Weihnachtsmenü

Kürbiscremesuppe, Entenbrust in Rotweinsosse mit Rosenkohl und Kartoffelgratin, Lebkuchen-Tiramisu

Zutaten für 4 Personen

Kürbiscremesuppe
1 Hokkaido-Kürbis (ca. 800 g)
1 Zwiebel
1 Stück Ingwer (ca. 2 cm)
1 EL Butter
700 ml Gemüsebrühe
150 ml Sahne (plus etwas zum Garnieren)
100 ml Orangensaft
Salz, Pfeffer, Muskat
3 EL Kürbiskerne

Entenbrust mit Rotweinsoße
2 große Entenbrüste (je ca. 350 bis 400 g, jede reicht für 2 Personen)
Salz, Pfeffer
150 ml Rotwein
100 ml Brühe
1 EL kalte Butter

Rosenkohl
600 g Rosenkohl
1 EL Butter
80 g Speckwürfel oder 50 g gehackte Haselnüsse
Salz, Pfeffer

Kartoffelgratin
1 kg festkochende Kartoffeln
300 ml Sahne
100 ml Milch
2 Knoblauchzehen (muss nicht sein. Anm. Edgar)
100 g geriebener Käse (z. B. Emmentaler oder Gruyère)
Salz, Pfeffer, Muskat
Butter für die Form

Lebkuchen-Tiramisu
250 g Mascarpone
150 g Quark
100 ml Sahne
2 EL Zucker
150 ml Orangensaft (oder 100 ml Orangensaft plus 50 ml Amaretto)
ca. 150 g Lebkuchen oder Spekulatius

Kakao oder Zimt zum Bestäuben

Vegetarische Alternative (Kürbis-Ricotta-Strudel, 4 Portionen)
1 Rolle Blätterteig
400 g Hokkaido, in kleinen Würfeln
250 g Ricotta
1 Zwiebel
50 g Parmesan
1 Ei zum Bestreichen
Salz, Pfeffer, Salbei

Zubereitung **(ca. 1,5 Stunden Gesamtzeit)**

Vorspeise: Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen (30 Min.)
Hokkaido würfeln (muss nicht geschält werden), mit Zwiebel und etwas Ingwer in Butter anschwitzen, mit Gemüsebrühe aufgießen und 15 Minuten weich kochen. Pürieren, Sahne und Orangensaft dazu, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit gerösteten Kürbiskernen und einem Klecks Sahne servieren.

Hauptgang: Entenbrust mit Rotweinsoße, Rosenkohl und Kartoffelgratin

Entenbrust (20 Min., am einfachsten und festlich): Die Haut rautenförmig einschneiden, kalt in die Pfanne legen und 8 bis 10 Minuten auf der Hautseite knusprig braten. Wenden, 3 bis 4 Minuten weiterbraten, dann 5 Minuten im Ofen bei 160 °C oder abgedeckt ruhen lassen. Schräg aufschneiden.

Rotweinsoße: Den Bratensatz mit 150 ml Rotwein und 100 ml Brühe ablöschen, einkochen lassen, mit kalter Butter binden.

Rosenkohl: Halbieren, 5 Minuten blanchieren, dann in Butter mit Speckwürfeln oder gehackten Haselnüssen schwenken.

Kartoffelgratin (vorbereitet, 10 Min. Arbeit, dann Ofen): Kartoffeln in dünne Scheiben hobeln, mit Sahne, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskat in eine Form schichten, mit Käse bestreuen und bei 180 °C etwa 45 Minuten backen. Das läuft nebenher im Ofen.

Dessert: Lebkuchen-Tiramisu im Glas (15 Min. plus Kühlzeit, am Vortag machbar)
250 g Mascarpone mit 150 g Quark, 2 EL Zucker und etwas Sahne glatt rühren. Lebkuchen oder Spekulatius in Orangensaft (oder Amaretto) kurz tränken, abwechselnd mit der Creme in Gläser schichten. Mit Kakao oder Zimt bestäuben und kühl stellen.

Zeitplan

- **Am Vortag:** Dessert zubereiten, Suppe kochen (wird aufgewärmt noch besser)
- **2 Std. vorher:** Gratin in den Ofen
- **45 Min. vorher:** Suppe aufwärmen, Rosenkohl vorbereiten
- **Zum Servieren:** Entenbrust braten, Soße machen, Rosenkohl schwenken

Vegetarische Alternative zum Hauptgang: Gefüllte Pilze oder Kürbis-Ricotta-Strudel aus Blätterteig (Fertigteig, 35 Min. im Ofen).