

INHALT

Vorwort	6
MIXtipps – Die Weihnachtsedition	8

VORSPEISEN & SUPPEN

Weihnachtssalat	12
Bauernterrine mit Speck und Haselnüssen	14
Hummersüppchen mit Ingwersahne	16
Petersilienwurzelsuppe mit Maronen	18
Selleriecremesuppe mit Gorgonzala und Birnen	20
Weinsuppe	22
Trüffelsuppe	23
Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen	24
Brokkolicremesuppe mit Knoblauchcroûtons	26

BEILAGEN

Semmelknödel	30
Rosenkohl mit Haselnussbutter	31
Schalotten mit Rosmarin	32
Tagliatelle al Funghi	34
Fenchelgratin	36
Rosenkohlauflauf Bruxelles	38

SAUCEN

Burgundersauce	42
Cumberlandsauce	43
Cranberry-Sauce	44
Thunfischsauce	46
Sahnesauce	47

HAUPTGERICHTE

Lachs auf Kressesauce	50
-----------------------------	----

Fisch in Salzkruste	52
Lachs im Blätterteig	54
Weihnachtskarpfen mit Lebkuchensauce	56
Pfefferiges Rehragout	58
Zimt-Sauerbraten	60
Ente in Orangensauce	62
Entenbrust mit Portwein und Pflaumen	64
Der Klassiker – Kartoffelsalat.	66

DESSERT

Crème Caramel mit Orangen	70
Weiße Lebkuchenmousse	72
Nussparfait mit lauwarmer Zimtsauce	74
Mango-Sorbet	76
Granatapfel-Creme	78
Himbeermousse mit Lebkuchensauce	80
Zitrusfruchtsalat mit Gewürzsirup	82

PLÄTZCHEN & SÜSSES

Heidesand	86
Zimtsterne	88
Vanillekipferl	90
Springerle	92
Spekulatius.	94
Marzipan	96
Gewürz-Zucker.	97
Rumtrüffel	98
Glühweinkuchen	100
Linzer Torte	102
Christstollen.	104

GETRÄNKE

Cremige Gewürzschokolade.	108
Christkindlmarkt- Glühwein	110
Orangenlikör	112
Glühweinsirup	114