Klassisch & festlich

Rouladen und Rotkohl schmoren am Vortag. Am Festtag bleiben das Püree, die Pasteten und die Bratäpfel.

Vorspeise	Königinpastete mit Ragout fin
Hauptgang	Rinderroulade mit Püree, Rotkohl und dunkler Sauce
Dessert	Bratapfel mit Vanillesauce und Mandelcrunch

Einkaufsliste

Fleisch & Kühlregal
200 g Hähnchenbrust, 4 Rinderrouladen (je 160–180 g), 8 Scheiben Frühstücksspeck, 125 g Butter, 80 ml Sahne, 200 ml Milch, 250 ml Vanillesauce

Obst & Gemüse
150 g Champignons, 1 Schalotte, 2 Zwiebeln, 1 Möhre, 750 g mehligkochende Kartoffeln, 650 g Rotkohl, 5 säuerliche Äpfel (4 große Backäpfel, 1 für den Rotkohl), 1 Zitrone, Petersilie

Vorrat
4 kleine Blätterteigpasteten, 4 Gewürzgurken, 200 ml Geflügelfond, 500 ml Rinderfond, 350 ml trockener Rotwein, 60 g gehackte Mandeln, 30 g Rosinen, Senf, Tomatenmark, Mehl, neutrales Öl, Apfelessig, Zucker, Zimt, Muskat, 2 Lorbeerblätter, 2 Gewürznelken, Salz, Pfeffer

Zeitplan für den Festtag

T ist der Beginn der Vorspeise. Die Uhrzeiten rechnen mit 18:00 Uhr.

Vortag	Rouladen und Rotkohl garen. Rouladen in der Sauce sowie Rotkohl zügig abkühlen lassen und getrennt abgedeckt kalt stellen.
T-75 Min. · 16:45	Rouladen, Sauce und Rotkohl auf dem Herd langsam erhitzen. Kartoffeln schälen. Äpfel vorbereiten und kalt stellen.
T-35 Min. · 17:25	Kartoffeln aufsetzen. Ragout kochen, Ofen für die Pasteten vorheizen.
T-8 Min. · 17:52	Pasteten aufbacken und unmittelbar vor dem Servieren füllen. Püree fertigstellen und zugedeckt warm halten.
T · 18:00	Vorspeise servieren. Ofen auf 180 °C stellen und die Bratäpfel einschieben.
T+25 Min. · 18:25	Rouladen, Püree und Rotkohl anrichten. Bratäpfel ab etwa 18:30 prüfen und bis zum Dessert kurz warm halten.
T+55 Min. · 18:55	Bratäpfel mit Vanillesauce und Mandelcrunch servieren.

Vorbereitetes zügig abkühlen und abgedeckt im Kühlschrank lagern. Beim Aufwärmen vollständig durcherhitzen.
Küchenhygiene · Bundesinstitut für Risikobewertung

VORSPEISE

Königinpastete mit Ragout fin

25 Minuten

Zutaten

- 4 kleine Blätterteigpasteten
- 200 g Hähnchenbrust
- 150 g Champignons
- 1 Schalotte
- 20 g Butter, 15 g Mehl
- 200 ml Geflügelfond, 80 ml Sahne
- 1–2 TL Zitronensaft, 1 EL Petersilie
- Salz, Pfeffer



KI-generiertes Anrichtebeispiel

Zubereitung

01 Hähnchen in kleine Würfel, Pilze in kleine Stücke und die Schalotte fein schneiden.

02 Pilze in der Hälfte der Butter kräftig braten und herausnehmen. Restliche Butter und Schalotte in die Pfanne geben, Mehl kurz anschwitzen, Fond nach und nach einrühren und 3 Minuten köcheln.

03 Sahne, Hähnchen und Pilze zugeben. Sanft garen, bis das Hähnchen im Kern mindestens 70 °C für 2 Minuten erreicht. Mit Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken.

04 Pasteten nach Packungsanleitung aufbacken. Erst beim Anrichten mit dem heißen Ragout füllen und Petersilie darübergeben.

Anrichten

Die Pastete leicht aus der Tellermitte setzen. So füllen, dass die goldenen Blätterteigschichten sichtbar bleiben.

HAUPTGANG

Rinderroulade mit Püree, Rotkohl und dunkler Sauce

35 Minuten aktiv · 2–2½ Stunden schmoren

Zutaten

- 4 Rinderrouladen (je 160–180 g), 8 Scheiben Speck
- 4 Gewürzgurken, 2 Zwiebeln, 1 Möhre
- 4 TL mittelscharfer Senf, 1 EL Tomatenmark
- 250 ml Rotwein, 500 ml Rinderfond
- 750 g mehligkochende Kartoffeln, 200 ml Milch, 60 g Butter
- 650 g Rotkohl, 1 säuerlicher Apfel, 25 g Butter
- 100 ml Rotwein, 2 EL Apfelessig, 1 EL Zucker
- 2 Lorbeerblätter, 2 Nelken, Öl, Salz, Pfeffer, Muskat



KI-generiertes Anrichtebeispiel

Zubereitung

01 Rouladen salzen, pfeffern, mit Senf bestreichen. Je zwei Speckscheiben, eine in Stifte geschnittene Gurke und etwas fein geschnittene Zwiebel auflegen. Seiten einschlagen, aufrollen, binden und in Öl rundum anbraten.

02 Restliche Zwiebel und Möhre im Bräter rösten, Tomatenmark kurz mitrösten. Mit 250 ml Wein ablöschen und etwa zur Hälfte einkochen. Fond und 1 Lorbeerblatt zugeben. Rouladen zugedeckt bei 150 °C Ober-/Unterhitze 2–2½ Stunden schmoren, bis eine Gabel leicht hineingleitet. Sauce abseihen, einkochen und abschmecken.

03 Rotkohl fein hobeln, Apfel würfeln. Beides in 25 g Butter anschwitzen. 100 ml Wein, Essig, Zucker, Lorbeer und Nelken zugeben, salzen und zugedeckt 45–60 Minuten weich schmoren. Gewürze entfernen.

04 Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, ausdampfen lassen und durch die Presse drücken. Warme Milch und 60 g Butter einarbeiten. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Anrichten

Püree als Nocke setzen. Die Roulade schräg halbieren, damit die Spirale sichtbar wird. Rotkohl kompakt platzieren und die Sauce daneben angießen.

DESSERT

Bratapfel mit Vanillesauce und Mandelcrunch

15 Minuten aktiv · 30–40 Minuten im Ofen

Zutaten

- 4 große säuerliche Äpfel (z. B. Boskoop)
- 60 g gehackte Mandeln, 30 g Rosinen
- 20 g Butter, 1 EL Zucker, ½ TL Zimt
- 70 ml Wasser
- 250 ml Vanillesauce



KI-generiertes Anrichtebeispiel

Zubereitung

01 Äpfel entkernen, dabei den Boden stehen lassen. 40 g Mandeln, Rosinen, weiche Butter, Zucker und Zimt mischen und einfüllen.

02 Äpfel in eine kleine Form setzen, Wasser angießen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze 30–40 Minuten backen. Ein Messer soll leicht in den Apfel gleiten.

03 Die übrigen 20 g Mandeln in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten. Vanillesauce nach Wunsch erwärmen und mit den Äpfeln servieren.

Anrichten

Vanillesauce neben den Apfel setzen und die gerösteten Mandeln erst am Tisch darüberstreuen.