

Norderstedt

Nachrichten Sport

WIEMERSDORF

16.12.17

Ein schnelles Menü für den 24. Dezember

Von Wolfgang Klietz



Andrea Oppermann verrät, wie Entenbrust gelingt

Foto: Wolfgang Klietz

Die Wiemersdorfer Kochbuchautorin Andrea Oppermann präsentiert ein Festessen für den stressfreien Heiligabend in der Küche.

Wiemersdorf. Alle Jahre wieder derselbe Ärger: Heiligabend will es sich die Familie so richtig gemütlich machen. Besinnlich, aber auch festlich soll es unterm Baum und bei Tisch zugehen. Nur der Koch oder die Köchin muss den ganzen Tag in der Küche arbeiten, den Gänsebraten übergießen oder das Fondue vorbereiten. Während die anderen feiern, wird in der Küche bis zur Bescherung

und bis zur Erschöpfung geschnippelt, gekocht und gebrutzelt. Doch es geht auch anders. Kochbuchautorin Andrea Oppermann aus Wiemersdorf verrät, wie ein typisches Weihnachtsmenü gelingen kann, ohne dass der Heiligabend hinüber ist. "Vorbereitung ist alles", sagt sie und präsentiert den Abendblatt-Lesern ein schnelles Weihnachtsmenü für vier Personen mit drei Gängen.

Kartoffelcremesuppe mit Lachsschnecken

Kartoffelsuppe: 1,2 l Gemüse- oder Fleischbrühe, 700 g mehlig kochende Kartoffeln, 300 ml Sahne, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Petersilie für die Garnitur.



1 von 5

Dabei bleibt sie ihrer Philosophie treu, die sie auch in ihren 14 bislang erschienen Kochbüchern vertritt: "Es muss einfach und es muss machbar sein", sagt Andrea Oppermann. Wer sich an ihre Rezepte hält, braucht weder extravagante Küchengeräte noch Zutaten, die es nur in Fachgeschäften zu kaufen gibt. "Ich verwende ganz normale Zutaten", sagt die Kochexpertin.

Dänischer Grünkohlsalat, Entenbrust, Kartoffel-Pastinaken-Stampf und Rotkohlapfel

Dänischer Grünkohlsalat 250 g Grünkohl , obere zarte Triebe, 60 g Walnusskerne geröstet und gehackt, 2 große reife Orangen, weißer Pfeffer aus der Mühle, Salz, brauner Zucker, 2 EL Olivenöl, 4 EL Granatapfelkerne.



1 von 5

Wenn in ihrer Küche in Wiemersdorf Kartoffelcremesuppe mit Lachsschnecken, Entenbrust mit Kartoffel-Pastinaken-Stampf, Rotkohlapfel und dänischem Grünkohlsalat sowie zum Nachtisch ein Dreischichttraum auf rotem Grund entstehen, duftet und schmeckt es nach Weihnachten. Und farbenfroh geht es auf den Tellern ebenfalls zu. Fast alle Bestandteile des Essens können in den Tagen vorher zubereitet werden, damit Heiligabend ein Fest und kein Stress wird.

Eistorte mit Himbeerpüree

Dreischichttraum auf rotem Grund: 100 g Zartbitterschokolade, 100 g weiße Schokolade, 100 g Nougat, 6 Eigelb, 3 Eier, 125 g

Zucker, 700 ml Schlagsahne. 4 EL gefrorene Himbeeren, 2 EL
Zucker.



1 von 4

Die ausführlichen Rezepte für das schnelle Menü zu Weihnachten finden Sie unter www.abendblatt.de/dreigaenge. Andrea Oppermann hat weitere Menüvorschläge in ihrem Buch "Weihnachtszauber" zusammengestellt, das in allen Buchhandlungen und im Onlinehandel für 9,90 Euro erhältlich ist.

© Hamburger Abendblatt 2017 – Alle Rechte vorbehalten.

LINKS ZUM ARTIKEL

Viele Köstlichkeiten aus Kohl in einem Buch

Die neue Broschüre gegen die Langeweile

Diese Frau liefert teuflische Delikatessen