

Zeit- und Arbeitsplan Weihnachtsmenü 2022

(mit allen Menüvariationen)

Eine Woche vorher

- Vorräte mit der Einkaufsliste überprüfen
- Trockenprodukte und Haltbare Lebensmittel einkaufen
- Rehrücken beim Metzger vorbestellen
- Tischdekoration planen und fehlende Artikel kaufen (Servietten, Kerzen, Tischschmuck usw.)
- Tischwäsche waschen und vorbereiten (bügeln)

Zwei Tage vorher

- Gläser, Besteck, Geschirr polieren
- Servietten falten
- Dekoration überlegen und evtl. schon einige Dinge vorbereiten
- Frische Lebensmittel einkaufen
- Gewürzkruste Rehrücken fertigstellen und als Rolle in Folie gewickelt in Kühlschrank
- Petersilien Öl herstellen und in einem Schraubglas abgedeckt in Kühlschrank
- Mürbeteig für Tortellets herstellen und abgedeckt in Kühlschrank stellen
- Birnenragout zubereiten und kalt stellen
- Rote Bete Mousse herstellen und kalt stellen

Ein Tag vorher

- Rehrücken beim Metzger holen
- Tisch komplett vorbereiten, eindecken und dekorieren – das spart am Festtag enorm viel Zeit
- Schokokuchen zubereiten. Wer diesen noch warm genießen möchte, stellt den Schokokuchen erst am Festtag her. Dann können die Zutaten für den Kuchen bereits abgewogen auf einem Tablett vorbereitet werden.
- Salatmarinade herstellen und im Schraubglas in Kühlschrank
- Feldsalat Pesto herstellen und kühl stellen
- Für Vegetarier können die Tortellets fertig gestellt werden und am Festtag nochmals kurz im Backofen erwärmen.
- Begrüßungscocktail (Birne- Ingwer-Drink) herstellen und kühl stellen.
- Radicchio Salat waschen und trocken schleudern. Nicht zerkleinern. Abgedeckt kühl stellen

Am Festtag, Zeitbeispiel bis 12:00 Uhr

Zeit	Arbeitsschritt
10:15	Pastinakensuppe herstellen, pürieren und warmhalten
10:45	Rosenkohl putzen, Knusperkruste herstellen und im Backofen garen, warmhalten.
11:00	Kartoffel-Petersilienwurzelstampf herstellen, warmhalten
11:15	Evtl. Schokokuchen zubereiten
11:30	Käse Tortellets erwärmen. Birnen anbraten, Radicchio anrichten
11:50	Reh anbraten und im Backofen bei 80-100 °C fertigbaren und die Sauce herzustellen
Nach Bedarf	Dessert anrichten

Bei diesem Menü ist es empfehlenswert die Vorspeisen zu servieren und zu essen. Danach erst das Fleisch auf den Punkt braten und die Sauce fertig herstellen.

Anrichten (empfehlenswert):

Für Suppe und Hauptgang Teller/ Tassen vorwärmen

Vorspeise (kalt): auf Vorspeisenteller/Kuchenteller anrichten

Vorspeise (warm): in Suppenteller/ Tassen portionieren

Hauptgang: wahlweise auf Teller vorportionieren oder auf Anrichteplatten/Anrichteschüsseln schön anrichten und auf den gedeckten Tisch einstellen

Dessert: auf Kuchenteller oder Glasteller portionieren.