

bofrost*

**Alles dahaben,
wenn alle da sind.**

Weihnachten wird Tiefcool.



Wie das perfekte Weihnachtsmenü gelingt

Wenn T-Shirt und Sneaker gegen Pullover und Kuschelsocken eingetauscht werden und man am Abend bei dämmerigen Lichterkettenlicht, eingemuckelt in eine Decke, die warme Tasse in der Hand am duftend-dampfendem Tee nippt, dann ist klar: Es ist Weihnachtszeit. Für viele ist es die Besinnlichkeit, das Gefühl von Loslassen und Entschleunigung und das Zusammenkommen mit Freunden und Familie genau das, was die Weihnachtszeit so besonders macht.

Was gibt es Schöneres, als das Weihnachtsfest mit einem köstlichen und liebevoll zubereiteten Menü gemeinsam mit den Liebsten zu feiern? Um diesen Moment zu Ihrem Highlight des Jahres zu machen, haben wir ein exklusives Weihnachtsmenü zusammengestellt. Eine perfekte Harmonie von Aromen und Genüssen, die festliche Stimmung verbreiten und die Herzen Ihrer Gäste erwärmen. Von einer verlockenden Vorspeise über festliche Hauptgerichte bis hin zu einem verführerischen Dessert, lädt dieses Menü dazu ein, die Feiertage kulinarisch zu zelebrieren. Begleiten Sie uns auf eine Reise durch weihnachtliche Geschmackswelten:

Den Beginn macht ein frischer Salat mit Ziegenkäsekrönchen, Feigen und Pinienkernen, der den Hauptgang einläutet und Lust auf mehr macht.

Für den Hauptgang stehen drei Gerichte zur Auswahl – mit Fleisch, mit Fisch oder vegetarisch:

1. Kalbs-Medaillons mit Gourmet-Kartoffeln, Rote-Bete-Pfannengemüse und Honig-Balsamico-Sauce.
2. Seeteufel aus dem Ofen mit Kräuterkruste, Kartoffelblättern und herbstlichem Pfannengemüse
3. Gefüllter Kürbis mit Pilzrisotto, Walnüssen und Pfeffer-Rahmsauce

Selbstverständlich darf ein süßer Abschluss nicht fehlen. Mousse au Chocolate und Bourbon Vanilleeis auf einem Fruchtspiegel runden das Menü gebührend ab.

Der Aperitiv Glüh-Spritz mit Glühwein und Gilia Chardonnay Vino Frizzante bringt zusätzliches Weihnachtsflair.

Lassen Sie sich von unseren sorgfältig geplanten Rezepten und Abläufen inspirieren, damit Ihnen genug Zeit für die wirklich wichtigen Dinge bleibt und ihr Weihnachtsfest zu einem unvergesslichen Erlebnis wird. Frohe Weihnachten!



Salat mit Ziegenkäsekrönchen

Zutaten:

12 Stk.	bofrost*Ziegenkäse-Krönchen (11643)
200 g	Feldsalat
4 Stück	Feigen
100 g	Pinienkerne
100 ml	bofrost*Vinaigre & Mango Essig (10305)
50 ml	Olivenöl
1 Prise	Meersalz, gemahlen

Zubereitung:

- Ziegenkäsekrönchen im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft) auf einem Backblech in der mittleren Schiene 15 Minuten fertig backen.
- Feldsalat waschen und trocken schleudern.
- Feigen waschen und vierteln.
- Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten.
- Mangoessig mit Öl und etwas Meersalz vermengen.
- Feldsalat auf einem Teller anrichten. Je eine Feige und 3 Ziegenkäsekrönchen darauf gleichmäßig verteilen. Die Pinienkerne darüber geben und das Dressing auf die Teller träufeln.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT.

Ziegenkäse-Krönchen

12 Stück

Art.-Nr.11643



Vinaigre & Mangue Essig
mit Mangopüree, A
L'Olivier

200 ml

Art.-Nr.10305



Kalb mit Gourmet-Kartoffeln, Pfannengemüse und Honig-Balsamico-Sauce

Zutaten:

- 8 Stk. bofrost*Kalbs-Medaillons in Pfeffermarinade (10806)
 Alternativ:
 8 Stk. bofrost*Schweinefilet-Medaillons, mariniert (10792)
 4 Stk. Kartoffelblätter mit Guérande-Salz (697)
 200 g bofrost*BIO Rote-Bete-Sticks (10603)
 600 g bofrost*Winterliches Pfannengemüse (1700)
 400 g bofrost*Honig-Balsamico-Sauce (1693)

Zubereitung:

- Kalbs-Medaillons aus der Folie nehmen und abgedeckt im Kühlschrank auftauen.
- Backofen auf 160°C vorheizen. Kartoffelblätter auf dem Backblech im Ofen 30 Minuten backen.
- Backofen auf 180°C vorheizen. Steaks in einer Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten. Anschließend im Ofen je nach Dicke und gewünschtem Garpunkt ca. 10 Minuten fertig garen.
- In einem Topf 200 ml Wasser zum Kochen bringen. Rote-Bete-Sticks hinzugeben, aufkochen und ca. 8 Minuten bei hoher Hitze mit Deckel fertig garen.
- Pfannengemüse in einer Pfanne mit 3 EL Wasser 5 Minuten fertig garen. Zum Schluss die Roten-Bete-Sticks hinzugeben und untermischen.
- Honig-Balsamico-Sauce in einem Topf mit 1 EL Wasser aufkochen. Bei mittlerer Hitze unter mehrfachem Rühren ca. 2 Minuten fertig garen.
- Kalbs-Medaillons mit Kartoffelblättern, Pfannengemüse und Honig-Balsamico-Sauce servieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT.

Kalbs-Medaillons in Pfeffermarinade

4 Stück

Art.-Nr. 10806



Kartoffelblätter mit Guérande-Sal

4 x 90 g = 360 g

Art.-Nr.697



Seeteufel mit Kräuterkruste, Kartoffelblätter und Pfannengemüse

Zutaten:

500 g	bofrost*Seeteufelfilet (11511)
4 Stk.	bofrost*Kartoffelblätter mit Guérande-Salz (697)
2 EL	Olivienöl
1 Prise	Salz, Pfeffer
2 Zweige	Dill
0,5 TL	Pfefferkörner
0,5 TL	Kreuzkümmel
4 EL	Paniermehl
2 TL	weiche Butter
600 g	bofrost*Herbstliches Pfannengemüse (1736)
400 g	bofrost*Zitronen-Dill-Rahmsauce (10740)

Zubereitung:

- Seeteufel im Kühlschrank 6 Stunden auftauen.
- Backofen auf 160°C Unter-/Oberhitze vorheizen. Kartoffelblätter mit Guérande-Salz mit Backpapier auf ein Backblech in der mittleren Schiene ca. 30 Minuten backen.
- Die aufgetauten Fischfilets mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in eine ofenfeste Form geben. Mit Öl beträufeln und leicht salzen. Den Fisch im Ofen 20 Minuten garen.
- Dill fein hacken. Pfeffer und Kreuzkümmel im Mörser zerstoßen. Zusammen mit dem gehackten Dill, Paniermehl, Butter und etwas Salz verkneten.
- Fisch aus dem Ofen nehmen und die Gewürzpanade auf die Filets vorsichtig andrücken. Den Ofen auf 220°C hochstellen und die Fischfilets weitere 5 Minuten überbacken, bis die Kruste knusprig wird.
- Pfannengemüse tiefgefroren bei mittlerer Hitze in einer beschichteten Pfanne mit 5 EL Wasser mit Deckel unter mehrfachem Rühren 15 Minuten fertig garen.
- Dazu passt unsere Zitronen-Dill-Rahmsauce. Einfach im Kochtopf mit 1 EL Wasser unter Rühren 2 Minuten fertig garen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT.

Seeteufelfilet, naturbelassen

4-6 Stück

Art.-Nr. 11511



Kartoffelblätter mit Guérande-Sal

4 x 90 g = 360 g

Art.-Nr.697



Gefüllter Kürbis mit Pilzrisotto

Zutaten:

2 Stück	Hokkaido-Kürbis a ca. 900g
2 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
750 g	bofrost*Veganes Pilz-Risotto (20042)
100 g	Walnusskerne
300 g	bofrost*Pifferlinge (1721)
200 g	bofrost*Pfeffer-Rahmsauce (10742)

Zubereitung:

- Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Kürbisse waschen, quer halbieren und die Kerne herauskratzen. Kürbishälfte mit der Öffnung nach oben auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz würzen. Kürbishälften im Ofen 30 Minuten backen.
- Das Tiefgefrorene Pilz-Risotto in einer Pfanne bei mittlerer Hitze mit 9 EL Wasser unter mehrfachem Rühren ca. 11 Minuten fertig garen.
- Walnusskerne in einer Pfanne ohne Öl unter mehrfachem Wenden 3-5 Minuten anrösten. Walnusskerne herausnehmen und zur Seite stellen.
- In derselben Pfanne etwas Öl erhitzen. Die tiefgefrorenen Pifferlinge bei hoher Temperatur 10-15 Minuten unter häufigem Rühren scharf anbraten. Nach 10 Minuten testen ob die Pifferlinge knusprig sind, ansonsten nochmal 5 Minuten weiter braten.
- Pfeffer-Rahmsauce in einem Topf mit 1 EL Wasser aufkochen, danach ohne Deckel bei mittlerer Hitze unter mehrfachem Rühren 2 Minuten fertig garen.
- Kürbisse aus dem Ofen holen. Fruchtfleisch herauskratzen und unter das Risotto mischen. Das Risotto in die Kürbisse verteilen. Einen Spiegel aus der Pfeffer-Rahmsauce auf die Teller verteilen und darauf die Kürbisse geben. Mit Pifferlingen und Walnusskernen toppen und servieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT.

Veganes Pilz-Risotto

750 g

Art.-Nr. 20042



Pifferlinge

300 g

Art.-Nr.1721



Mousse au Chocolate Sternschnuppe auf Fruchtspiegel

Zutaten:

400 g	bofrost*feine Obstmischung (10851)
4 Stück	bofrost*Mousse au Chocolate Sternschnuppe (10381)
3 EL	Puderrucker
1 TL	Zitronensaft
4 Kugeln	bofrost*Von Meisterhand Bourbon Vanille (11070)

Zubereitung:

- Obstmischung im Kühlschrank mit der Möglichkeit zum Abtropfen auftauen. Die Mousse au Chocolate Sternschnuppen 2 Stunden im Kühlschrank auftauen.
- Für den Fruchtspiegel die Hälfte der Obstmischung mit dem Puderrucker und dem Zitronensaft in einem Mixer oder mit einem Schneidstab pürieren. Das Fruchtputee durch ein feines Sieb streichen und nach Bedarf nachsüßen.
- Fruchtsauce auf die Teller dekorativ verteilen. Sternschnuppen darauf legen. Mit den restlichen Früchten dekorieren und je eine Kugel Vanilleeis mit auf den Teller legen. Zur Dekoration noch etwas Puderrucker über die Früchte und Sternschnuppe geben.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT.

Mousse au Chocolat Sternschnuppe

4 Stück

Art.-Nr. 10381



Von Meisterhand Bourbon Vanille

1500 ml

Art.-Nr.11070



Aperitiv Glüh-Spritz

Zutaten:

	Eiswürfel
120 ml	bofrost*Glühwein (12137)
60 ml	Mineralwasser
4 TL	Orangenlikör
1 Stk.	Orange
400 ml	bofrost*Gilia Chardonnay Vino Frizzante (958)

Zubereitung:

- Eiswürfel auf die Gläser verteilen. Glühwein mit Mineralwasser und Orangenlikör mischen und auf die Gläser verteilen. Orange waschen und in dünne Halbscheiben schneiden. Die Scheiben auf die Gläser verteilen (2-3 Scheiben je Glas).
- Gläser mit dem Gilia Chardonnay Vino Frizzante auffüllen und servieren.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT.

Winter-Glühwein Rudolf Müller

750 ml

Art.-Nr. 12137



Gilia Chardonnay Vino Frizzante Italiano

1500 ml

Art.-Nr.958



Einkaufsliste für ein Weihnachtsmenü mit 4 Personen

bofrost*Produkte:

Vorspeise:

- 12 Stk. bofrost*Ziegenkäse-Krönchen (11643)
- 100 ml bofrost*Vinaigre & Mango Essig (10305)

Hauptgang Fleisch:

- 8 Stk. bofrost*Kalbs-Medaillons in Pfeffermarinade (10806)
- 4 Stk. Kartoffelblätter mit Guérande-Salz (697)
- 200 g bofrost*BIO Rote-Bete-Sticks (10603)
- 600 g bofrost*Winterliches Pfannengemüse (1700)
- 400 g bofrost*Honig-Balsamico-Sauce (1693)

Hauptgang Fisch:

- 500 g bofrost*Seeteufelfilet (11511)
- 4 Stk. bofrost*Kartoffelblätter mit Guerande-Salz (697)
- 600 g bofrost*Herbstliches Pfannengemüse (1736)
- 400 g bofrost*Zitronen-Dill-Rahmsauce (10740)

Hauptgang vegetarisch:

- 750 g bofrost*Veganes Pilz-Risotto (20042)
- 300 g bofrost*Pifferlinge (1721)
- 200 g bofrost*Pfeffer-Rahmsauce (10742)

Dessert:

- 400 g bofrost*feine Obstmischung (10851)
- 4 Stück bofrost*Mousse au Chocolate Sternschnuppe (10381)
- 4 Kugeln bofrost*Von Meisterhand Bourbon Vanille (11070)

Aperitiv:

- 120 ml bofrost*Glühwein (12137)
- 400 ml bofrost*Gilia Chardonnay Vino Frizzante (958)



Außerdem:

Vorspeise:

- 200 g Feldsalat
- 4 Stück Feigen
- 100 g Pinienkerne
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Hauptgang Fisch:

- Dill
- Pfefferkörner
- Kreuzkümmel
- 2 EL Butter

Hauptspeise vegetarisch:

- 2 Stück Hokkaido Kürbis (ca. 900g)
- 100 g Walnusskerne

Dessert:

- 3 EL Puderzucker
- 1 TL Zitronensaft

Aperitiv:

- Eiswürfel
- 4 TL Orangenlikör
- 1 Stück Orange
- 60 ml Mineralwasser

Probiere auch



Nudel-Pilzpfanne



Kürbis-Risotto



Semmelknödel-Gröstl



Bratapfelparty



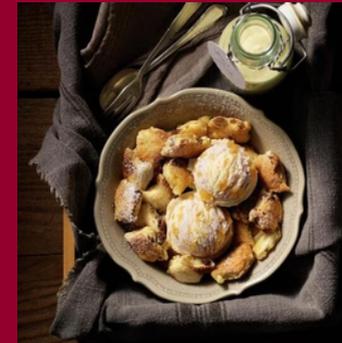
Wintersalat mit Entenbrust



Thailändische Maultaschen-Suppe



Hirsch mit orientalischem Kürbis und Schupfnudeln



Urlaubstraum "Alpen" mit Kaiserschmarrn und Vanillesauce

Herausgeber:

bofrost*Ernährungsberatung

bofrost* Dienstleistungs GmbH & Co. KG
An der Oelmühle 6
D-47638 Straelen