

Rezept-Pressinformation

Weihnachtsmenü mit weniger als einer Stunde Vorbereitungszeit: Drei Gänge, ein Dampfgarer

Festlich genießen und entspannt vorbereiten

Das Weihnachtsessen darf aufwendig aussehen – aber in der Zubereitung muss es das nicht sein. Das zeigt Miele Culinary Manager Tobias Wulfmeyer mit einem festlichen Drei-Gänge-Menü, das mit weniger als einer Stunde Vorbereitungszeit auskommt – zuzüglich der jeweiligen Garzeiten: eine „Falsche Jakobsmuschel“ aus Kräuterseitlingen mit Blumenkohl, gedämpfter Label Rouge-Lachs mit Dill-Vinaigrette, Honig-Ingwer-Möhren und Pommerysenf-Kartoffelstampf sowie ein Grieß-Soufflée mit flambierten Kirschen. Beim Dampfwaren können mehrere Zutaten gleichzeitig und mit unterschiedlichen Garzeiten zubereitet werden. So muss nicht jeder Topf einzeln im Blick behalten werden – und es bleibt mehr Zeit für die Menschen, mit denen das Festessen geteilt wird.

„Für mich gehört zu einem gelungenen Weihnachtsmenü nicht nur gutes Essen, sondern auch, dass ich selbst etwas vom Abend habe“, sagt Tobias Wulfmeyer. „Wenn ich nicht ständig verschiedene Töpfe und Garzeiten koordinieren muss, kann ich mich viel mehr auf meine Gäste konzentrieren.“

Das Menü kann selbstverständlich auch ohne Dampfgarer zubereitet werden. Die beschriebenen Vorteile beim parallelen Garen und bei der Koordination der Garzeiten ergeben sich aus der Zubereitung im Dampfgarer.

Vorspeise

„Falsche Jakobsmuschel“: Sesam-Kräuterseitlinge mit Püree und Röschen vom Blumenkohl mit Curry Jaipur

Für 4 Personen

Zutaten

12 Stck. Kräuterseitlinge, möglichst dick
4 EL Sesamsaat
4 EL Sesamöl
1 Kopf Blumenkohl
3 EL Jaipur Currypulver o. Ä.

100 ml Milch

Salz, Pfeffer

Zur Dekoration

Cranberries

Fenchelgrün o. Ä.

Zubehör

2 gelochte Garschalen

1 ungelochte Garschale

Pürierstab

Zubereitung

Die Stiele der Kräuterseitlinge so schneiden, dass sie der Größe einer Jakobsmuschel entsprechen. Die Pilzköpfe anderweitig verwenden.

Eine Schnittfläche in Sesamöl eintauchen und anschließend direkt in die Sesamsaat drücken, sodass eine geschlossene Fläche auf der Oberseite entsteht. Mit der Sesam-Seite nach oben in eine gelochte Garschale setzen und mit Salz würzen.

Den Blumenkohl zu zwei Dritteln in größere Röschen für das Püree schneiden, den Rest in feine, kleine Röschen zerteilen, die später auf dem Püree liegen.

Den groben Blumenkohl in eine ungelochte Garschale geben, mit der Milch übergießen und mit Currypulver sowie Salz und Pfeffer würzen. Die feinen Röschen in eine gelochte Garschale legen.

Alle drei Bestandteile mit der Spezialanwendung „Menügaren“ zubereiten. Für den pürierten Blumenkohl eine möglichst weiche, für die feinen Röschen eine eher bissfeste Einstellung wählen.

Nach Ende des Garvorgangs den groben Blumenkohl fein pürieren und alles auf Tellern anrichten. Mit Cranberries und Fenchelgrün oder Kresse dekorieren.

Hauptgang

Gedämpfter Label Rouge-Lachs mit Dill-Vinaigrette, Honig-Ingwer-Möhren und Pommerysenf-Kartoffelstampf

Für 4 Personen

Zutaten

4 Stck. Lachsfilet à 160 g
½ Bund Dill
1 l Wasser
50 g Salz
1 Stck. Orangenschale
1 Zimtstange
1 Sternanis
500 g Kartoffeln, mehligkochend
3 EL Pommerysenf, grobkörnig
100 ml Milch
Muskat
16 Bundmöhren mit Grün
2 EL Honig
1 Stck. frischer Ingwer
3 Schalotten, fein gewürfelt
60 ml weißer Balsamico
130 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zur Dekoration

Möhrengrün

Zubehör

2 gelochte Garschalen
1 ungelochte Garschale
Reibe

Zubereitung

Für den Lachs eine Salzlake herstellen: 1 Liter Wasser mit 50 g Salz, Zimtstange und Sternanis aufkochen und wieder abkühlen lassen. Während der Abkühlphase die Orangenschale hinzugeben.

Den Lachs kurz abwaschen, trockentupfen und etwa sieben Minuten in die abgekühlte Beize legen. Anschließend herausnehmen, trockentupfen und in eine gelochte Garschale legen.

Die Kartoffeln schälen und in eine ungelochte Garschale geben. Pommerysenf, Milch, Salz und etwas Muskat hinzugeben.

Das Möhrengrün so abschneiden, dass noch etwa zwei Zentimeter lange Stiele am Kopf der Möhre stehen bleiben. Den Ingwer fein reiben, mit dem Honig vermischen und über die Möhren geben. Alles gut miteinander vermengen, in eine gelochte Garschale geben und mit Salz würzen.

Lachs, Kartoffeln und Möhren mit der Spezialanwendung „Menügaren“ zubereiten und entsprechend der Aufforderung des Gerätes einschieben.

In der Zwischenzeit aus Schalotten, Balsamico, Öl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen und den frisch gehackten Dill unterrühren.

Zum Ende der Garzeit die Kartoffeln mit einem Stampfer oder einer Gabel zerdrücken. Zum Anrichten den Kartoffelstampf als Bett auf die Teller geben, den Lachs vorsichtig mittig daraufsetzen und die Möhren darauf oder daneben anrichten. Mit der Dill-Vinaigrette beträufeln.

Dessert

Grieß-Soufflée mit flambierten Kirschen

Für 4 Personen

Zutaten

5 Eier, Größe M

50 g Butter

250 ml Milch, 3,5 % Fett

½ Vanilleschote
50 g Hartweizengrieß
60 g Zucker

Zum Ausbuttern der Förmchen

1 EL Butter, weich
2 EL Zucker

Für die Kirschen

500 g Kirschen, gefroren
4 EL Zucker
1 Zimtstange
Orangenschale
2 EL Rum

Zur Dekoration

Puderzucker
Minze

Zubehör

1 gelochte Garschale
4 Soufflée-Schälchen
Mixer
Topf
Pfanne

Zubereitung

Die Milch mit Butter und dem ausgekratzten Vanillemark in einem Topf aufkochen. Den Grieß hinzugeben, gut verrühren und quellen lassen. Anschließend abkühlen lassen und zwischendurch durchrühren.

Die Soufflée-Förmchen mit Butter ausstreichen und mit Zucker auskleiden.

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit der abgekühlten Grießmasse verrühren. Die Eiweiße mit dem Zucker zu festem Eischnee schlagen und vorsichtig unter die Grießmasse heben. Die Förmchen möglichst glatt bis oben auffüllen.

Die Soufflés in eine gelochte Garschale geben und bei **90 °C für 28 Minuten** mit der Betriebsart Dampfgaren zubereiten.

Für die Kirschen Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Zimtstange und Orangenschale hinzugeben. Die gefrorenen Kirschen direkt in das leicht braune Karamell geben und etwas einköcheln lassen. Den Rum hinzugeben und vorsichtig flambieren.

Die Soufflés direkt auf Teller stellen, die Kirschen daneben anrichten und mit Puderzucker und Minze dekorieren.

Medienkontakt

Ines Mundhenke

Phone: +49 5241 89-1970

E-Mail: ines.mundhenke@miele.com

Über Miele: Seit 1899 folgt Miele seinem Markenversprechen „Immer Besser“ in Bezug auf Qualität, Innovationskraft und zeitlose Eleganz. Das weltweit aufgestellte Unternehmen für Premium-Hausgeräte begeistert Kundinnen und Kunden mit wegweisenden Lösungen im vernetzten Zuhause. Hinzu kommen Maschinen, Anlagen und Services für den gewerblichen Einsatz etwa in Hotels, Sport- und Pflegeeinrichtungen sowie in der Medizintechnik. Mit langlebigen und energiesparenden Geräten unterstützt Miele seine Kundinnen und Kunden darin, ihren Alltag möglichst nachhaltig zu gestalten. Das Unternehmen ist seit 127 Jahren im Besitz der beiden Gründerfamilien Miele und Zinkann. Im Geschäftsjahr 2025 erwirtschaftete Miele mit rund 23.000 Mitarbeitenden einen Umsatz von 5,16 Milliarden Euro. Das globale Netzwerk umfasst 19 Produktionsstandorte sowie 49 Service- und Vertriebsgesellschaften (Stand: März 2026). Hauptsitz ist Gütersloh in Nordrhein-Westfalen.

Zu diesem Text gibt es drei Fotos



Foto 1: „Falsche Jakobsmuschel“: Sesam-Kräuterseitlinge mit Blumenkohlpüree und Blumenkohlröschen, zubereitet im Dampfgarer. (Foto: Miele)



Foto 2: Gedämpfter Label Rouge-Lachs mit Dill-Vinaigrette, Honig-Ingwer-Möhren und Pommerysenf-Kartoffelstampf – mehrere Komponenten, gemeinsam mit Menügaren zubereitet. (Foto: Miele)



Foto 3: Das Dessert aus dem Dampfgarer: luftiges Grieß-Soufflée mit warmen, flambierten Kirschen. (Foto: Miele)

Download Text und Fotos: www.miele-presse.de

Folgen Sie uns:

 Miele.DE

 miele

 Miele