



Interview mit Maren

# Mein Weihnachtsessen

## So feier ich Weihnachten

Wir sind nicht die klassische Weihnachtsfamilie. Ich denke, einerseits bedingt dadurch, dass wir ohne Kinder feiern. Andererseits legen wir sehr viel Wert auf Traditionen und Familie. Weihnachten ist eine tolle Gelegenheit, gemeinsam mit der Familie zusammen zu sein und die Zeit zu genießen. Da mein Mann Moslem ist, hat Weihnachten für uns auch seit vielen Jahren diesen Familiencharakter.

Wir sind absolute Familienmenschen, auch wenn unsere Familie in Deutschland mit nur noch fünf Personen recht klein ist. Kochen war bei uns schon immer eine Herzensangelegenheit und so ist es für uns selbstverständlich, dass Weihnachten Familienzeit mit gutem Essen ist.

Traditionell sind wir zeitlich recht locker aufgestellt, verbringen den Vormittag gerne außerhalb, beginnen mit dem Dessert und enden beim Wichteln.

Seit 1998 habe ich einen Wunsch in der Firma: frei am heiligen Abend, denn dieser Tag gehört der Familie.

Wochen vorher sitzen wir gemeinsam zusammen, besprechen das Menü und den Ablauf, machen uns einen Plan, wann wir was vorbereiten.

Am Abend zuvor deckt meine Mutter grundsätzlich schon den Tisch und am heiligen Morgen gehen wir alle noch mal irgendwo Kaffee trinken und Leute beobachten. Dort kaufen wir dann auch immer unsere frischen Kräuter, den Salat und, sofern es Fisch gibt, holen wir den vorbestellen Fisch ab.

Wenn die Einkaufstüten gefüllt sind, setzen wir uns irgendwo günstig zum Schauen hin und trinken zusammen einen Kaffee. Dort denken wir dann an alles, was vorbereitet im Kühlschrank steht und an unseren bereits gedeckten Tisch.

Wir schmunzeln über die gestressten Männer, die noch in den letzten Stunden Schmuck, Parfum oder Wäsche shoppen, denn Weihnachten kommt ja so plötzlich.



<https://kochclub-hamburg.jimdo.com>



[kochclub\\_hamburg](#)



thermomiXmas



Interview mit Maren



## Das gibt es bei uns zu essen

Zu Hause wieder angekommen, werden die letzten Vorbereitungen gemacht. Dieses Mal eben der Fisch fertig vorbereitet, gefüllt und gebunden.

Wir mögen ein aufwendiges Menü, bei dem es am eigentlichen Feiertag aber schnell gehen kann.

Wenn diese Vorbereitungen abgeschlossen sind, kommt bei uns immer das Dessert.

Meine Mutter backt immer drei verschiedene Stollen in der Weihnachtszeit. Einen Früchtestollen, einen Mohnstollen und einen Nussstollen. Diesen gibt es dann entweder mit einer Kaffeespezialität, einem Tee, einem Eiergrog oder einer heißen Schokolade. Das hat bei uns schon Tradition.



## Mein Zeitplan

Mit dem eigentlichen Essen beginnen wir erst gegen 17-18 Uhr. Somit trafen wir folgende Vorbereitungen:

Die Zitronenbutter hatte ich bereits Tage zuvor im, damals noch TM5, zubereitet und direkt in meine Elch Silikonform gestrichen, diese dann für ein paar Stunden eingefroren. Als diese gefroren war, konnte ich sie rückstandslos aus der Form nehmen und wieder ins Gefrierfach geben. Am 23.12. wanderte diese in den Kühlschrank und rechtzeitig vorm Essen stellten wir sie in die Küche.

Dazu bug ich am 23.12. das leckere Baguette Magique, allerdings in meiner Brötchen Backform. Diese wurden kurz vor dem Essen nur aufgebacken.

Auch das Vitello Tonnato bereiteten wir schon am 23.12. zu und kühlten dieses direkt bis zum Menü. Die angeräucherte Kalbsbrust in Scheiben haben wir fertig gekauft. So brauchten wir nur den Teller mit etwas Olivenöl einpinseln (damit die Kalbsbrust nicht so am Teller klebt) das Fleisch darauf, Sauce in die Mitte, einen schönen Kapernapfel dazu und gekaufte Grissini.





Interview mit Maren



Genauso war es mit der leckeren Maronensuppe. Diese wurde am Vortag zubereitet und am Weihnachtstag kurz im Topf erwärmt (der Thermomix war ja belegt), in Tulpenweckgläser gegeben und mit Milchschaum gepimpt. Dazu etwas Baguette Magique.

Natürlich gibt es bei uns auch einen Zwischengang zum Neutralisieren des Geschmacks. Gerne nehmen wir dafür ein Sorbet. All die Jahre immer als reines Sorbet, meist mit Sekt angegossen, dieses Mal ganz anders. Das Erbsen-Minz-Sorbet haben wir à la Minute im TM5 zubereitet. Das ging tatsächlich ruck zuck und auch der Mixtopf war schnell wieder gesäubert.

Als Hauptgericht gab es einen mit Mandeln, Petersilie, Dill und Zitrone gefüllten Lachs, also mehrere Lachsforellen. Dazu Pellkartoffeln (die mittags schon abgekocht und gepellt wurden und nur erwärmt werden) und dieses Mal die herzhaft Zitronen Sabayone, die uns sehr gut zum Fisch geschmeckt hat und auch à la Minute zubereitet wurde. Leider existiert von diesem Gang kein Foto mehr.

Zu allen Speisen hatten wir „korrespondierende“ Getränke, wie man es so schön nennt.

Wie man sieht, mit viel Vorbereitungen kann man ein stressfreies mehrgängiges Menü zaubern. Weitere Traditionen sind bei uns, dass wir uns alle schick anziehen, meist nachmittags beim Dessert schon die kleine Bescherung machen. Bei uns gibt es nur Kleinigkeiten, aber jeder freut sich immer, etwas auszupacken. Das Wertvollste teilen wir ja schon: die gemeinsame Zeit. Und zu späterer Stunde Wichteln wir noch ein wenig, das wünscht sich meine 90jährige Großmutter immer noch. Gemeinsam bei einem Glas Wein oder auch dem einen oder andern Whiskey resümieren wir dann das Jahr und geben alle einen Ausblick darauf, was für das nächste Jahr geplant ist.

Am ersten/zweiten Feiertag gibt es oft eine Gans und natürlich die Reste, die übrig geblieben sind. Je nach Wetterlage verbringen wir immer einen Tag mit der Familie an der Ostsee und lassen uns die Seeluft um die Ohren wehen.





**Interview mit Maren**

## Lust auf Weihnachtessen? Hier findest du die Rezepte:

- ① [Zitronenbutter](#)
- ② [Baguette Magique](#)
- ③ [Vitello Tonnato](#)
- ④ [Maroniencremesuppe \(ohne Jacobsmuscheln\)](#)
- ⑤ [Erbsen-Minz-Sorbet](#)
- ⑥ [Herzhaftes Zitronen-Sabayone](#)

Du suchst noch mehr Weihnachtessen?  
[www.cookidoo.de](http://www.cookidoo.de)

