

# Mein Buffet

KOCHEN • GENIESSEN • LEBEN



**KÖSTLICH BACKEN**  
mit Weihnachts-Aromen



**ADVENTS-DEKO**  
für drinnen & draußen



**Winterzauber**  
IM TÖLZER LAND

**16 SEITEN TOP-REZEPTE**  
**BELIEBTER TV-KÖCHE**



Johann Lafer



Enie van de  
Meiklokjes



Robin Pietsch

**121**  
**REZEPTE**  
**& TIPPS**  
für wundervolle  
Feiertage

Nr. 12 Dezember 2024  
Deutschland 3,80 €

Österreich 4,40 €  
Schweiz 6,20 sfr  
BeNeLux 4,60 €  
Italien 5,30 €  
Frankreich 5,30 €  
Spanien 5,30 €



*Menüs mit Filet, Braten, Kabeljau  
oder Kürbis-Trüffel-Strudel*

# Genuss-Ideen zum Fest

**Clima  
Clic.**  
Die Klimalotterie.

ANZEIGE



**Wir verschenken einen  
E-Roller zu Weihnachten!**

Jetzt zum Newsletter  
anmelden und automatisch  
bei der Sonderverlosung am  
24.12.2024 dabei sein!

**Frohe Weihnachten  
oder  
Frohe Osternachten?**

**Der Klimawandel lässt unsere Chance auf weiße  
Weihnachten schwinden - doch gemeinsam  
können wir ihn aufhalten!**

**Dein  
Clima-Los  
für weiße  
Weihnachten**



Pssst, Mit einem  
Loskauf sicherst  
du dir die **4-fache  
Gewinnchance**  
für den E-Roller!

Teilnahmebedingungen: Spielteilnahme ab 18 Jahren. Spiel mit Verantwortung.  
Glücksspiel kann süchtig machen. Hilfe unter [www.buwei.de](http://www.buwei.de).  
Teilnahmebedingungen unter: [www.climaclic.de/buffet](http://www.climaclic.de/buffet)



**Gaby Höger,**  
Chefredakteurin

## Liebe Leserin, lieber Leser,

dieses Jahr habe ich mir vorgenommen, auch unseren Garten weihnachtlich zu schmücken. Das sieht nicht nur stimmungsvoll aus, der Garten ist einfach ein schöner

Ort, um Punsch und Plätzchen mit Freunden mal draußen zu genießen. Lassen Sie sich auch, wie ich, von unseren Deko-Ideen ab Seite 55 inspirieren. In meinem Wohnzimmer spielen an den Feiertagen Adventskranz und Tannenbaum (beide in rot-weiß dekoriert) die Hauptrolle. Und was kommt auf die Teller? Das steht noch nicht fest, entweder Kabeljau (S. 10) oder das Titelrezept mit zweierlei Stücken vom Rind (S. 11). Aber das Dessert ist unverhandelbar. Bei der Schokoladen-Tarte von Seite 32 werden alle in der Familie dahinschmelzen. Dazu eine Himbeersauce und frische Beeren – und alle sind happy.

Herzlichst Ihre

*Gaby Höger*



Schmücken Sie auch Garten oder Balkon mit Weihnachts-Deko? Schreiben Sie mir unter [gaby.hoeger@burda.com](mailto:gaby.hoeger@burda.com) oder an Mein Buffet, BurdaVerlag Publishing GmbH, Gaby Höger, Arabellastr. 23, 81925 München.

## Der direkte Draht in die Redaktion

**Falls Sie Fragen zum Abo haben:**

Telefon: +49 (0) 781/63 96 55 3  
(Anruf zum Ortstarif)

**Wenn Sie einen Rat brauchen:**

Unsere Kollegin Annette Lucas ist gern für Sie da.  
Telefon: +49 (0) 781/84 51 05, E-Mail: [meinbuffet@burda.com](mailto:meinbuffet@burda.com)



**Annette Lucas**  
Sekretariat und  
Leserservice



# Rezeptregister

## HAUPTGERICHTE (FLEISCH, FISCH, VEGETARISCH)

- Blumenkohl-Kokos-Topf..... • 19
- Frischkäse-Mousse mit Salat ..... • 14
- Gans mit Schupfnudeln und Rotkraut..... • 74
- Gefüllter Kürbis ..... • 28
- Gemüsesuppe mit Nockerln ..... • 22
- Kabeljau mit Kräutertannen ..... • 15
- Kokoscremesuppe..... • 14
- Kürbis-Trüffel-Strudel ..... • 15
- Madras-Chicken mit Kokossalat ..... • 20
- Makkaroni-Guglhupf..... • 30
- One-Pot-Pasta-Auflauf ..... • 30
- Pasta-Lachs-Gratin ..... • 31
- Pilaw mit Hähnchen..... • 28
- Spinat-Burrata-Salat & Orangen-Chutney .. • 14
- Rote Bete-Frikadellen ..... • 25
- Rote Bete-Pie mit Spinat..... • 24
- Veggie-Burger mit Roter Bete ..... • 23
- Weihnachts-Schmor-Duo ..... • 15
- Wirsingpfanne ..... • 28

## GEBÄCKEN, & DESSERTS

- Bienenstöcke mit Rumcreme..... • 33
- Früchtekuchen mit Schneedecke..... • 34
- Kokos-Milchreis ..... • 21
- Lebkuchen-Cupcakes ..... • 35
- Mandel-Cheesecake..... • 16
- Schichtcreme „Santa Claus“ ..... • 16
- Schokoladen-Tarte ..... • 32
- Schoko-Mousse-Torte ..... • 37
- Spekulatius à la Johann Lafer ..... • 38
- Stollenparfait mit Kompott ..... • 16

## GESCHENKE AUS DER KÜCHE

- Apfel-Chutney ..... • 48
- Apfel-Gelee ..... • 46
- Apfellokör..... • 52
- Apfel-Marmelade..... • 46
- Apfel-Zimnt-Sirup ..... • 52
- Bhuas Currygewürz ..... • 51
- Birnen im Glas ..... • 47
- Garam Masala..... • 51
- Grissini (süß)..... • 45
- Lime-Peanut-Popcorn Apfellokör ..... • 53
- Pflaumen-Chutney ..... • 47
- Rote Bete im Glas ..... • 50
- Rotkohl mit Lorbeer und Nelken..... • 48
- Rotweinplätzchen mit Kokos ..... • 43
- Sacherküsschen mit Ganache & Kirsche.. • 44
- Schoko-Nuss-Creme mit Nugat..... • 43
- Senf mit bunten Gewürzen ..... • 49
- Susumelle ..... • 44
- Tandoori Masala ..... • 51
- Weihnachtsbrownies..... • 42

- Schwierigkeitsgrad:
- Einfach
  - Mittel
  - Anspruchsvoll



**8**  
Festtagsküche: Die cremige Kokosuppe mit Garnelen ist eine der Vorspeisen unserer drei Menü-Vorschläge für Sie



**84**  
Weihnachtlich dekorieren im Freien: Ideen für Bäume, Schalen und mehr



**32**  
Weihnachtskuchen: Früchtebrot mit Schneedecke



**55**  
Kreativ-Ideen: Winterwelt im Klein-Format selber gestalten



**68**  
Reise: Die Holzbrücke in Wolfratshausen ist eine der Perlen im Tölzer Land

Titelfotos: Ben Kruse, Gartenbildagentur Friedrich Straus, imago images/Shotshop, Jan C. Brettschneider, SAT1/Marc Nebbeck, StockFood Studios/Mathias Neubauer/Foodstyling; Andreas Neubauer, StockFood/Profimedia

# INHALT

## Kulinarisches

- 8\* **Festtagsküche** Frischkäse-Mousse oder Spinat-Burrata-Salat? Kabeljau, Kürbis-Trüffel-Strudel oder ein Duo aus Rinderschmorbraten und Schweinefilet? Wählen Sie Ihre Favoriten aus drei Menü-Vorschlägen, Desserts inklusive
- 16 **Warenkunde** Die Kokosnuss: Wie sie unsere Küche bereichert, plus Rezepte mit exotischem Flair
- 22\* **Rote Bete** Die rote Knolle verleiht mit ihrem süßen Aroma Suppe, Pie, Burger und Frikadellen eine besondere Note
- 26 **eatbetter** Saisonale Wohlfühlgerichte mit kleinen Kraftpaketen wie Mandeln, Rosinen, Datteln & Co.
- 30 **Küchenliebling** Kollegin Alexandra liebt Nudelaufläufe
- 32\* **Weihnachtskuchen** Köstliches für die Kaffeetafel von Schokoladen-Tarte bis Lebkuchen-Cupcakes
- 36 **Kuchen des Monats** Festliche Schoko-Mousse-Torte
- 38 **Basic Kochen** Klassische Spekulatius à la Johann Lafer
- 39\* **Extra-Heft mit TV-Köchen** Schenken Sie Liebe und Genuss – mit herzhaften und süßen Leckereien aus der Küche! Unsere TV-Köche verraten Ihre besten Rezepte dafür

## Dekoratives

- 55\* **Kreativ-Ideen** Ob mit Winter- oder Weihnachtsflair, in alten Schubladen und Kisten lassen sich zauberhafte Szenen im Mini-Format kreieren
- 58\* **Gute Idee** Einfach schön: Weihnachtsbäume aus Holzscheiten, Stoffresten, Packpapier und mehr
- 60\* **Gastlichkeit** Wir feiern die Advents- und Weihnachtszeit mit Grüßen, Kränzen und Kerzenständern in Sternenform

## Land & Leute

- 64\* **Reise** Zwischen festlichen Klängen und Traditionen: Adventsstimmung im schönen Tölzer Land
- 67 **Sehenswert** Der Augsburger Christkindlesmarkt
- 68 **Reportage** Im Schwarzwald wird Glaskunst noch wie in alten Zeiten produziert. Zu Besuch in der Dorotheenhütte
- 72 **Food-Experte des Monats** Lorenz Eskildsen liebt Gänse! Im Interview verrät er, wie es dazu kam, was seine Zucht auszeichnet und wie er das Geflügel zubereitet



# 39

**Rezepte der TV-Stars: Die Sacherküßchen mit Ganache lassen sich gut zum Fest verschenken. Aber auch Gelee, Chutney und Gewürzmischungen ...**

## Ratgeber

- 76\* **Clever leben** Nachhaltige und soziale Weihnachtsgeschenke. Außerdem: Tipps zum Backofenreinigen
- 78 **Gesund leben** Warum die Wintersonne für unseren Körper so wichtig ist – vor allem für das Immunsystem
- 80\* **Expertenrat** Sanfte Strategien gegen Stress
- 82 **Naturapotheke** Kräuter und Öle, die Balsam für Magen und Verdauung sind

## Blumen & Garten

- 84\* **Weihnachtlich dekorieren** Festliche Ideen für Garten und Balkon in Grün, Rot und Weiß
- 88 **Nützliche Tipps** Freude im Winter: Frühblühende Sträucher für den Garten. Plus: Weihnachtsstern und andere Zimmerpflanzen richtig pflegen

## In jeder Ausgabe

- |                 |                                      |
|-----------------|--------------------------------------|
| 3 Editorial     | 89 Impressum                         |
| 6 Magazin       | 90 Geschichte zum Vorlesen, Vorschau |
| 29 Marktnotizen |                                      |
| 71 Rätsel       |                                      |

\* = unsere Titelthemen/Titelrezept

## Eine Auswahl unserer TV-Köche und Experten



Alex Wahi



Claudia Conrath



Martina & Moritz



Bernd Siefert



**Vegetarische Rezepte** Alle Gerichte ohne Fleisch & Fisch erkennen Sie an diesem Symbol

vegan

**Vegane Rezepte** Alle Gerichte ohne tierische Zutaten erkennen Sie an diesem Symbol

**Nährwerte:** KH Kohlenhydrate  
**EW** Eiweiß **F** Fett



# Wir laden ein zum *Weihnachtssessen*

Ob Braten, Fondue, oder Raclette – jede Familie hat an Heiligabend ihre eigenen kulinarischen Traditionen. Wir von „Mein Buffet“ verraten, was bei uns zu diesem besonderen Anlass auf den Tisch kommt



## *Suppe, Ente und Zimteis*

„Als Vorspeise bereite ich dieses Jahr eine Garnelen-Kokos-Suppe zu. Dann ist traditionell mein Mann dran: Er kocht für uns und unsere beiden Söhne Ente mit Blaukraut und Kartoffelknödel. Als Dessert serviert er selbst gemachtes Zimteis mit Zwetschgenröster.“

Alexandra Rinecker



## *Fondue-Vielfalt für jedermann*

„Wir machen an Weihnachten am liebsten Fondue. Einen Topf gibt's mit Fett, den anderen mit Brühe, denn auch Veganer essen mit. Wir garen darin Fleisch, frischen Fisch und knackiges Gemüse – aber auch mal Wantans. Dazu gibt es hausgemachte Saucen.“

Karina Beste



## *Muscheln in Weißwein-Sauce*

„Wir sind Heiligabend eher etwas mediterran unterwegs. Meine Oma kocht für die ganze Familie Muscheln in Weißwein-Sauce. Darauf freue ich mich das ganze Jahr schon. Der Muschelsud wird am nächsten Tag zu einer feinen Suppe weiterverarbeitet.“

Anna Bauer



Fotos: Becker Joest Verlag/Judith Bütthe, iStock (2)/svetlida/svetlana Moiseeva, living4media/Gräfe und Unzer/Anke Schütz, StockFood/für ZS Verlag/Axel Struwe (1)/Harry Bischof (1)/Waja Smend (1)/Samantha Linsell (1)



Gedicht  
des  
Monats



## Christbaum

Wie schön geschmückt der festliche Raum!  
Die Lichter funkeln am Weihnachtsbaum!  
O fröhliche Zeit! O seliger Traum!

Peter Cornelius  
(1824 – 1874, ein Auszug)

## Ich freue mich im *Dezember*

„... besonders auf weihnachtliche Gerichte mit tollen Gewürzen. Bei uns kommt ganz traditionell Ente mit Rotkohl und Klößen auf den Tisch. Dann wird entschleunigt und ich genieße gemütliche Feiertage mit meiner Familie.“



**Alex Wahi**

TV-Koch mit Restaurant  
in Hamm (NRW)  
[www.alex-wahi.de](http://www.alex-wahi.de)

### Roastbeef mit Bratkartoffeln

„Als ich Kind war, gab es erst eine feine Rinderbrühe, dann Kaltes: Heringsalat, Forellenfilets ... Die Brühe ist geblieben. Heute gibt's danach Roastbeef, Bratkartoffeln und Feldsalat – das lieben Mann, Sohn, ich und die Großeltern. Und ein Schichtdessert hinterher.“

Monique Doepel



## Fundstück der Redaktion

### Mini-Tannenbäume

Dieses kleine Stillleben mit Tannenbäumen macht sich hübsch vor der Haustür, findet unsere Kollegin Anna Bauer. Dafür je ein Loch in zwei verschiedenen große Baumscheiben bohren. Je einen dicken Ast hineinstecken, evtl. anschnitzen oder mit Holzleim befestigen. Kiefern- und Tannenzweige mit bunten Wollfäden zu Sträußen binden und verkehrt herum über den Ast stülpen. Die Szenerie mit kleinen Figuren, Tannenzapfen gestalten.



# Festmenüs für Genießer

Unser Geschenk: ein Menü der Extraklasse, das Sie sich aus diesen Vorschlägen zusammenstellen können. Plus passende Wein-Tipps



**Natalie Lump**  
Sommelière und  
TV-Expertin u. a.  
bei „Kaffee oder  
Tee“ (SWR)



## Frischkäse-Mousse mit Salat

Eine luftige Creme in Begleitung von Roter Bete, Birne, Schinken und Salat.

Rezept Seite 14



## Vorspeisen

### Spinat-Burrata-Salat mit Orangen-Chutney

Raffiniert im Glas mit kleinen  
Burrata-Kugeln serviert.  
*Rezept Seite 14*



### Kokoscremesuppe

Mit Garnelen, Sesamsternen  
und exotischer Würze aus  
Ingwer und Curry.  
*Rezept Seite 14*



### Zur Mousse

Leicht und mild macht sich  
ein Rosé perfekt zu dem  
Mix aus fruchtig, süß, wür-  
zig. Vom Preisleistungsver-  
hältnis her top: Weine aus  
Rheinhessen und Pfalz.

### Zum Spinat-Salat

Hierzu darf es ein kräftiger  
Weißer mit blumig-würzi-  
gen Aromen sein – ein Viog-  
nier. Inzwischen gibt es gute  
auch aus Baden und Pfalz.

### Zur Suppe

Ein frischer, mineralischer  
Sauvignon Blanc mit Noten  
von Stachelbeeren und  
grüner Paprika passt super,  
etwa aus Württemberg.



## Hauptgerichte

### Kabeljau mit Kräutertannen

Eine Mandelkruste krönt den Fisch.  
Bildhübsch: mit Tannen aus Püree.

Rezept Seite 15



Wein-Tipp

### Zum Fisch

Empfehlung: ein Weißburgunder aus Sachsen oder der Saale-Unstrut-Region – durch das kühlere Klima elegant und fruchtig.

### Zum Strudel

Der ideale Partner hier: ein etwas vollmundigerer Chardonnay. Den gibt es übrigens aus jeder Weinbauregion der Welt!

### Zum Schmor-Duo

Ein Spätburgunder – Deutschlands Paradesorte – harmoniert perfekt mit Fleisch und Kohl. Sehr gute kommen vom Kaiserstuhl und aus dem Breisgau.



### Kürbis-Trüffel-Strudel

Alpenküche delikat verpackt. Für alle, die auf Fisch und Fleisch verzichten möchten.

Rezept Seite 15