

# Frohe Weihnachten Mein Weihnachtsmenü Basis Rezepturen Vorschau Kochworkshops 2024



**ARNDS KOCHWELTEN**  
Arnd Rummel

Itterbachstraße 3  
34508 Willingen

Telefon 0 56 32 - 69 549  
Mobil 01 51 - 56 24 55 14

[rummel@arnds-kochwelten.de](mailto:rummel@arnds-kochwelten.de)  
[www.arnds-kochwelten.de](http://www.arnds-kochwelten.de)



# Frohe Weihnachten



*Ich wünsche Euch eine stille Nacht,  
Frostklirrend und mit weißer Pracht,  
Ich wünsche Euch ein kleines Stück  
von warmer Menschlichkeit zurück*



# Mein Weihnachtsmenü



Hausgebeizter Lachs & Kartoffelpuffer  
Entenbrust & Rotkohl & Spätzle  
Apfelkuchen & Zimtsabayon



# Basis Guter Küche



## Ciabatta = 1 Brot

300 g Weizenmehl Type 550, Hefe-1 Würfel, 0,2 L Wasser, lauwarm, 1 TL Meersalz, Zucker, 2 ½ EL Olivenöl, n.W. Kräuter, getrocknete, nach Wahl, Mehl für das Blech **Zubereitung:** Die Hefe im Wasser auflösen, den Zucker dazugeben. Nach und nach das Mehliterrühren (am einfachsten geht das in der Rührschüssel der Küchenmaschine). Zu einem glatten Teig kneten und zugedeckt 1 Stunde aufgehen lassen. Danach das Olivenöl, das Salz und die getrockneten Kräuter (z. B. 1 TL Rosmarin und 1 TL Oregano) dazu geben und wiederum kneten, nochmals zwei Stunden gehen lassen. Auf einem gemehlten Blech Ciabatta-Laibe formen, leicht mit Mehl bestäuben und ein letztes Mal kurz gehen lassen (ca. 30 Minuten). In den auf 185 °C Ober-/Unterhitze oder 170° Grad 20% Feuchtigkeit Umluft hitze vorgeheizten Ofen schieben und ca. 20 - 30 Minuten (je nach Ofen) backen.

## Gewürzmischung- Fleisch, Gemüse, Saucen = 1 Glas

3EL Kreuzkümmel, 2 EL Curry, 3 EL Cayennepfeffer, 3 EL Paprikapulver Edelsüß, 10 EL Pfefferkörner, 10 EL Meersalz 3 EL Koriandersamen, einige Zitronenzesten, **Zubereitung:** Alle Gewürze, außer der Zitronenschale, in der Moulinx zerkleinern. Zum Schluss die Zitronenzesten zugeben und die Mischung im Schraubglas aufbewahren.

## Allrounder Knoblauch & Ingwer & Zucker & Olivenöl = 1 Glas

1 Knolle/n Knoblauch, mit kleinen Zehen, 0,2l Olivenöl, 1 dicke Scheibe Ingwer, 2 TL Zucker, **Zubereitung:** Knoblauchzehen mit dem Messerrücken fein quetschen, Ingwerscheibe schälen und mit der Messerschneide feinhacken, gequetschten Knoblauch hinzufügen und alles fein feinhacken und in eine passende Flasche oder ein Glas füllen und mit dem Öl auffüllen. Perfekt für Eintöpfe, Saucen und Marinaden.

## Roast Beef- Niedrigtemperatur garen = Pro Person 200 gr. Fleisch

Roastbeef-gut abgehangen parieren, einen gut 5 cm breiten Fett Rand stehen lassen, Anschnitt Fläche mit Senf einstreichen, Marinieren siehe Gewürzmischung+ Allrounder, 24 H in Marinade bei 3° Grad reifen lassen. Roast Beef bei ca. 160° Grad anbraten und dann bei ca. 90 Grad Stehender Hitze ca. 1,5 H Garziehen-Ruhen lassen, Kerntemperatur ca. 58°Grad, Garpunkt Hand-Test. Tranchieren und Sofort anrichten. Achtung- Heiße Teller

## Sabayon = 8 Portionen Sauce

4 Eier, 80 g Zucker, 3EL Weißwein, 30 ml Grand Manier, ½ EL Zimtpulver, 1 Orangen, abgeriebene Schale und Saft. **Zubereitung:** Alle Zutaten außer den Orangensaft über einem Wasserbad cremig aufschlagen und zur Rose abziehen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Warm anrichten. Tip: Die Sabayone eignet sich hervorragend für Obst und Kuchen, aber auch Herzhaft zu Fisch und Gemüse.



# Alpenküche I-2024



**Kochworkshops 01 bis 03. 2024**

**Jetzt Termine sichern**

**Vogerlsalat & Ciabatta**

**Kraftbrühe & Frittaten**

**Knödel & Kohl**

**Wienerschnitzel & Spätzle**

**Kaiserschmarrn**

# Lecker & Gemütlich

