Glänzend aufgelegt
Eine Zusammenstellung aus Windlichtern und Kerzenständern in silbernen Tönen bringt die Tafel zum Leuchten. Kleine und große Hyazinthen-Vasen hüten zarte Amazonaslilien

Fotos: StockFood/Gallo Images Pty Ltd., Time & Vision/Ramona Christina Kohler (2)

Truthahnbrust gefüllt mit Aprikosen

Bevor die Familie zusammenkommt, wird alles festlich herausgeputzt. Passend zur fantasievollen Dekoration gibt es kulinarische Überraschungen mit fein abgestimmten Vanille-Aromen

Blütenkunst im Kleinformat
Winzige Löwenkopf-Terrinen vom Antikmarkt dienen als charmanter Blumengruß für jeden Gast. Sie sind mit etwas Wasser gefüllt und mit Wacholder bestückt. Die Christrosen platziert man zuletzt vorsichtig zwischen den stacheligen Zweigen

Einladung zum Weihnachtsmenü

Kartoffelsuppe mit Vanille

Es weihnachtet sehr …
Zum festlichen Anlass wird auch das Küchenbuffet verziert. In einer Leinentüte stecken Mistelzweige und golden eingesprühte Myrtenzweige. In dem Rondell mit gläsernen Vasen sind Dutzende Christrosen verteilt

Lichterspiel
Dieser handgebundene Kranz besteht aus Oliven- und Koniferenzweigen. Die Kerzen sind mit alten Buchseiten umwickelt. Etwas mit Sprühkleber fixierter Kunstschnee sorgt für Winterzauber

Bald ist es so weit! In ein paar Stunden versammeln sich Familie und Freunde zum Weihnachtsmenü. Die Vorbereitungen dafür laufen schon seit Tagen. Das ganze Haus wurde festlich herausgeputzt. Alle weißen und silbernen Vasen und Schalen kamen dafür zum Einsatz. Gerade das Zusammenspiel aus alten und neuen Stücken bestimmt den Reiz der diesjährigen Dekoration. Auf Fensterbänken, der Kommode und der Ablage des Küchenbuffets kombiniert man antike Schätze und neue Fundstücke nach Belieben mit zarten Christrosen und duftenden Wacholderzweigen. Windlichter und Kerzenständer aller Art bringen die silbrigen

Wintersalat mit Dinkel-Walnuss-Brötchen

Fotos: Fotolia/yellovj, StockFood/Jalag/Maryam Schindler, Time & Vision/Ramona Christina Kohler (5)

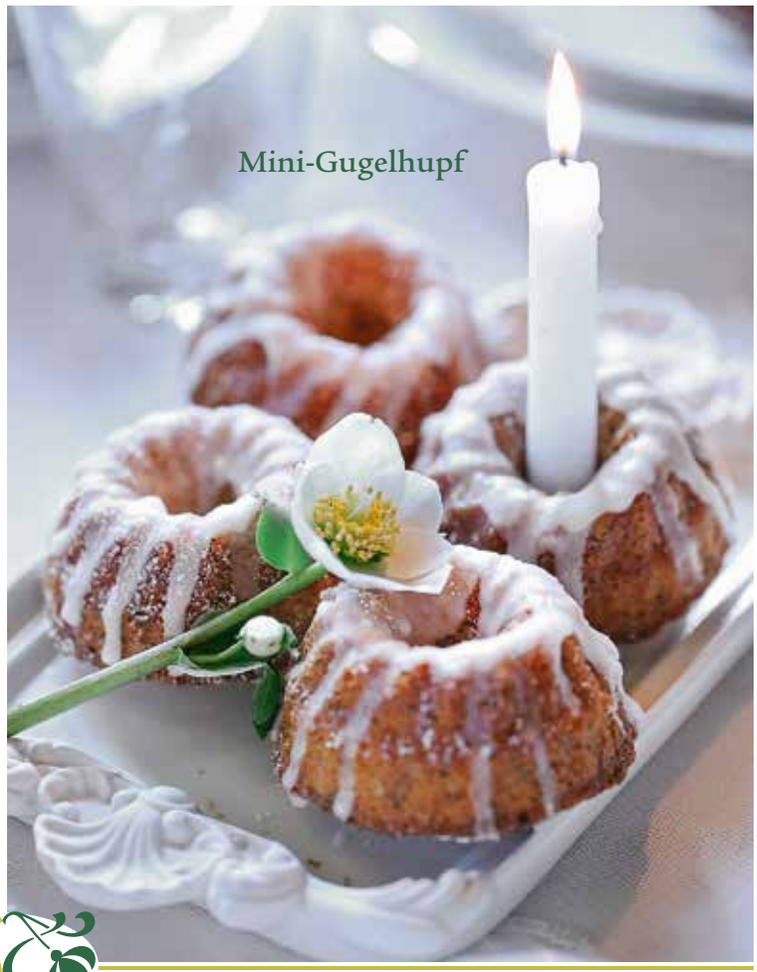
„Liebeläutend zieht durch Kerzenhelle,
mild, wie Wälderduft, die Weihnachtszeit,
Und ein schlichtes Glück streut auf die Schwelle
schöne Blumen der Vergangenheit."

Joachim Ringelnatz

Vanille-Madeleines

Silberschätze
Antike Stücke veredeln das Fest mit ihrem einzigartigen Charme. Am Tannenbaum glitzert ein Zapfen aus einer thüringischen Glasbläserei. Mit der historischen Gebäckzange (Bild links) lassen sich die Madeleines stilvoll servieren

Symbolhaft
Ein Strauß mit Madonnenlilien verströmt im Wohnzimmer seinen Blütenduft. Die weiße Lilie wird in der Kulturgeschichte seit Jahrhunderten mit Maria und Christi Geburt in Verbindung gebracht



Mini-Gugelhupf

Fotos: Fotolia/yellowj, Stck Food/Gallo Images Pty Ltd., Time & Vision/Ramona Christina Kohler (7)

Liebevoll vorbereitete Kleinigkeiten prägen den Zauber der festlichen Stunden

Arrangements zum Leuchten. Das Herzstück der Einladung ist natürlich der Esstisch. Dort haben die Hyazinthen-Gläser einen unerwartet glamourösen Auftritt. Statt Frühlingsblühern hüten sie anmutige Amazonaslilien. Ein zusätzlicher Blickfang auf der Tafel sind all die Details, die für jeden Gast vorbereitet wurden. Antike Senftöpfchen vom Flohmarkt dienen auf jedem Platz als Miniatur-Blütenvasen. Dazu schmücken die Teller noch Gugelhupf-Küchlein, die heute ausnahmsweise als Kerzenständer erstrahlen. Das Gebäck lässt sich ebenso wie die Kartoffelsuppe schon am Vortag vorbereiten. So muss man sich am Festtag nur um den Braten und den Salat kümmern. Auch das Dessert mit Himbeeren und Baiserflocken ist im Nu angerichtet. Dann bleibt genug Zeit, den Tag mit den Gästen in Ruhe zu genießen. Wir wünschen Ihnen ein wunderbares Weihnachtsfest!

Marion Stieglitz

ADRESSE & INFO

Ramona Kohler gestaltete diese Weihnachtstafel. In ihrem kreativen Reich, dem Laden „Time & Vision“ in Gerstetten-Dettingen, lädt sie zur Adventsausstellung und zu Kaffeeklatsch-Nachmittagen. Dabei hält Ramona für die Besucher kulinarische Überraschungen wie ihre Mini-Gugelhupfe oder Suppen mit Vanille-Aromen sowie viele schöne Deko-Ideen bereit. Nähere Informationen finden Sie im Serviceteil ab S. 94 sowie unter www.timeundvision.de

Schneegestöber mit Himbeeren

Platzwechsel
Christbaumschmuck erweist sich – platziert in einer antiken Teetasse – als aparte Tischdekoration

Guten Appetit!

Kartoffelsuppe mit Vanille

Zutaten für 6 Portionen:
1 kg Kartoffeln (mehligkochend), 1–2 Knoblauchzehen, 1 Schalotte, 1 EL Butter, ¼ l Prosecco, 1 l Gemüsebrühe, 3–4 Safranfäden, 1 Vanilleschote, 200 g Sahne, 200 g Crème fraîche, Salz, Pfeffer aus der Mühle, frische Kräuter (z. B. Dill) zum Garnieren

Zubereitung: Kartoffeln schälen und zerkleinern. Knoblauch und Schalotte schälen und schneiden. Zusammen kurz in der Butter andünsten. Mit dem Prosecco ablöschen. Die Gemüsebrühe mit Safran sowie der längs aufgeschnittenen Vanilleschote dazugeben. Etwa 5 Min. garen, dann die Vanilleschote herausnehmen und das Mark auslösen. Mit dem Mixstab alles fein pürieren. Vanillemark, Sahne und Crème fraîche hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch einmal erhitzen. Mit Kräutern und wahlweise der ausgekratzten Vanilleschote anrichten.

Mini-Gugelhupf

Zutaten für ca. 20 Stück: 250 g Butter, 200 g Zucker, 3 Eier, 250 g Mehl, 250 g gemahlene Haselnüsse, 1 gehäufter TL Backpulver, ½ TL Zimt, ½ TL Kakaopulver, 1 Vanilleschote (Mark), 6 EL Rosen-Sirup, 100 ml Milch, Butter für die Form, Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung: Zerlassene Butter mit Zucker schaumig rühren, Eier dazugeben und weiterrühren. Mehl, Nüsse, Backpulver, Gewürze und den Sirup zur Creme-Masse geben und mit der Milch verkneten. Mini-Gugelhupf-Form (z. B. von Kaiser) mit Butter einfetten. Teig gleichmäßig verteilen, sodass die Formen zu ¾ gefüllt sind. Bei 180 Grad ca. 25 Min. im vorgeheizten Backofen backen. Abkühlen lassen, mit Puderzucker oder wahlweise mit Zuckerguss verzieren.

Tipp: Aus 4 Gugelhupfen, gefüllt mit kleinen, tropffesten Kerzen, entsteht im Nu ein charmanter Adventskranz. Er darf auch vernascht werden, solange das Wachs nicht auf den Zuckerguss tropft.

Wichtig: Christrosen bitte ausschließlich zur Dekoration und nicht zum Verzehr verwenden! Alle Pflanzenteile der Christrose sind für Mensch und Tier giftig.

Vanille-Madeleines

Zutaten für ca. 24 Stück:
Weiche Butter für das Blech, 120 g Butter, 100 g Mehl, 50 g gemahlene Mandeln (geschält), 1 TL Backpulver, 1 Vanilleschote (Mark), ½ TL Bio-Orangenabrieb, 3 Eier, 2 EL Honig, 2 cl Rum, 100 g Zucker, Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung: Ofen auf 160 Grad vorheizen. Die Mulden eines Madeleine-Backblechs (z. B. von Städter) mit Butter auspinseln. Die Butter schmelzen lassen. Das Mehl mit den Mandeln, dem Backpulver, dem Vanillemark und dem Orangenabrieb mischen. Eier mit Honig, Rum und Zucker cremig schlagen. Die Butter und die Mehlmischung zugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. In die Vertiefungen eines Madeleine-Backblechs füllen (die Mulden jeweils zu etwa ¾ füllen) und im Ofen ca. 15 Min. goldbraun backen. Vorsichtig aus den Mulden lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und nach Belieben zum Tee reichen.

Truthahnbrust gefüllt mit Aprikosen

Zutaten für 4 Portionen:
100 g Cashewkerne, 100 g getrocknete Aprikosen (ungeschwefelt), 1 Handvoll frischer Thymian, 1 kleine Truthahnbrust (ca. 800 g, beim Fleischer als Rollbraten zurechtschneiden lassen), Salz, Pfeffer aus der Mühle, 2 EL Dijonsenf, 4 EL Rapsöl

Zubereitung: Die Cashewkerne ca. 2 Std. in lauwarmem Wasser einweichen. Danach zusammen mit den Aprikosen im Blitzhacker pürieren. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blätter von der Hälfte der Thymianzweige zupfen. Die Thymianblätter mit dem Cashewpüree verrühren. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Truthahnbrust waschen, trocken tupfen, auf der Arbeitsfläche auslegen, kräftig salzen, pfeffern, mit dem Senf bestreichen und das Cashewpüree darauf verteilen. Als Rollbraten zusammenbinden und in einem Bräter im heißen Rapsöl von allen Seiten anbraten. Im Ofen ca. 50 Min. garen. Zum Servieren in Scheiben schneiden und mit dem restlichen Thymian garnieren. Dazu nach Belieben zum Beispiel eine braune Senfsoße, Salzkartoffeln oder einen frischen Salat reichen.

Weitere Informationen und Rezepte finden Sie im Service ab Seite 94