



Dahinter steckt ein leckerer Plan: Zutaten für unser diesjähriges Weihnachtsmenü.

**Geschmacksache**

# Geteilte Freude: Die Rezepte für das Fest

Wie entsteht das viergängige Weihnachtsmenü für sechs Personen, das Sie mit zwei anderen Kochduos teilen können? Hier finden Sie Zutaten und Anleitungen.

Von [Michael Rüegg](#) (Text), [Silvio Knezevic](#) (Bilder) und [Sven Christ](#) (Foodstyling), 17.12.2020

## Hausebeizter Lachs

Lachs wird meist geräuchert verkauft. Räuchern ist eine Form von Haltbarmachen. Eine nordische Alternative dazu ist Graved Lachs, eine Form des Beizens. Leider wird dazu immer Dill verwendet. Das ist das einzige Kraut,

das ich nicht sonderlich mag. Ausser als Aroma in der Nase bei der Degustation eines gereiften Rioja Gran Reserva. Beizen kann man aber mit allerlei verschiedenen Aromen. Einzig Zucker und Salz sind gesetzt, sie entziehen dem Fisch Flüssigkeit. Hier verwenden wir eine Beize mit verschiedenen Gewürzen sowie Orangenschale. Kaufen Sie einen sehr frischen Fisch, den Sie auch roh essen könnten. Ob Rückenfilet oder Seite, ist nicht so wichtig. Ich habe ein Rückenfilet genommen, wie man es für Sashimi verwendet. Es ist dicker und lässt sich leicht schneiden – und man kann es gut durch drei teilen. Da der Lachs ausserdem einiges Salz aufnimmt, sind wir beim gleichmässig dicken Rückenfilet auf der sichereren Seite, damit das Tier nicht zu salzig wird. In einer idealen Welt dekorieren Sie den Teller mit junger Brunnenkresse, Portulak oder den letzten Blättchen Kapuzinerkresse der Saison (die machts in der Regel lange). Wenn nichts davon auffindbar ist, reicht auch irgendetwas Sprossiges aus dem Supermarkt, etwa Microgreens. Oder in Gottes Namen Rucola. Zum Lachs reichen wir leicht getoastetes Weissbrot.



---

### Zur Festtags-«Geschmacksache»

Was ist die Idee zu dieser Rezeptesammlung? Lesen Sie [«Das Fest der Liebe in Zeiten kulinarischer Monogamie»](#).

**Zutaten:** 500 g Lachsrückenfilet, 30 g Zucker, 30 g Meersalz, 1 EL Gin, 1 TL Wacholderbeeren, 1 TL Koriandersamen, 1 TL weisse Pfefferkörner, 1 TL-Rosenpfeffer, Abrieb einer halben Orange, 1 daumengrosses Stück Ingwer, 4 EL Zitronensaft, 4 EL Orangensaft, 0,5 EL Sojasauce, 3 EL Olivenöl, 2–3-TL Honig, braune Senfsamen, 2–3 Frühlingszwiebeln, Portulak, Brunnenkresse oder Microgreens

- Den **Lachs** unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen.
- Die **Gewürze** im Mörser malträtieren, mit dem **Salz**, dem **Zucker**, dem **Orangenabrieb** und der Hälfte des geriebenen **Ingwers** sowie dem **Gin** vermischen.
- Lachs mit dem Salz-Zucker-Gewürz-Gemisch gleichmässig einreiben, auf eine geeignete Unterlage, zum Beispiel eine kleine Platte, legen, mit

Klarsichtfolie überziehen, in den Kühlschrank stellen und einen Teller oder ein Brettchen zum Beschweren drauflegen. Dort muss der Fisch nun 24 Stunden ausharren. Dazwischen zweimal wenden.

- Nach 24 Stunden den Lachs rausnehmen und unter kaltem Wasser gut abspülen, wiederum trocken tupfen. Der Fisch hat nun etwas Flüssigkeit verloren und ist dadurch etwas kompakter und fettiger geworden. Bis zum Aufschneiden zurück in den Kühlschrank legen.
- Die **Zitrussäfte, Sojasauce, Olivenöl** und den **Honig** sowie die andere Hälfte des geriebenen Ingwers gut zu einem Dressing verrühren.
- Den Fisch in drei Stücke und das Dressing auf drei Gefässe aufteilen. Zusammen mit den fein geschnittenen **Frühlingszwiebeln** (die weisslichen Teile, nicht die grünen), einer kleinen Menge brauner **Senfsamen** sowie **Portulak, Brunnenkresse** oder was immer Sie auftreiben können reisefertig machen.
- Zum Anrichten: Den Fisch in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Auf dem Portulak oder anderem Grünzeug hübsch anrichten. Dressing über den Fisch geben, danach **Senfsamen** und **Frühlingszwiebelringe**. Voilà.

---

## Creme vom Wurzelgemüse

Eigentlich bräuchte man vor dieser Suppe einen längeren Spaziergang im Schnee. Sie ist so etwas wie flüssiges Wohlbefinden. Ich habe früher Rüebli-suppen, Peterli-wurzelsuppen, Pastinakensuppen und Sellerie-suppen gekocht. Irgendwann wurde mir bewusst, dass die vier am schönsten sind, wenn man sie kombiniert. (Man kennt das ja von erfolgreichen Bands, die trennen sich irgendwann und kacken fürderhin als Solokünstlerinnen ab.) Wenn Sie ein Pfälzerrüebli finden, bleibt die Creme relativ bleich. Nimmt man ein normales Rüebli, wird sie leicht gelblich. Beides ist hübsch. Gehackter Peterli ist quasi das Mindeste an Deko. Natürlich kann man die Suppe etwas aufpimpen, indem man selbst geröstete Knoblauchcroûtons oder flambierte Birnenwürfelchen und grob zerhaue Haselnüsse draufgibt.



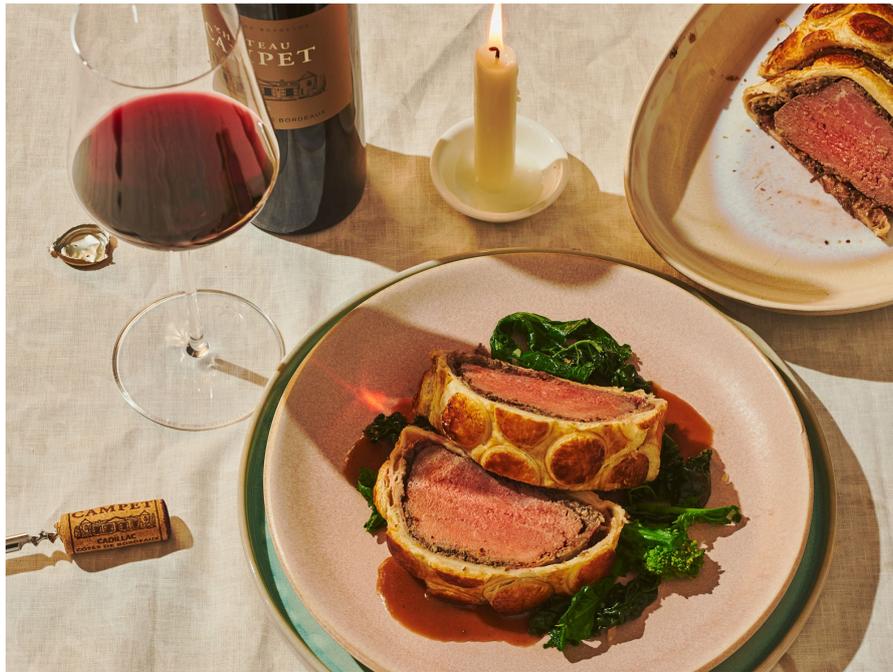
**Zutaten:** 1 Zwiebel, etwas Butter, 300 g Petersilienwurzel, 300 g Pastinaken, 100 g Knollensellerie, 1 Pfälzerrüebli, schwarzer Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss, 2 dl Weisswein, 1,2 l Gemüsebouillon, 1–1,5 dl Vollrahm, gehackter Peterli, Zitrone

- Die geschälte **Zwiebel** hacken und mit einer guten Portion **Butter** in einen hohen Topf geben, erwärmen.
- Derweil die **Petersilienwurzeln**, **Pastinaken**, den **Sellerie** und das **Pfälzerrüebli** schälen und in Stücke schneiden. Temperatur im Topf auf mittelhoch aufdrehen und die Zwiebeln dünsten, ohne sie braun werden zu lassen. Dann das Gemüse zugeben, ausserdem ein paar Umdrehungen **Pfeffer** und eine gute Prise **Muskatnuss**, weiterdünsten.
- Mit dem **Weisswein** ablöschen. Danach **Bouillon** dazugeben.
- Auf kleiner Flamme eine bis anderthalb Stunden mit Deckel köcheln lassen. Dabei Netflix schauen.
- Falls viel Flüssigkeit verdunstet ist, weil der Deckel nicht dicht war, einen Schluck Wasser nachgiessen.
- Topf vom Herd nehmen und die Suppe mit dem Stabmixer gut pürieren. **Rahm** dazugeben. Topf ein paar Minuten zurück auf den Herd stellen.
- Mit **Salz** und ein paar Spritzern **Zitronensaft** abschmecken.
- **Peterli** zum Drüberstreuen waschen, abtrocknen und hacken, separat abfüllen.

---

## Filet Wellington

Die 1,2 kg Rindsfilet sind für sechs Personen eher grosszügig gerechnet. Vermutlich bleibt etwas übrig, aber das ist ja über die Festtage keine Seltenheit. Nimmt man weniger als 400 g pro Zweierfilet, werden die Dinger etwas mickrig. Sie können das Filet am Stück kaufen. Allerdings sollte es nicht zu dick sein. Das Fleisch hat bekanntlich die Angewohnheit, am einen Ende dünn und am anderen dick in die Läden zu gelangen. Wir suchen für dieses Vorhaben tendenziell eher das dünnere Ende. Vielleicht ist Ihre Metzgerin bereit, auf diesen Wunsch einzugehen. Was die Pilze betrifft: Sie können ausschliesslich Champignons nehmen. Oder beispielsweise zur Hälfte Champignons, zur anderen Hälfte Kräuterseitlinge, Shiitake, Steinpilze oder was der Markt gerade hergibt. Beim Rohschinken ist es schwierig, eine genaue Menge anzugeben, das hängt stark von der Grösse der Tranchen und dem Filet ab. Ob Bündner Rohschinken, Serrano oder Prosciutto di Parma, ist egal. Am besten, Sie kaufen genug und essen den Rest einfach so. Wenn Sie wie ich aus Bequemlichkeit den bereits ausgerollten Blätterteig kaufen, nehmen Sie drei quadratische. Es dürfte Teig übrig bleiben, stellen Sie daraus Apérogebäck für den Stephanstag her.



**Zutaten:** 1,2 kg oder dreimal 400 g Rindsfilet, Rohschinken (in ausreichender Menge), 1 kg gemischte Pilze, 1 Bund Petersilie, 1 Bund Thymian, 0,5-dl Noilly Prat oder trockener Sherry, 3 Blätterteige ausgerollt, Eigelb, Quatre-épices (nach Belieben).

- Die **Pilze** putzen und in der Küchenmaschine tuckern oder von Hand sehr, sehr, sehr klein schneiden. Ohne Öl in eine hohe, beschichtete Bratpfanne geben, maximale Hitze einstellen.
- Die geschredderten Pilze gelegentlich untereinanderrühren, sie ziehen nun Wasser. Nach einer Weile etwas **Salz** begeben, dann ziehen sie noch mehr Wasser.
- Derweil die Blättchen vom **Thymian** zupfen und zusammen mit den **Peterliblättern** hacken.
- Den Schluck **Vermouth** oder **Sherry** in die Pfanne geben, mit schwarzem **Pfeffer** würzen. Kräuter dazugeben. Allenfalls Hitze etwas runterstellen. Die Pilzmischung sollte ziemlich viel Flüssigkeit verlieren. Erst wenn nicht mehr viel verdampft, Pilzmischung mit **Salz** und (nach Geschmack) ein paar Prisen **Quatre-épices** abschmecken, rausnehmen und bereitstellen.
- **Fleisch** rundum salzen und pfeffern. Etwas **Bratbutter** oder **Öl** in die heisse Pfanne geben und die Filetstücke kurz von allen Seiten anbraten, sollte so 5 Minuten dauern. Innen sollen sie noch roh bleiben.
- Fleischstücke herausnehmen, bei Bedarf straff in Frischhaltefolie einwickeln, damit sie in Form kommen. Eine halbe Stunde kaltstellen.
- Nun am besten dreimal zwei bis drei Schichten Frischhaltefolie auf dem Tisch auslegen. Die **Rohschinkenscheiben** so darauf verteilen, dass sie mutmasslich ihr jeweiliges Filetstück inklusive der Pilzmasse umrollen werden (Seiten nicht vergessen).
- Nun die Pilzmasse gleichmässig auf die drei Schinkenauslagen verteilen. Dann die Fleischstücke drauflegen, Schinken über die Seiten umschlagen und das Filet mithilfe der Folie vorsichtig straff umwickeln – und allenfalls da und dort etwas nachbessern. Die drei Päckchen eine Stunde oder so in den Kühlschrank legen.
- Nun den ersten **Blätterteig** auf die Arbeitsfläche oder den Esstisch legen. Grosszügig berechnen, wie viel Teig man braucht, Rest wegschneiden. Die Rohschinken-Pilz-Filet-Päckchen auf den Teig legen. Dann

mithilfe des Backtrennpapiers aus der Verpackung, auf dem der Teig liegt, wiederum straff zusammenrollen.

- Mit kleinen Guetsliförmchen Sterne, Herzchen und so Zeugs ausstechen und als Deko aufs Filet Wellington kleben (ein Tropfen Wasser reicht, damit sie halten).
- Wenn alle drei fertig sind, mit **Eigelb** bestreichen. Kurz etwas trocknen lassen, dann einzeln in Folie verpacken und kühlstellen.
- Vor dem Servieren etwa 25 Minuten in den 190 Grad (Umluft) oder 200 Grad heissen Ofen geben, zweitunterste Rille. Am besten Kerntemperatur des Filets messen, 50 Grad werden angestrebt. Nach dem Rausnehmen 10 Minuten meditieren lassen, dann in nicht allzu dünne Tranchen schneiden (weil das Filet Wellington sonst völlig zerfällt).

## Sautiertes Grünzeug

**Zutaten:** 700 g Cima di Rapa, 1 kg Federkohl oder 1 kg Palmkohl, 1 grosse Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, ein paar Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer

- **Cima** grob waschen, dann unten was wegschneiden, restliche Stiele und Blätter in ca. 3–4 cm lange Stücke schneiden.
- **Federkohl oder Palmkohl** waschen, dann von Hand die Stiele entrapen, indem man sie mit Daumen und Zeigefinger umschliesst und dann kräftig Richtung Stielende zieht. Die zarteren Stielteile kann man essen, die dickeren schmeisst man weg. Kleiner schneiden.
- Grünzeug kurz in Salzwasser blanchieren, mit kaltem Wasser abschrecken.
- **Zwiebeln** in **Olivenöl** andünsten, später **Knoblauch** dazugeben. Hinein mit dem Grünzeug, kurz mitdünsten, mit **Salz, Pfeffer** und (nach Belieben) **Zitronensaft** abschmecken. Die Garzeit hängt davon ab, was man gekauft hat. Cime di Rapa werden schneller weich als Federkohl. Palmkohl liegt irgendwo dazwischen.

## Rotweinsauce mit weihnachtlichem Touch

An sich braucht ein Filet Wellington keine Sauce. Aber Menschen brauchen auch keinen Swimmingpool im Ferienhaus, trotzdem benutzen sie ihn. Wenn das logistisch geht, kann man für die Sauce Rüstabfälle der Suppe und die Stiele von Peterli und Thymian verwenden. Saucen sind super, um den Geschmack aus Abfällen herauszukochen.

**Zutaten:** 1 Flasche trinkbarer, nicht allzu tanninreicher Rotwein (z. B. Blauburgunder oder Gamay), 0,5 l Fleischbouillon, Rüstabfälle von Rüepli, Peterliwurzel und Sellerie etc. oder einfach ganzes in Scheiben geschnittenes Rüepli, 1 Zwiebel, 1 TL Tomatenmark, Thymian- und Peterlistiele (Rest für etwas anderes verwenden), 1 TL schwarze Pfefferkörner, 1 TL Koriandersamen, 1 TL Piment, 1 Scheibe Ingwer, 1 Zimtstange, ca. 3 Stück Sternanis, 1 EL dunkle Sojasauce, 1 dl Portwein (Tawny), 2 TL Maizena, 50 g Butter

- Die lieblos gehackte **Zwiebel** mit den **Rüstabfällen** in eine Pfanne mit heissem **Öl** geben. Anbraten, dann **Tomatenmark** hinzugeben. Darf ruhig braun werden, das Zeug, da steckt Geschmack drin. **Thymian-** und **Peterlistiele** sowie die Gewürze dazugeben, umrühren. Bevor der Inhalt verkohlt, **Wein** dazugiessen. Aufkochen lassen, dann die **Bouillon** hingeben. Nun mindestens um die Hälfte einkochen lassen.
- Wenn wir bei etwa der Hälfte angelangt sind, Inhalt durch ein Sieb in eine kleinere Pfanne geben. Weiterköcheln lassen. **Sojasauce** begeben, weiterköcheln lassen.
-

**Maizena** im **Portwein** verrühren, hinein damit. Aufkochen, damit der Alkohol des Portweins verdampfen kann. Bei Bedarf ein Gläschen Port dazu trinken.

- Probieren und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen, falls nötig mit etwas **Zucker** oder **Honig** den Geschmack justieren.
- Am Ende Herd ausschalten und **Butter** in die Sauce einrühren. Auf drei Portionen verteilen.
- Zum Festessen die Sauce nur noch in einer kleinen Pfanne erwärmen, nicht mehr kochen.

---

## Moelleux de Chocolat mit Salzcaramelglace

Wenn ich an dieses Dessert denke, bin ich leicht erregt und gleichzeitig ein bisschen angewidert – etwa wie im Falle gewisser sexueller Praktiken, die ausserhalb des kleinbürgerlichen Spektrums liegen. Ich habe mir nämlich abgewöhnt, zu viel Zucker zu mir zu nehmen. Aber es ist schliesslich nur einmal im Jahr Weihnachten. Und das Jahr war von besonderer Schrecklichkeit. Da müssen wir zum Schluss dick auftragen. Ausserdem lasse ich Sie noch glimpflich davonkommen. Ich hätte auch ein Vanille-rahmglace sowie zusätzlich eine Salzcaramelsauce auf Butterbasis vorschlagen können. Aber ich bin ja kein Unmensch. Also belassen wir es dabei. Die Schokoladeküchlein sind im Idealfall feuchtheiss und innen noch etwas flüssig. Mein Idealfall trat bei der Probe aufs Exempel nicht ein. Man kann aber etwas tricksen, wenn man ein Stück dunkle Schokolade in der Mitte versenkt. Weiter gilt: Wenn sie souffléartig steigen, nicht mehr lange warten. Was das Glace angeht: Das macht diejenige Kochpartei, die eine Glacemaschine besitzt. Oder man lässt es einfach weg.

Wichtig: Glace am besten am Vortag machen.



**Zutaten fürs Glace:** 190 g Zucker, 0,2 dl Rahm, 1 Vanillestängel, 2,5 dl Milch, 6 Eigelb, 1 TL Zucker zusätzlich, 1 Espressolöffel Fleur de Sel

–

In einen genügend grossen Edelstahltopf **Zucker** hineingeben, zusammen mit ein paar Tropfen Wasser. Bei mittelhoher Hitze Zucker langsam schmelzen. Derweil **Vanille** aufschneiden und Mark herauspulen.

- Wenn der Zucker in der Pfanne braun und flüssig ist, nennt er sich Caramel. Am besten wird das Glace, wenn man meint, der Zucker sei bereits eine Spur zu dunkel geraten. Topf vom Feuer nehmen und **Rahm** hineingeben, ohne heisse Spritzer abzubekommen. Es zischt etwas. Mit einer Holzgabel rühren, damit das fest gewordene Caramel sich im Rahm wieder verflüssigt.
- Einen zweiten Topf auf den Herd stellen und darin die **Milch** zusammen mit dem **Vanillemark** und der Restschote erhitzen. In einer Schüssel die **Eigelbe** mit einem Teelöffel **Zucker** mit aller Kraft schaumig rühren. Die heisse Milch unter heftigem Rühren dazugiessen. Dann die Mischung durch ein Sieb zum Caramel giessen. Unter Rühren bei mittlerer Hitze wieder etwas heiss werden lassen. Sobald die Sache dickflüssiger wird, vom Herd nehmen. Und auskühlen lassen.
- Wenn die Caramelcreme abgekühlt ist, in die Glacemaschine geben und starten. Immer schön ein Auge drauf haben und nach einer Weile, im halbgefrorenen Zustand, den gehäuften Espressolöffel **Fleur de Sel** dazugeben. Maschine laufen lassen, bis das Zeug fest ist.

**Zutaten für die Moelleux** (für sechs Mini-Cocottes mit 9 cm Durchmesser, bei kleineren Förmchen Menge anpassen): 200 g dunkle Schokolade (70–80-prozentig), 200 g Butter sowie etwas Butter zum Buttern, 4 ganze Eier, 4 Eigelb, 100 g Kristallzucker, 1 EL Vanillezucker, 1 TL Schokoladenpulver, 50 g Mehl, sechs Täfelchen dunkle Schokolade

- Ein heisses Wasserbad aufsetzen und die zerbröckelte **Schokolade** zusammen mit der in Würfel geschnittenen **Butter** in eine darin badende Schüssel geben. Derweil die Förmchen innen mit Butter ausschmieren und den Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze einstellen.
- In einer Schüssel **Eier** und **Eigelbe** zusammen mit dem **Zucker** und dem **Vanillezucker** schaumig rühren. Daneben gelegentlich ebenfalls in der Butter-Schokolade-Mischung rühren.
- Wenn die Schokolade geschmolzen ist, Schüssel aus dem Wasserbad entfernen und kurz etwas abkühlen lassen. Dann zum Zucker-Ei-Gemisch geben und gut unterrühren. **Schokoladenpulver** dazugeben und mit dem Schwingbesen **Mehl** einrühren.
- Die Hälfte der Mischung auf die sechs Förmchen aufteilen. Dann die sechs **Täfelchen Schokolade** in der Mitte zerbrechen und die beiden Hälften in die Förmchen legen. Restliche Mischung dazugiessen.
- Und nun ab in den Ofen. Theoretisch zumindest. Da wir die Moelleux vorbereiten, kommen sie nun in den Kühlschrank.
- Zimmerwarm brauchen sie im Ofen etwa 15–17 Minuten. Falls sie aus dem Kühlschrank kommen, vermutlich ein My länger. Sobald sie etwas in die Höhe schiessen, sollte man sie rausnehmen, sonst werden sie trocken (*bonne chance!*).
- Moelleux aus der Form nehmen (sollte problemlos gehen, sie schrumpfen leicht, wenn sie aus dem Ofen kommen). Auf einen Teller legen, etwas **Puderzucker** drauf, eine Kugel **Glace** und (wenn vorhanden) die obligate Weihnachtsdessertdeko aus **Physalis** und geschnittener **Sternfrucht** dazu.

## Weinpaarungen

Es ist etwas unsinnig, zu zweit drei oder vier Flaschen aufzumachen, selbst wenn Ihre Leber dank der vielen Lockdownapéros daheim gut trainiert ist. Theoretisch kann auch der Wein unter den drei Parteien aufgeteilt werden,

sofern Sie den Anblick eines guten Tropfens in einer PET-Flasche ertragen. Andernfalls folgender Vorschlag zur Güte: Kaufen Sie mindestens zwei oder drei Flaschen. Trinken Sie so viel Sie mögen. Stellen Sie den Rest gut verschlossen in den Kühlschrank. Und genehmigen Sie sich während der kommenden Tage ein paar Gläschen. Hier die Empfehlungen:

**Lachs:** Ein knackiger Riesling aus Deutschland oder eine Nummer grösser, alte Reben oder grosses Gewächs, ein Grand Cru aus dem Elsass oder ein Smaragd aus Österreich. Alternative: ein Blanc-de-Blancs-Champagner zum Apéro und den während des ersten Gangs weitertrinken.

**Suppe:** Ein Chardonnay, zum Beispiel Pouilly-Fuissé aus dem Südburgund (etwas mehr exotische Frucht in der Nase) oder ein mineralischer Chablis von weiter nördlich. Alternative: Sie investieren in einen wirklich hübschen Riesling (im Stil eines Clos Saint Urbain Rangen de Thann von Zind-Humbrecht aus dem Elsass) und verteilen ihn über beide Vorspeisen.

**Filet Wellington:** Hier drängt sich ein gereifter Bordeaux geradezu auf, falls Sie eines habhaft werden können. Auch ein schöner Pinot noir aus der Bündner Herrschaft ist nicht fehl am Platz, genauso wie ein gereifter Burgunder.

**Dessert:** Falls Sie tatsächlich ein Glas Süsswein möchten – bei Schokolade und Caramel kapitulieren die meisten Weine. Ein alter Colheita-Port, ein in der heissen Blechhütte gereifter Malvasia aus Madeira oder ein Pedro-Ximénez-Sherry können hingegen mithalten.