
zitronen-mandel-kekse 211
marmelade
schnelle himbeer-marmelade 143, 201
sauerkirschmarmelade 205
marmorierte karamell-marshmallows 184
marmorierter himbeer-pavlovakranz 143
maronen, speckrollen mit maronen-salbei-füllung 89
marshmallows, marmorierte karamell- 184
mascarponerahm 161
mayonnaise, bloody-mary- 17
meeresfrüchte siehe fisch und meeresfrüchte
meerrettich
kartoffel-apfel-püree mit meerrettich 102
meerrettich-kartoffelpüree 73
meringue
ahornsirup-pavlova-rolle mit pochierten birnen und brandy-rahm 137
himbeer-meringue-eisbombe 134
italienische meringue 140
marmorierter himbeer-pavlovakranz 143
meringue-topping 137
pandoro-vanille-eisbombe 140

pfirsich-himbeer-meringuetarte 137
schokoladen-haselnuss-pavlova mit marinierten himbeeren 140
zimt-pekan-pavlova 133
milchshakes, candy- 196
mince pies mit Früchten 187
mürbeteig 232

n
nougat
kokos-nougat-eisschnitte 178
nougat mit schokolade-himbeer-überzug 179
nougat-mascarpone-creme mit ingwer 179

O
oliven-thymian-biscotti 108

P
pandoro-vanille-eisbombe 140
panettone
brandy-panettone-schichtdessert 169
butterscotch-mini-panettone mit trockenobst und ingwer 124
panforte mit rauchmandeln und kirsch 146
parmesankekse
grundrezept 111
parmesan-fenchel-kekse mit zitronenthymian 111
parmesankekse mit rosa Pfefferkörnern 112
pastinaken
champagnergeschmorte thymian-pastinaken 78
überbackenes pastinaken-süßkartoffel-püree mit gruyère 103
yorkshire-puddings mit pastinaken, süßkartoffeln und thymian 98
pâté, räucherlachs-mascarpone- mit estragon 16

pavlova
ahornsirup-pavlova-rolle mit pochierten birnen und brandy-rahm 137
marmorierter himbeer-pavlovakranz 143
schokoladen-haselnuss-pavlova mit marinierten himbeeren 140
zimt-pekan-pavlova 133
pedro ximénez, sherry-gelee 165
pekannüsse, kandierte 133
pfefferminz-schokoladenkekse 205
pfirsich
pfirsich-chili-rosmarin-chutney 62
pfirsich-himbeer-meringuetarte 137
pflaumensauce, würzige 65
pistazien, cranberry-pistazien-biscotti 211
portwein
portweinflüllung 56
portwein-pistazien-hähnchen mit quittenglasur 56

prosecco-marinierte trutbahnbrust mit rosenkohl und speck 42
pudding, christmas pudding 128
pute siehe trutbahn

Q
quittenglasur 56
schokoladen-quitten-glasur 146

R
räucherlachs
finger-sandwiches mit räucherlachs, wasabi und meerrettich 16
räucherlachs-mascarpone-pâté mit estragon 16
reispapierrollen mit räucherlachs und avocado 19
rauchmandeln und kirsch, panforte 146
rehe
gewürz-vanille-rehe 224
lebkuchen-rehe 224
reispapierrollen mit räucherlachs und avocado 19
relish, sauerkirsch-relish 61
ricotta-erbsen-tartelettes 19
rocky-road-riegel 176
rosenkohl-bohnen-salat mit mandeln 102
rosinen-wacholder-kekse mit blauschimmelkäse 111
röstkartoffeln mit grünen bohnen und speck 101
rum-rosinen-brownie-bäumchen 124

S
salat
spargelsalat mit feta 100
koriander-gurken-salat 76
rosenkohl-bohnen-salat mit mandeln 102
zucchinisalat mit honig-zitronen-dressing 103

salz
fenchelsalz 62
organosalz 92
sandwiches mit räucherlachs, wasabi und meerrettich 16
sauerkirschen
sauerkirsch-ingwer-pistazien-eistarte 155
sauerkirschfüllung 58
sauerkirschmarmelade 205
sauerkirsch-relish 61
sauerkirsch-zitronen-shortbreads 205
schichtdessert, schichttorte
brandy-panettone-schichtdessert 169
lebkuchen-sherry-karamell-schichttorte 165
himbeer-weiße-schokolade-schichttorte 161
honeycomb-karamell-eisparfait 158

kaffee-amaretti-schichtdessert 166
nougat-mascarpone-creme mit ingwer 179
schinken
clever gemogelter glasierter schinken 26
glasierter schinken 26
schinken mit cider-senf-salbei-glasur 34
schinken mit whisky-orangen-ingwer-glasur 31
schinken mit granatapfel-orangen-glasur 34
schinken mit wacholder-johannisbeer-vincotto-glasur 31
riegel, schnitten
himbeer-shortbread-schnitte 198
himbeer-vanille-kokos-würfel 173
lebkuchen-erdnuss-karamell-würfel 181
rocky-road-riegel 176
schokolade-pekan-kuchen-riegel 173
schokolade siehe auch weiße schokolade
chocolate-chip-lebkuchen-cookies 223
chocolate-cookie-weihnachtsbaum 224
nougat mit schokolade-himbeer-überzug 179
pfefferminz-schokoladenkekse 205
schokolade-karamell-knusper 169
schokoladen-christmascake mit quittenglasur 146
schokoladen-haselnuss-pavlova mit marinierten himbeeren 140
schokoladen-zuckerguss 218
schokoladen-lebkuchenteig 217
schokoladen-pekan-kuchen-riegel 173
würzige schokoladen-eiscreme-würfel 149
würzige schokoladen-karamellen 149
schwein
fenchel-schweinsaxe mit feigen und zwiebel-pickles 68
schweinebauch mit fenchelsalz 62
schweinebauch mit würziger pflaumensauce 65
schweinebauch mit knoblauch, zwiebeln und quittensauce 65
schweinebauch mit malzessig-bourbon-sauce 68
schweinerollbraten mit sauerkirsch-füllung 58
seafood-grillplatte nach portugiesischer art 73
senfdressing 101
shortbread
cranberry-shortbread-herzen 210
himbeer-shortbread-schnitte 198
karamell-shortbread-sandwiches 210
sauerkirsch-zitronen-shortbreads 205
spargelsalat mit feta 100
speck
speckrollen mit maronen-salbei-füllung 89
stubenküken im speckmantel mit feigen-kräuter-füllung 53

spinat-minze-dip mit joghurt 21
stubenküken im speckmantel mit feigen-kräuter-füllung 53
süßkartoffeln, yorkshire-puddings mit pastinaken, süßkartoffeln und thymian 98

t
taramosalata-butter 70
tartes, pikant
glasierte wurzelgemüse-tarte-tatin 92
zwiebel-brie-tartelettes mit rosmarin 11
tartes, süß
pfirsich-himbeer-meringue-tarte 137
sauerkirsch-ingwer-pistazien-eistarte 155
tarte tatin, glasierte wurzelgemüse-tarte-tatin 92
teige
gewürzteig 187
lebkuchenteig 217
mürbeteig 232
vanillekeksteig 217
thunfischdip mit dukka 24
thymian
brokkoli mit zitronenbutter und thymianbröseln 81
champagnergeschmorte thymian-pastinaken 78
oliven-thymian-biscotti 108
parmesan-fenchel-kekse mit zitronenthymian 111
pochierte trutbahnbrust mit zitronen-thymian-sauce 36
yorkshire-puddings mit pastinaken, süßkartoffeln und thymian 98
zitronen-thymian-sauce 36

torten siehe kuchen und torten
trüffel
christmas-cake-eiscreme-trüffel 191
kaffee-amaretti-trüffel 194
karamell-trüffel 194
keks-candy-trüffel 197
weiße brandy-biskuit-trüffel 191
trutbahn
estragon-wacholder-trutbahn 48
geschmorter trutbahn mit johannisbeer-glasur und knusprigem estragon 45
ingwer-trutbahn mit birnen-kartoffel-gratin 41
pochierte trutbahnbrust mit zitronen-thymian-sauce 36
prosecco-marinierte trutbahnbrust mit rosenkohl und speck 42
trutbahn mit zitronen-salbei-butter 48
trutbahn-rollbraten mit ahorn-speck-füllung 45
trutbahnbrust im schinkenmantel mit kräuterbutter 50
turkey siehe trutbahn

V
vanille
vanille-zitronen-schneeflocken 222
vanillekeksteig 217
vanillesterne-kranz 223
vincotto-hähnchen mit sherry-kräuter-füllung 53
vollkorn-mohn-lavash 112

W
wacholder
estragon-wacholder-trutbahn 48
lachs mit beten-wacholder-glasur und meerrettich-kartoffelpüree 73
schinken mit wacholder-johannisbeer-vincotto-glasur 31
weihnachtsbaum
chocolate-cookie-weihnachtsbaum 224
lebkuchen-christbäume 218
rum-rosinen-brownie-bäumchen 124
weiße schokolade
candy-schokoladen-riegel 196
himbeer-weiße-schokolade-schichttorte 161
weiße schokoladen-ganache 161
wurzelgemüse-tarte-tatin, glasierte 92

Y
yorkshire-puddings mit pastinaken, süßkartoffeln und thymian 98

Z
zimt
kandierte zimt-schokoladen-äpfel 152
zimt-pekan-pavlova 133
zitrone
vanille-zitronen-schneeflocken 222
zitronen-knoblauch-butter 42, 48
zitronen-mandel-kekse 211
zitronen-salbei-butter 48

zucchini
gefüllte zuchiniblüten mit krabben, ricotta und estragon 14
zucchinisalat mit honig-zitronen-dressing 103
zuckerguss und frosting
schokoladen-zuckerguss 218
frischkäse-frosting 127
zuckerguss-verzierung 213, 224
zuckerstange siehe candy cane
zwiebeln
karamellisierte zwiebel-kartoffel-türmchen 100
zwiebel-brie-tartelettes mit rosmarin 11