DIE JUNGS KOCHEN UND BACKEN

Einkaufsliste Weihnachtsmenü

WEIHNACHTEN 3 GÄNGE FÜR 4

3 Gänge für 4 Personen, alle Mengen schon zusammengerechnet

VORSPEISE
Jakobsmuscheln mit Fenchel und Orangen-Buttersauce

HAUPTGANG
Getrüffelte Kartoffel-Mille-Feuille mit glasierten Möhrchen

DESSERT
Caribbean Dream Brownies mit Mascarpone und Rum-Ananas

Fischtheke

- [ ] **12** Jakobsmuscheln (3 pro Person)

Obst und Gemüse

- [ ] **700 g** Kartoffeln
- [ ] **20** Babykarotten
- [ ] **1** Fenchelknolle
- [ ] **2** Schalotten
- [ ] **200 g** frische Ananas
- [ ] **1** Bio-Zitrone
- [ ] **1** Bio-Orange
- [ ] **30 g** frischer Trüffel (oder Trüffelöl)
- [ ] Schnittlauch, Minze und Kresse

Kühlregal

- [ ] **ca. 430 g** Butter
- [ ] **5** Eier
- [ ] **100 g** Mascarpone

Vorrat und Backen

- [ ] **330 g** Zartbitterschokolade (70 %)
- [ ] **200 g** Zucker
- [ ] **140 g** brauner Zucker
- [ ] **150 g** Weizenmehl Typ 405
- [ ] **75 g** Backkakao
- [ ] **1 Päckchen** Vanillezucker
- [ ] **1** Vanilleschote
- [ ] **4 TL** Trüffelbutterschmalz
- [ ] **je 2 EL** Honig, Olivenöl, dunkler Balsamico
- [ ] Orangenöl, Orangenpfeffer, Salz

Getränkeregal

- [ ] **6 EL** karibischer Rum
- [ ] **80 ml** feinherber Weißwein
- [ ] **80 ml** Weißweinessig

Unser Zeitplan

AM VORTAG
Brownies backen, Ananas in Rum einkochen, Reduktion für die Sauce vorbereiten.

AM FESTTAG
Mascarpone-Creme rühren, Gemüse schneiden, Kartoffeln hobeln und zu Mille-Feuille rollen.

MIT DEN GÄSTEN
Mille-Feuille in den Ofen, Jakobsmuscheln braten, Möhrchen dazu, Brownies kurz aufwärmen.

Den ausführlichen Zeitplan, alle Rezepte und Varianten mit Fleisch oder vegan findet ihr auf unserem Blog.

Frohe Festtage ★ Eure Jungs

diejungskochenundbacken.de/festliches-weihnachtsmenue