

An English Christmas Dinner

Rezepte von Christoph Raffelt

1. Gang: Potted Shrimps

Butterkonfettierte Nordseegarnelen mit Muskat, Zitrone und Toast

Zutaten (4 Personen)

200 g kleine Garnelen (braune Shrimps, vorgekocht)

120 g Butter

1 TL Zitronenzeste

1 EL Zitronensaft

½ TL Muskatnuss, frisch gerieben

1 Prise Cayenne

1 Prise weißer Pfeffer

Salz

Toast oder Buttertoast zum Servieren

Zubereitung

Butter in einem kleinen Topf langsam schmelzen, nicht bräunen.

Gewürze, Zitronenzeste und -saft einrühren.

Garnelen zugeben und 2-3 Minuten bei sehr niedriger Hitze ziehen lassen.

Alles in kleine Förmchen oder Gläser füllen.

Mit etwas flüssiger Butter bedecken und 1-2 Stunden kalt stellen.

Mit warmem Toast servieren.

2. Gang: Roasted Parsnip Soup

Pastinakensuppe mit Muskat, Sahne und optional knusprigem Speck

Zutaten (4 Personen)

500 g Pastinaken, geschält, in Stücke geschnitten

1 große Zwiebel, gewürfelt

2 EL Butter

700 ml Geflügel- oder Gemüsefond

150 ml Sahne

1 Prise Muskat

Salz, Pfeffer

Optional: gebratene Speckwürfel oder Croutons

Zubereitung

Ofen auf 200 °C vorheizen. Pastinaken mit etwas Öl mischen, salzen und 25 Minuten rösten.

Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebel glasig dünsten.

Geröstete Pastinaken zugeben, mit Fond auffüllen.

15 Minuten leise köcheln.

Fein pürieren, Sahne einrühren.

Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Speck oder Croutons servieren.

3. Gang: Roast Turkey

Zutaten (4 Personen, ca. 3-3,5 kg Truthahn)

1 kleiner Truthahn (3-3,5 kg)
100 g Butter, weich
Salz, Pfeffer
1 Zitrone, halbiert
1 Zwiebel, halbiert
1 Bund Thymian

Zubereitung

Ofen auf 180 °C vorheizen.
Truthahn innen salzen und pfeffern, Zitrone, Zwiebel und Thymian hineinlegen.
Außen mit Butter einreiben, salzen und pfeffern.
2,5-3 Stunden braten, alle 30 Minuten mit Bratfett übergießen.
Vor dem Tranchieren 20 Minuten ruhen lassen.

Sage & Onion Stuffing

Zutaten
2 Zwiebeln, fein gewürfelt
40 g Butter
150 g Weißbrot, gewürfelt
2 EL gehackter Salbei
1 Ei
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zwiebeln in Butter weich dünsten, aber nicht bräunen.
Brot, Zwiebeln, Salbei und Ei mischen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
In einer gebutterten Form 30 Minuten bei 180 °C backen.
(Wird traditionell separat serviert.)

Bread Sauce (DAS britische Traditionalsrezept)

Zutaten
500 ml Milch
1 Zwiebel, halbiert
3 Nelken
1 Lorbeerblatt
100 g Weißbrot, ohne Rinde, zerzupft
30 g Butter
Salz, weißer Pfeffer
1 Prise Muskat

Zubereitung

Milch mit Zwiebel, Nelken und Lorbeer aufkochen,
10 Minuten ziehen lassen.
Zwiebel entfernen, Brot in die Milch geben
und 10 Minuten köcheln.
Butter einrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Cranberry Sauce

Zutaten
250 g frische oder TK-Cranberries
100 g Zucker
100 ml Wasser
Zeste einer Orange

Zubereitung

Alles zusammen 10-12 Minuten köcheln, bis die Beeren platzen.
Abkühlen lassen - fertig.

Roast Potatoes

Zutaten
800 g mehligkochende Kartoffeln
3-4 EL Entenfett oder Öl
Salz

Zubereitung

Kartoffeln 10 Minuten vorkochen.
In einem Sieb kräftig schütteln,
damit die Kanten aufrauen (sehr wichtig!).
In heißem Fett im Ofen bei 200 °C 45-50 Minuten knusprig braten.

Brussels Sprouts

Zutaten
Rosenkohl
Salz, Pfeffer und Muskat
Sahne

Zubereitung

Rosenkohl putzen und halbieren.
In Butter anbraten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
1-2 EL Sahne zugeben - fertig.

4. Gang: Christmas Pudding mit Brandy Butter

Christmas Pudding

(Typisch britisch, am besten einen Tag vorher zubereiten)

Zutaten

150 g Rosinen
150 g Sultanas
75 g Cranberries
75 g Korinthen
100 g brauner Zucker
150 g Rindernierenfett (Suet) oder Butter
100 g Mehl
100 g Semmelbrösel
1 TL Zimt
1 TL gemahlener Ingwer
½ TL Muskat
2 Eier
100 ml Guinness oder Porter
50 ml Brandy
1 Apfel, gerieben
Schale einer Orange

Zubereitung

Alle Zutaten in einer großen Schüssel mischen.
Masse in eine Puddingform füllen und mit Backpapier abdecken.
In einem großen Topf 5-6 Stunden dämpfen (Wasser bis zur Hälfte der Form).
Abkühlen lassen und am nächsten Tag 1,5 Stunden erneut dämpfen.
Mit Brandy übergießen und flambieren - traditioneller Abschluss!

Brandy Butter

Zutaten

150 g Butter
150 g Puderzucker
3-4 EL Brandy

Zubereitung

Butter schaumig schlagen.
Puderzucker einarbeiten.
Brandy einrühren und kühl stellen.