

REZEPTE ZU WEIHNACHTEN

# Zum Fest wird groß aufgetischt

Glänzen Sie zu Weihnachten mit einer goldgeschmückten  
Tafel und einem festlichen Menü, das sich gut vorbereiten lässt.

Fotos:  
OLIVER SCHWARZWALD

Foodstyling:  
SUSANNE WALTER

Styling:  
KIRSTEN SCHMIDT





Weinglas mit Fuß:  
Villeroy & Boch - Opéra  
Teller: Villeroy & Boch -  
Le Classico Nimes  
Weinglas/Vase:  
Ardel - Vinson  
Wasserglas:  
Versace, Medusa  
Madras Oro  
Besteck:  
Rabbe & Berking -  
Fränkisch Faden  
Schälhensel:  
KPM - Zen  
Kerzenleuchter:  
Philipp - Opulenta  
Kerzen: Lambert  
Schale mit Fuß:  
Rosenthal - Jazz  
Vase: Rosenthal - Gode  
Serviettenslinge:  
Rosenthal - Landschaft  
Tischdecken: April

## Parmesan-Mousse auf Pflaumen-Carpaccio mit dünnen Scheiben von geräucherter Gänsebrust und Granatapfeldressing

### FÜR 4 PORTIONEN

4 Blatt Gelatine,  
2 Bio-Eier,  
230 ml Sahne,  
100 g Parmesan  
(frisch gerieben),  
Salz, Cayennepfeffer,  
1 rote Zwiebel,  
4 EL Olivenöl,  
3 EL Balsamico bianco,  
3 EL Grenadinesirup,  
Pfeffer,  
60 g Rucola,  
1/2 Granatapfel,  
8 reife Pflaumen,  
200 g Gänsebrust  
(geräuchert, in  
dünnen Scheiben)

### ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten

+ 3 Stunden Kühlzeit

### SCHWIERIGKEIT

● ○ ○

1 Gelatine etwa 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Eier trennen. Eigelbe mit Sahne unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Vom Herd ziehen, Parmesan hinzufügen und schmelzen lassen. Gelatine ausdrücken, in der heißen Parmesansahne auflösen. Mit Salz und Cayennepfeffer würzig abschmecken und im Kühlschrank auf Handwärme abkühlen lassen. Inzwischen Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter die abgekühlte Parmesansahne heben. Mischung in eine Schüssel umfüllen, zugedeckt in 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

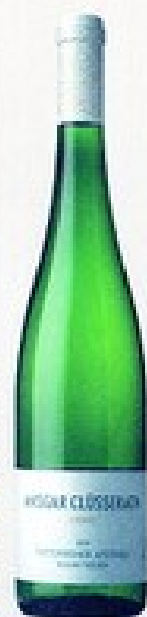
2 Zwiebel schälen, fein würfeln, in 1 EL heißem Öl anschwitzen. Topf vom Herd ziehen, mit Essig ablöschen, 3 EL Öl und Grenadinesirup darin verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen. Rucola waschen und trocken schleudern, Granatapfelkerne aus der Schale lösen und mit dem Dressing vermischen.


3 Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Hälften in dünne Scheiben schneiden und kreisrund auf 4 Teller legen. Granatapfeldressing gleichmäßig über die Pflaumen träufeln. Mit einem in heißes Wasser getauchten Löffel Nocken aus der Parmesan-Mousse abstechen und sie mit Gänsebrustscheiben und Rucola auf dem Pflaumen-Carpaccio anrichten.

### ANSGAR CLOßSERATH, 2018 TRITTENHEIMER APOTHEKE RIESLING TROCKEN

Ein Feuerwerk von Aromen, überbordend schön: Orangen- und Limettenzesten, Aprikose, Birne, Quitte, Fenchel, Ingwer und kühler Stein. Grandiose Säure, nicht enden wollende Länge.

Bezug: zum Beispiel bei  
→ [gute-weine.de](http://gute-weine.de)





**JOHANNES TIPP:**  
„Bloß keinen Stress:  
Dressing und Mousse einfach  
am Vortag zubereiten.“

Teller:  
Villeroy & Boch -  
La Classica Nuova  
Wasserglas, Dekanter:  
Versace - Medusa  
Madness Oro  
Besteck:  
Robbe & Berking -  
Französisch Faden  
Servietten-  
ring: Rosenthal -  
Landscape  
Tischdecke: April