



cisterzienser weingut

A large, stylized Christmas tree composed of numerous golden stars and dots of varying sizes, arranged in a triangular shape. The tree is centered on the page and serves as a background for the main title text.

Cisterzienser Weihnachts- Menü

Liebe Weinfreunde,

Jedes Jahr dieselben Fragen:

„Was koche ich an Weihnachten, welchen Wein gibt's dazu und was ziehe ich an?“

Und tatsächlich, wir können Ihnen bei allen Fragen helfen!

In diesem Heftchen finden Sie Rezeptvorschläge für ein stressfreies Weihnachtsmenü mit praktischen Vorbereitungstipps und den passenden Weinen.

Und damit ist automatisch auch Ihre dritte Frage beantwortet:

Sie dürfen sich schick machen!

Frohe Weihnachten wünscht Ihnen
Ihr C-Team

Advent 2023

Weihnachtsmenü

Aperitif

Tartelettes mit Apfel, Ziegenkäse und Honig

Cisterzienser Sekt Spätburgunder trocken

Vorspeise

Sellerieschaumsuppe mit Croûtons

2022er Chardonnay-Riesling trocken

Hauptspeisen

Lachs mit Parmesan-Kräuter-Walnuss-Kruste
Schwedische Kartoffeln

Schweinefilet im Speckmantel
Honigkartoffeln

Feldsalat Dressing

2022er Weißburgunder trocken Hessloch

2019er Merlot trocken

Dessert

Weihnachtliches Schokoküchlein mit Karamell
und Bratapfelkompott

2022er Riesling fruchtig

1. Mini-Tartelettes mit Apfel, Ziegenkäse und Honig

Zutaten für 24 kleine Tartelettes:

1 Rolle Blätterteig	1-2 TL getrockneter Rosmarin
1 EL Butter	Salz
2-3 Schalotten	frisch gemahlener Pfeffer
1 Eigelb	1 säuerlicher Apfel
1 TL Milch	Zitronensaft
150 g Ziegenfrischkäse	Flüssiger Honig

Hilfreich aber nicht zwingend notwendig:

Runde Ausstechform ca. 7,5 cm Durchmesser
(...mit einem Glasrand geht es auch!)

Zubereitung:

Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Apfel schälen, in Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Schalotten in feine Scheiben schneiden und in der Butter glasig dünsten.

Blätterteig ausrollen und 24 kleine Kreise ausstechen.

Die ausgestochenen Kreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Eigelb mit einem TL Milch verrühren und die Kreise damit bestreichen.

Ziegenfrischkäse mit einer Gabel etwas zerdrücken und mit einer Prise Salz, den feingehackten Rosmarinnadeln und frisch gemahlenen Pfeffer würzen.

Jeweils einen kleinen Klecks der Ziegenkäsemischung auf die Törtchen verteilen. Mit den Apfelwürfel belegen. Die Zwiebelringe mit der Butter darüber verteilen und zuletzt mit Honig beträufeln.

Dabei unbedingt darauf achten, dass ein Rand zum Hochbacken freibleibt.

20 Minuten im Ofen auf Sicht backen.

Vorbereitungstipp: Die Törtchen können bereits am Vormittag gebacken werden. Es reicht aus, wenn sie vor dem Servieren noch einmal kurz erwärmt werden.

2. Sellerieschaumsuppe mit Croûtons

Zutaten für 4 Personen:

2 EL Butter
400 g Knollensellerie, geschält und fein gewürfelt
2 Schalotten, fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe
100 ml Weißwein trocken
500 ml Gemüsebrühe
250 g süße Sahne
4 EL Olivenöl
2 Scheiben Toastbrot, entrindet und klein gewürfelt
3 EL Butter
2 EL süße Sahne, geschlagene
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Butter erhitzen und Sellerie, Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen, kurz aufkochen lassen, Sahne zugeben und die Suppe bei mittlerer Hitze im offenen Topf ca. 30 Minuten köcheln lassen. Danach die Suppe pürieren, durch ein feines Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Toastbrotwürfel goldgelb rösten. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen und leicht salzen.

Suppe vor dem Servieren nochmals kurz aufkochen lassen. Butter in kleinen Teilen mit der geschlagenen Sahne unter die Suppe rühren. Die Suppe schaumig aufmixen, auf Teller verteilen und Croûtons hineingeben.

Vorbereitungstipp: Die Suppe gerne schon am Vortag vorbereiten oder noch früher, denn sie lässt sich auch sehr gut einfrieren – am besten, bevor die Butter und die Schlagsahne zugegeben werden.

3. Feldsalat mit Honig-Senf Dressing

Zutaten

Feldsalat

1 TL Dijonsenf

1 TL Honig

5 EL Balsamico

4 EL Olivenöl

Salz

Zubereitung

Den Senf mit dem Honig, Balsamico, Öl, etwas Salz und 3-4 EL kaltem Wasser in ein Schraubglas füllen. Gut schütteln, das Dressing abschmecken und zum Feldsalat servieren.

Vorbereitungstipp: 1 Tag vorher bereits den Feldsalat putzen, waschen und trockenschleudern. In einer luftdichten Dose oder Plastikbeutel im Kühlschrank lagern.

Dressing fertigstellen und mit Schraubglas ebenfalls im Kühlschrank lagern.

4. Lachs mit Parmesan-Kräuter-Walnuss-Kruste

Zutaten für 4 Personen:

800 g Lachs mit Haut
1 Bio-Zitrone
1 Knoblauchzehe
1 Bund glatte Petersilie
1 Zweig Salbei
60 g Walnüsse
40 g Parmesan, frisch gerieben
1 EL weiche Butter
Butter für die Form

Zubereitung:

Den Lachs abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und eventuell noch vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen. Die Zitrone heiß abspülen, trockenreiben und die Schale mit einem Zestenreißer abziehen oder mit einer feinen Reibe ab raspeln. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie und Salbei abbrausen, trocken schütteln und zusammen mit den Walnüssen hacken.

Zitronenschale, Knoblauch, Kräuter, Nüsse, Parmesan, Meersalz und Pfeffer mit 1 EL weicher Butter gut vermischen.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 180 °C) vorheizen.

Die Lachsseite auf der Haut in eine ofenfeste, mit Butter ausgestrichene Form legen. Die Kräuter-Nuss-Mischung schön gleichmäßig auf dem Fisch verteilen und mit den Händen leicht andrücken. Die Form in den Ofen schieben und den Fisch etwa 25 Minuten backen.

Vorbereitungstipp: Hauptspeise kann vormittags in die Formen gesetzt werden, sodass man die Gerichte nur noch in den Backofen schieben muss.

5. Schwedische Kartoffeln

Zutaten für 4 Personen:

200 g Sauerrahm
200 g Crème fraîche
400 ml Fleischbrühe, sehr kräftige
1 kg Drillinge
50 g Butter
75 g Katenschinken, gewürfelt
1 TL Rosmarinnadeln, fein gehackt
5 Scheiben Toastbrot gewürfelt

Zubereitung:

Sauerrahm und Crème fraîche mit der Brühe verrühren und diese Mischung in eine große Auflaufform füllen.

Die Kartoffeln gut waschen und mehrfach einschneiden, aber nicht ganz durchschneiden - sie sollen an der Unterseite noch zusammenhängen. Die Abstände zwischen den Schnitten sollten so ähnlich sein wie bei einem Eierschneider.

Die Kartoffeln mit der geschnittenen Seite nach oben in die Form setzen. Aber nur nebeneinander - nicht übereinander - stapeln, sodass sie etwa zur Hälfte in der Soße sitzen.

Im auf 180°C Umluft vorgeheizten Backofen ca. 45 - 60 Minuten auf der mittleren Schiene backen, bis die Kartoffeln fast gar sind. In der Zwischenzeit die Butter zerlassen. e

Dann den Lachs mit in den Ofen dazu schieben.

In der Zwischenzeit die Butter zerlassen. Katenschinken und Rosmarin hinzufügen sowie die Toastbrotwürfel dazu mischen. Diese Mischung auf den Kartoffeln verteilen und noch einmal so lange backen, bis die Brotwürfel schön braun sind und die Kartoffeln gar.

6. Schweinefilet im Speckmantel

Zutaten für 4 Personen:

600 g Schweinefilet
12-15 Scheiben Frühstücksspeck
250 g Schlagsahne
200 g Crème fraîche
20 g Tomatenmark
Etwas Petersilie
1-2 EL Senf
2-3 TL Currypulver
1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer

Zubereitung:

Das Schweinefilet in ca. 2-3 cm dicke Scheiben (Medaillons) schneiden und leicht mit der Hand plattdrücken. Mit Salz und Pfeffer beidseitig würzen, sowie von allen Seiten mit einem Kochpinsel dünn mit Senf bestreichen.

Jedes Medaillon mit einer Scheibe Speck umwickeln und mit der „Nahtstelle“ nach unten in eine Auflaufform legen.

Sahne, Crème fraîche, Tomatenmark, Currypulver mit einer guten Prise Zucker gut verrühren und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Anschließend klein geschnittene Petersilie unterheben.

Die Sahnemischung nun über die Medaillons geben und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft ca. 20 Minuten ohne Abdeckung garen.

Vorbereitungstipp Hauptspeise kann vormittags in die Formen gesetzt werden, sodass man das Gericht nur noch in den Backofen schieben muss. Bitte beachten, dass sich die Backzeit verlängern kann, wenn das vorbereitete Gericht direkt aus dem Kühlschrank in den Backofen kommt.

7. Honigkartoffeln

Zutaten für 4 Personen:

750 g Kartoffeln
3 EL Olivenöl
1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
5 EL Honig
2 EL Tomatenmark
2 EL Rosmarin (getrocknet)
2 EL Thymian (getrocknet)
1 EL Meersalz (grobkörnig)
0.5 TL Pfeffer (gemahlen)
1 Prise Muskatnuss (gerieben)

Zubereitung

Ofen auf 220°C Ober-Unter-Hitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.

Kartoffeln gut gewaschen und mit der Schale in grobe Würfel schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. In einem Topf das Öl erhitzen und beides darin anschwitzen. Dazu kommen noch Honig, Tomatenmark und die Kräuter, bevor mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss gewürzt wird.

Die geschnittenen Kartoffeln werden nun mit der warmen Marinade gut vermischt und auf dem Backblech verteilt. So kommen sie für 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen. **Nach 10-15 Minuten schon das Schweinefilet mit in den Backofen schieben.**

Damit sie nicht zu dunkel werden, werden sie mit Alufolie abgedeckt bevor sie nochmals für ca. 15 Minuten fertig gebacken werden.

Vorbereitungstipp: Die Marinade kann man vormittags vorbereiten und im Kühlschrank lagern. Vor dem Verwenden kurz anwärmen.

8. Schokotörtchen mit Karamell und Bratapfelkompott

Zutaten für 6 Stück:

2 Äpfel

Etwas Butter zum Andünsten

100 ml Weißwein fruchtig

1 Prise Zimt

Etwas Butter für die

Förmchen

½ TL Kakaopulver

200 g Zartbitterkuvertüre

100 g Butter

2 Eier

25 g Zucker

60 g Mehl

6 Toffees

(Karamell-Sahne-Toffees)

Fleur de Sel

Puderzucker

Zubereitung:

Äpfel schälen und in Würfel schneiden. In etwas Butter andünsten und mit Weißwein ablöschen. Kurz aufkochen lassen und mit Zimt abschmecken.

6 Mulden eines Muffinblechs einfetten und mit Kakao bestäuben. Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kuvertüre grob hacken, mit Butter im Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen. Eier und Zucker aufschlagen, unter die Schokomasse heben. Mehl unterrühren.

Teig auf die Mulden verteilen. Toffees in etwas Fleur de Sel wälzen und im Teig versenken.

Im heißen Ofen ca. 12 Minuten backen. Zahnstochertest: Die Ränder sollten fest sein, der innere Teig und das Karamell dürfen daran klebenbleiben. Fertig? Dann die warmen Küchlein herausheben, etwas Puderzucker darüber streuen und mit dem Bratapfelmus servieren.

Vorbereitungstipp: Den Teig kann man vormittags vorbereiten und gleich in die Mulden oder Förmchen füllen. Nach einer Stunde, wenn der Teig schon etwas fester ist, die Karamell-Toffees versenken. An einem kühlen Ort bis zum Backen lagern. (Nicht im Kühlschrank, sonst wird der Teig zu fest.)