

SINCE 1888

FESTTAGSESSEN KÖSTLICHKEITEN FÜR DIE FEIERTAGE

Feiertage sind die perfekte Gelegenheit, uns kulinarisch etwas zu gönnen und etwas Besonderes auf die festliche Tafel zu zaubern. Dabei kommt es vor allem auf zuverlässige Rezepte und durchdachtes Equipment an, damit nichts schief geht. Denn nichts ist ärgerlicher, als wenn man viel Zeit und Mühe in ein Gericht investiert, das am Ende enttäuscht.

Genussgarantie

Mit diesen Rezepten und den Produkttipps von RÖSLE ist der Genuss garantiert und entspannten Festtagen steht nichts im Wege.

► Lammkeule mit Chorizo-Kräuter-Kruste in Sherryjus mit Polenta und gebratenem Gemüse

Die saftige Lammkeule gelingt am besten, wenn man sie zunächst scharf anbrät und anschließend im Ofen auf den Punkt garen lässt. Für das Anbraten unbedingt eine Pfanne aus Edelstahl benutzen und beim Garen im Ofen mit einem Bratenthermometer die Kerntemperatur des Fleisches überwachen. Zusammen mit einer würzigen Kruste aus Chorizo und Kräutern, einem feinen Sherryjus, einer cremigen Polenta und gebratenem Gemüse das perfekte Festtagsessen!

► Loup de mer in Salzkruste mit gebakenen Kartoffelwürfeln und Tomaten-Spinat

An einen ganzen Fisch in Salzkruste trauen sich viele nicht heran, dabei ist die Zubereitung nicht schwer und das Ergebnis besonders saftig und aromatisch. Auch besonderes Equipment ist nicht nötig, ein schönes großes Brett zum Servieren, ein großer Topf für die Beilagen und eine handliche Zitronenpresse reichen aus.

Tafelfreuden

Ein festlich gedeckter Tisch macht viel her und gehört bei einem besonderen Anlass einfach dazu. Dabei ist Kreativität und Liebe zum Detail entscheidender als sehr auffälliges Geschirr und Besteck, das



PRODUKTTIPPS



**RÖSLE Besteck-Set „Culture“,
60-tlg. | UVP: 189,00 €**

- Hochglanz
- aus rostfreiem Edelstahl
- zeitloses Design
- spülmaschinengeeignet

einem womöglich schon im nächsten Jahr nicht mehr gefällt. Hier ist ein zeitloses, schlichtes Design die beste Wahl. Besteck sollte vor allem robust, rostfrei und pflegeleicht sein, sprich spülmaschinenfest.

Wer den Kleinen am Tisch eine Freude machen möchte, deckt für sie passend ein, mit kleineren Tellern und Gläsern sowie kindgerechtem Besteck.

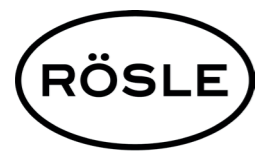


**RÖSLE Kinderbesteck-Set „Waldfreunde“ und „Kleiner Roboter“,
4-tlg. | UVP: je 34,95 €**

- für Kinder ab 3 Jahren geeignet



ZUM DOWNLOAD
(Texte & Fotos | 4 MB)



SINCE 1888

FESTTAGSESSEN

LAMMKEULE MIT CHORIZO-KRÄUTER-KRUSTE IN SHERRYJUS MIT POLENTA UND GEBRATENEM GEMÜSE

Für 4 Personen | Zubereitungszeit: 90 Minuten

Zutaten:

- 1,2 kg Lammkeule (ohne Knochen)
- Salz, Pfeffer
- 4 EL Olivenöl
- 6 EL Butter (weich)
- 1 Schalotte (fein gewürfelt)
- 1 TL Mehl
- 200 ml Rotwein
- 100 ml Sherry
- 300 ml Lammfond
- 100 g Chorizo (fein gewürfelt)
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 TL Rosmarin (gehackt)
- 1 TL Thymian (gehackt)
- 1 EL Butter (kalt)
- 300 ml Gemüsebrühe
- 300 ml Milch
- 130 g Polenta
- 50 g Parmesan (gerieben)
- 1 Glas Artischocken (geviertelt)
- 400 g Cherrytomaten
- 250 g Pimientos de Padron



Foto: ©RÖSLE

Zubereitung:

- Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Lammkeule mit Salz und Pfeffer würzen. Eine **Edelstahlpfanne** auf höchster Stufe erhitzen, 2 EL Olivenöl zugeben und die Lammkeule rundherum scharf anbraten.
- Die Lammkeule in einen **Bräter** legen und im Ofen ca. 1 Stunde garen, bis die **Kerntemperatur** ca. 63°C erreicht hat.
- 1 EL Butter in die Pfanne geben, Schalottenwürfel und Mehl zugeben und anschwitzen, mit Rotwein und Sherry ablöschen. Den Lammfond zugeben und auf ein Viertel einkochen lassen.
- Inzwischen für die Kruste Chorizo, Semmelbrösel, 3 EL Butter, Rosmarin und Thymian vermengen.
- Nach 40 Minuten die Krustenmasse auf die Lammkeule geben und goldbraun überbacken.
- Die reduzierte Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit 1 EL kalter Butter abbinden und beiseitestellen.
- Gemüsebrühe und Milch aufkochen, Polenta einrühren und unter Rühren 5 Minuten köcheln lassen.
- 2 EL Butter und Parmesan unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ausquellen lassen.
- Artischocken, Tomaten und Pimientos de Padron in 2 EL Olivenöl scharf anbraten und würzen.
- Die Lammkeule aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen, dann aufschneiden, mit Polenta, Gemüse und Sherryjus servieren.



NUTZUNGSBEDINGUNGEN

Voraussetzungen für die Nutzung dieses Rezepts und der zugehörigen Fotos:

- Platzierung eines Produkt-Tipps zu einem RÖSLE Produkt (inkl. Foto und Produktbezeichnung) im Umfeld der Rezeptveröffentlichung
- Angabe des Foto-Copyrights: ©RÖSLE
- Veröffentlichung von Rezeptbildern ausschließlich in Verbindung mit dem dazugehörigen Rezepttext

ZUM DOWNLOAD
(Texte & Fotos | 13 MB)

PRODUKTTIPPS

Nachhaltigkeit im Fokus

RÖSLE Bratpfanne PUREELEMENTS Ø 28 cm

- Alle Edelstahlteile – Griffe, Körper, Deckel und Bodenkapsel – bestehen zu 90% aus recyceltem Edelstahl. Der Aluminiumkern wird vollständig aus recyceltem Aluminium gefertigt.
- Die Produktion mit recyceltem Edelstahl spart ca. 3,5 Tonnen CO2 pro Tonne Material.
- Die RÖSLE Bratpfannen PUREELEMENTS aus Edelstahl 18/10 sind robust und langlebig, ohne PTFE und PFAS, spülmaschineneeignet und kompatibel mit allen Herdarten, einschließlich Elektro, Keramik, Gas und Induktion.



UVP: 69,95 €

Tipp: Eine beschichtete Pfanne sollte niemals auf höchster Stufe erhitzt werden und eignet sich daher nicht zum scharfen Anbraten von Fleisch. Hier ist immer eine Edelstahlpfanne die Pfanne der Wahl.

Robust und vielseitig

RÖSLE SILENCE® PRO Bräter, rechteckig

- Dank seiner robusten Materialkombination ist dieser Bräter besonders langlebig und eignet sich hervorragend für die Zubereitung von großen Fleischstücken wie Braten oder Keulen. Aber auch für Aufläufe, Schmorgerichte wie Rouladen oder für das Backen von Fisch ist dieser Bräter perfekt. Durch die klappbaren Griffe kann er auch problemlos in kleineren Backöfen verwendet werden.
- Der Bräter ist temperaturbeständig bis 220 °C, der Glasdeckel bis 180 °C, sodass man ihn sowohl auf dem Herd als auch im Backofen verwenden kann. Die Silikonummantelung an den Griffen und dem Deckel sorgt für zusätzlichen Hitzeschutz und eine komfortable Handhabung.
- Der Bräter wird mit einem praktischen Einsatz zum Dämpfen, Auftauen und Warmhalten geliefert, der ihn zu einem echten Multitalent in der Küche macht. Zudem ist er spülmaschineneeignet und daher besonders pflegeleicht und schnell zu reinigen.



UVP: 249,00 €

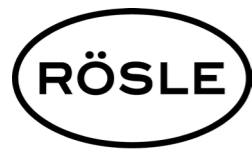
Auf den Punkt

RÖSLE Bratenthermometer, digital

- Das digitale Bratenthermometer von RÖSLE bietet voreingestellte Garpunkte für Rind-, Kalb-, Schweine- und Lammfleisch sowie für Geflügel. Darüber hinaus gibt es die Möglichkeit zur individuellen Temperatureinstellung. Auch ein Timer ist integriert.
- Der Messbereich reicht von -20 °C bis +250 °C, die Kabellänge des Messfühlers beträgt 1 Meter.



UVP: 42,95 €



SINCE 1888

FESTTAGSESSEN

LOUP DE MER IN SALZKRUSTE MIT GEBACKENEN KARTOFFELWÜRFELN UND TOMATEN-SPINAT

Für 4 Personen | Zubereitungszeit: 50 Minuten

Zutaten:

- 2 kg Loup de mer
- 3 Eiweiß
- 150 ml Wasser
- 3 kg grobes Meersalz
- Thymian, Estragon, Dill, Petersilie (glatt)
- 600 g Kartoffeln, festkochend (in Würfel geschnitten)
- 5 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 500 g Babyspinat
- 2 rote Zwiebeln
- 200 g Tomaten
- Zucker, Muskatnuss
- 2 Zitronen



Foto: ©RÖSLE

Zubereitung:

- Den Loup de mer gut von innen und außen waschen, mit Küchenkrepp etwas trocken tupfen.
- Das Eiweiß anschlagen, mit dem Wasser und dem Salz zu einem „Teig“ verarbeiten, die Masse etwas ruhen lassen.
- Ein Backblech mit Backpapier belegen und einen Teil der Salzmasse dünn in der Länge und Breite des Fisches darauf ausbreiten. Den Fisch mit den Kräutern füllen (etwas Thymian für die Kartoffeln aufheben) und mit restlicher Salzmasse bedecken. Die Salzmasse glattstreichen und der Form des Fisches anpassen.
- Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.
- Die Kartoffeln mit 2 EL Olivenöl vermengen, salzen, pfeffern und etwas Thymian zugeben. Kartoffeln auf ein Backblech geben.
- Fisch und Kartoffeln bei 200 °C im vorgeheizten Backofen 25 Minuten garen.
- In der Zwischenzeit den Spinat waschen, die Zwiebeln in feine Würfel schneiden und die Tomaten halbieren.
- Das restliche Öl in einem **großen Topf** erhitzen, Zwiebeln und Tomaten darin andünsten, Spinat zugeben und bei geringer Hitze zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Muskat abschmecken.
- Die **Zitronen auspressen**. Den Fisch auf ein **großes Brett** geben, aus dem Salzteig lösen und zerlegen (die Haut wird nicht mitgegessen), mit dem Zitronensaft und gutem Olivenöl servieren. Die Kartoffelwürfel und den Tomaten-Spinat dazu reichen.



NUTZUNGSBEDINGUNGEN

Voraussetzungen für die Nutzung dieses Rezepts und der zugehörigen Fotos:

- Platzierung eines Produkt-Tipps zu einem RÖSLE Produkt (inkl. Foto und Produktbezeichnung) im Umfeld der Rezeptveröffentlichung
- Angabe des Foto-Copyrights: ©RÖSLE
- Veröffentlichung von Rezeptbildern ausschließlich in Verbindung mit dem dazugehörigen Rezepttext

 **ZUM DOWNLOAD**
(Texte & Fotos | 15 MB)

PRODUKTTIPPS

Nachhaltigkeit im Fokus

RÖSLE Topf-Set PUREELEMENTS 3-tlg.

- Das Set besteht aus drei Kochtöpfen mit Edelstahldeckel in den Größen Ø 16, 20, und 24 cm.
- Alle Edelstahlteile – Griffe, Körper, Deckel und Bodenkapsel – bestehen zu 90% aus recyceltem Edelstahl. Der Aluminiumkern wird vollständig aus recyceltem Aluminium gefertigt.
- Die Produktion mit recyceltem Edelstahl spart ca. 3,5 Tonnen CO2 pro Tonne Material.
- Das Topfset aus rostfreiem Edelstahl 18/10 ist langlebig, widerstandsfähig und pflegeleicht, da spülmaschinengeeignet. Es ist für alle Herdarten und den Backofen geeignet.



UVP: 189 €

Durchdachte Unterlage zum Schneiden und Schnippeln RÖSLE Schneidbrett 48x32 cm mit Edelstahlgriff



- Das Schneidbrett aus 3 cm dickem, hochwertigem Ulmenholz ist ein unverzichtbarer Bestandteil in jeder Küche. Es findet seinen Einsatz gleichermaßen beim Zubereiten von Speisen als auch beim Servieren am Tisch.
- Die nach hinten abfallende Arbeitsfläche sammelt austretende Flüssigkeiten oder Schneidreste.
- Das einfache Verschieben oder Abstreifen von geschnittenen Lebensmitteln ist über die stufenlose Vorderkante möglich.
- Vier rutschfeste Gummifüße sorgen für einen sicheren Halt.

UVP: 89,95 €

Bis auf den letzten Tropfen RÖSLE Zitronenpresse

- Der Presskegel der RÖSLE Zitronenpresse ist optimal auf das Auspressen von Zitronen und Limetten ausgerichtet. Die Ablauflöcher sind groß genug, dass sie nicht verstopfen, aber klein genug, dass Kerne aufgefangen werden.
- Der Behälter bietet großzügige 0,5 Liter Fassungsvermögen und punktet zudem mit einem tropffreien Rundumschütterrand. Er ist vielseitig einsetzbar und eignet sich auch zum Servieren und Aufbewahren anderer Speisen.
- Die Zitronenpresse lässt sich platzsparend aufbewahren, wenn man den Pressdeckel umdreht und auf den Behälter legt.
- Die Zitronenpresse ist komplett aus Edelstahl, somit spülmaschinenfest und einfach zu reinigen.



UVP: 39,95 €

Tipp: Mit dem Rösle Frischhaltedeckel Ø 12 cm kann übriger Saft einfach im Kühlschrank aufbewahrt werden.

ÜBER RÖSLE

RÖSLE zählt zu den führenden Herstellern von Küchenwerkzeugen, Kochgeschirr, Grillgeräten und BBQ-Accessoires. Hobby- wie Profiköche in aller Welt schätzen die Qualitätsprodukte des Allgäuer Familienunternehmens, die schon zahlreiche internationale Designpreise und Auszeichnungen erhalten haben. Überzeugende Funktionalität, nachhaltige Materialien und das besondere Etwas, das RÖSLE immer noch ein kleines bisschen besser macht, sind die Ansprüche der Marke RÖSLE, die seit 1888 in Familienhand ist. RÖSLE engagiert sich stark am Standort Marktoberdorf für die Zukunft von Mensch und Region und unterstützt darüber hinaus mit der eigenen PINK CHARITY EDITION die Kampagne Pink Ribbon World Wide Awareness im Kampf gegen Brustkrebs.

RÖSLE ist in über 40 Ländern der Welt vertreten und hat eine eigene Vertriebsgesellschaft in den USA.

Neben dem Outletstore am Firmenstandort laden weitere Outlets in Ochtrup, Neumünster, Berlin, Rostock, Halle/Leipzig, Metzingen und Wolfsburg sowie in Österreich in den Outlet-Centern Salzburg und Wien-Parndorf und in den Niederlanden in Roermond, Roosendaal und Batavia Stad zum Schwelgen in der gesamten RÖSLE Produktpalette ein.

Zur RÖSLE GROUP Firmengruppe gehört auch die Premiummarke GRÖMO, Marktführer für Dachentwässerungszubehör in Deutschland und Europa. Beide Marken stehen unter der Leitung von Geschäftsführer Henning Klemp.

WEITERE INFORMATIONEN

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Michaela Ogermann, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 45, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: roesle@kommunikationpur.com