Festessen im kleinen Kreis

Das Weihnachtskochbuch für XXL-Airfryer: 1100 Tage Inspiration für Vorspeisen, Hauptgerichte, Beilagen und Desserts

Silke Ahrensfeld

Hinweise zur Verwendung und Verantwortung

Die angegebenen Garzeiten und Temperaturen sind Richtwerte. Die tatsächliche Zubereitung hängt unter anderem von Geräteleistung, Korbfläche, verwendeter Form, Beladung, Stückgröße und Ausgangstemperatur der Zutaten ab. Prüfen Sie den Garzustand während der Zubereitung und passen Sie die Angaben bei Bedarf an.

Die Bezeichnung „XXL“ beschreibt keine einheitlichen Korbmaße. Prüfen Sie vor jedem Rezept, ob Zutaten und Zubehör in Ihr Gerät passen und ausreichend Platz für die Luftzirkulation bleibt. Beachten Sie stets die Bedienungsanleitung sowie die Vorgaben zu geeigneten Formen, Füllmengen und sicherer Handhabung. Einzelne Rezepte benötigen zusätzlich einen Herd oder Backofen.

Achten Sie beim Umgang mit Lebensmitteln auf Küchenhygiene, geeignete Kühlung und vollständiges Durchgaren. Bei Fleisch, Fisch, Geflügel und Eierspeisen ist die Bräunung allein kein zuverlässiger Nachweis für einen sicheren Garzustand. Beachten Sie die jeweiligen Garhinweise im Rezept und verwenden Sie bei Bedarf ein geeignetes Lebensmittelthermometer.

Prüfen Sie Zutaten und Produktkennzeichnungen auf Allergene und persönliche Unverträglichkeiten. Der Austausch von Zutaten kann Konsistenz, Garzeit und Ergebnis verändern.

Dieses Buch dient der kulinarischen Anregung und ersetzt keine individuelle medizinische oder ernährungstherapeutische Beratung. Ein bestimmtes Zubereitungsergebnis kann aufgrund unterschiedlicher Geräte und Bedingungen nicht garantiert werden. Gesetzliche Ansprüche bleiben unberührt.

„1100 Tage Inspiration“ ist eine thematische Bezeichnung für die wiederholte Nutzung und Kombination der Rezeptideen. Sie bezeichnet weder 1100 verschiedene Rezepte noch einen ausgearbeiteten Speiseplan für 1100 Tage.

Urheberrecht

Festessen im kleinen Kreis
Das Weihnachtskochbuch für XXL-Airfryer: 1100 Tage Inspiration für Vorspeisen, Hauptgerichte, Beilagen und Desserts

© 2026 Silke Ahrensfeld
Alle Rechte vorbehalten.

Die urheberrechtlich geschützten Texte und die Gestaltung dieses Buches dürfen ohne vorherige Zustimmung der jeweiligen Rechteinhaber weder vervielfältigt noch verbreitet, übersetzt oder öffentlich zugänglich gemacht werden, soweit die Nutzung nicht gesetzlich erlaubt ist. Gesetzliche Nutzungsrechte bleiben unberührt.

Die Rezepte dürfen selbstverständlich zu Hause nachgekocht und an den eigenen Geschmack angepasst werden.

Dieses Buch ist eine unabhängige Veröffentlichung. Es besteht keine Verbindung zu einem Gerätehersteller; eine Unterstützung oder Autorisierung durch einen Hersteller wird nicht behauptet.

Inhaltsverzeichnis

Menüs und Servierreihenfolge 1
Kurzer Praxischeck 1
Vorwort und Buchkonzept 2
So arbeiten Sie mit diesem Buch 2
Typische Fehlerbilder 3
Kurzer Praxischeck 3
Saisonale Auswahl planen 4
Kurzer Praxischeck 4
Symbole und Garzeitgrundlagen 5
Richtwerte richtig nutzen 5
Arbeitsreihenfolge ohne Leerlauf 6
Kurzer Praxischeck 6
Technikgrundlagen dieses Bandes 7
Kurzer Praxischeck 7
Vorbereiten 8
Rosenkohl mit Pastinakenstiften und Dillcreme 8
Pastinaken mit Möhrenstiften und Apfel-Senf-Dip 9
Kartoffeln mit Wirsingspalten und Meerrettichjoghurt – Thymian und Zitrone 10
Hackbällchen mit Kürbiswürfeln und Kräuterjoghurt 11
Lachsfilet mit Kartoffelspalten und Senfdip 12
Hähnchenschenkel mit Pastinakenstiften und Zitronenquark 13
Putenmedaillons mit Rosenkohl und Dillcreme 14
Kürbis mit Möhrenstiften und Apfel-Senf-Dip 15
Rosenkohl mit Wirsingspalten und Meerrettichjoghurt 16
Pastinaken mit Kürbiswürfeln und Kräuterjoghurt 17
Kartoffeln mit Kürbiswürfeln und Senfdip – Thymian und Zitrone 18
Hackbällchen mit Pastinakenstiften und Zitronenquark 19
Lachsfilet mit Rosenkohl und Dillcreme 20

Hähnchenschenkel mit Möhrenstiften und Apfel-Senf-Dip 21
Putenmedaillons mit Wirsingspalten und Meerrettichjoghurt 22
Kürbis mit Wirsingspalten und Kräuterjoghurt 23
Rosenkohl mit Kartoffelspalten und Senfdip 24
Pastinaken mit Kartoffelspalten und Zitronenquark 25
Kartoffeln mit Rosenkohl und Dillcreme – Thymian und Zitrone .. 26
Hackbällchen mit Möhrenstiften und Apfel-Senf-Dip 27
Lachsfilet mit Wirsingspalten und Meerrettichjoghurt 28
Hähnchenschenkel mit Kürbiswürfeln und Kräuterjoghurt 29
Putenmedaillons mit Kartoffelspalten und Senfdip 30
Kürbis mit Pastinakenstiften und Zitronenquark – Salbei und Apfel 31
Maronen-Schalotten-Füllung zum Vorbereiten 32
Orangen-Cranberry-Kompott aus der Form 33
Vorspeisen 34
Champignons mit Spinat und Feta 34
Ziegenkäse auf Rote-Bete-Scheiben 35
Birnenhälften mit Blauschimmelkäse 36
Mini-Blätterteigtaschen mit Pilzen 37
Polenta-Ecken mit Parmesan 38
Räuchertofu-Spieße mit Pflaumen 39
Kleine Kartoffelrösti mit Apfelquark 40
Lauch-Schinken-Eierförmchen 41
Garnelen mit Knoblauch und Petersilie 42
Camembert mit Preiselbeeren und Thymian 43
Pastinakencreme mit gerösteten Kichererbsen 44
Brotchips mit warmer Paprikacreme 45
Datteln im Speckmantel mit Mandeln 46
Sellerieschnitzel mit Nusskruste 47
Kürbis-Feta-Muffins 48
Blumenkohl mit Curry-Mandelkruste 49
Gefüllte Mini-Paprika mit Couscous 50

Knusprige Ravioli mit Tomatendip 51
Brie-Apfel-Crostini 52
Wirsingröllchen mit Linsenfüllung 53
Zucchinipäckchen mit Ricotta 54
Kleine Zwiebel-Tartelettes 55
Lachs auf Gurken-Joghurt-Salat 56
Käse-Kräuter-Scones 57
Kürbiskerne auf warmem Rote-Bete-Hummus 58
Austernpilze mit Zitronenbröseln 59
Beilagen 60
Kartoffelgratin mit Lauch 60
Rote Bete mit Orangenbutter 61
Blumenkohlpüree mit geröstetem Knoblauch 62
Fenchel mit Parmesan und Zitrone 63
Süßkartoffelstampf mit Kokosmilch 64
Rotkohlspalten mit Johannisbeerglasur 65
Brokkoli mit Mandel-Zitronen-Butter 66
Grüne Bohnen mit Haselnussbröseln 67
Maronen mit Rosmarin und Trauben 68
Gnocchi mit Salbeibutter 69
Semmelknödelauflauf mit Petersilie 70
Kartoffelfächer mit Kräuteröl 71
Kohlrabi mit Senf-Sahne 72
Spitzkohl mit Kümmel und Schmand 73
Pilzgraupen mit Thymian 74
Butternut-Ringe mit Sesam 75
Rosenkohlgratin mit Bergkäse 76
Karotten mit Ingwer und Erdnüssen 77
Sellerie-Apfel-Gratin 78
Weiße Bohnen mit Tomaten und Rosmarin 79
Knusprige Schupfnudeln mit Sauerkraut 80

Süßkartoffel-Wedges mit Paprikaquark 81
Lauch mit Walnuss-Vinaigrette 82
Pastinaken-Pommes mit Paprikasalz 83
Bulgur mit Ofenpaprika und Rosinen 84
Zucchini-Tomaten-Tian 85
Hauptgerichte 86
Entenbrust mit Orangen und Schalotten 86
Schweinefilet mit Senfkruste 87
Kabeljau mit Tomaten-Oliven-Sauce 88
Gefüllte Paprika mit Rinderhack und Reis 89
Hähnchenbrust mit Frischkäse-Spinat-Füllung 90
Linsen-Walnuss-Braten 91
Halloumi mit Kichererbsen und Paprika 92
Forellenfilets mit Mandelbutter 93
Putenröllchen mit Backpflaumen 94
Süßkartoffeln mit schwarzen Bohnen 95
Portobellos mit Käse-Brot-Füllung 96
Rinderstreifen mit Brokkoli und Sesam 97
Lammkoteletts mit Kräuterbröseln 98
Auberginen mit Linsen-Tomaten-Füllung 99
Schweinemedaillons mit Apfel und Lauch 100
Tofu mit Erdnusskruste und Pak Choi 101
Seelachs mit Lauch-Senf-Haube 102
Kleine Hackbraten mit Maronen 103
Kürbishälften mit Quinoa und Feta 104
Hähnchenoberkeulen mit Paprika und Oliven 105
Käse-Spinat-Lasagne in kleiner Form 106
Garnelen mit Kokos und Zuckerschoten 107
Putenhackbällchen in Tomatensauce 108
Camembert-Nudelauflauf mit Brokkoli 109
Lachsfrikadellen mit Haferflocken 110

Kichererbsenbratlinge mit Möhren 111
Dessert 112
Haferflocken mit Mandelblättchen und Beerenjoghurt – Kakao und Orange 112
Quark mit Haferstreuseln und Zimtquark – Haselnuss und Zimt .. 113
Beeren mit Haferstreuseln und Vanillejoghurt – Zimt und Kardamom 114
Bananen mit Birnenspalten und Nussjoghurt – Mohn und Zitrone 115
Pflaumen mit Apfelspalten und Apfelmus – Vanille und Tonkabohne 116
Birnen mit Walnüssen und Orangenquark – Vanille und Zitrone . 117
Äpfel mit Mandelblättchen und Beerenjoghurt – Ingwer und Orange 118
Aprikosen mit Haferstreuseln und Zimtquark – Zimt und Apfel ... 119
Haferflocken mit Beeren und Vanillejoghurt – Kakao und Orange 120
Quark mit Birnenspalten und Nussjoghurt – Haselnuss und Zimt 121
Beeren mit Apfelspalten und Apfelmus – Zimt und Kardamom ... 122
Bananen mit Walnüssen und Orangenquark – Mohn und Zitrone . 123
Pflaumen mit Mandelblättchen und Beerenjoghurt – Vanille und Tonkabohne 124
Birnen mit Haferstreuseln und Zimtquark – Vanille und Zitrone .. 125
Äpfel mit Beeren und Vanillejoghurt – Ingwer und Orange 126
Aprikosen mit Birnenspalten und Nussjoghurt – Zimt und Apfel . 127
Haferflocken mit Apfelspalten und Apfelmus – Kakao und Orange 128
Quark mit Walnüssen und Orangenquark – Haselnuss und Zimt .. 129
Beeren mit Mandelblättchen und Beerenjoghurt – Zimt und Kardamom 130
Bananen mit Haferstreuseln und Zimtquark – Mohn und Zitrone . 131
Pflaumen mit Beeren und Vanillejoghurt – Vanille und Tonkabohne 132
Birnen mit Beeren und Nussjoghurt – Vanille und Zitrone 133
Apfelstrudel-Päckchen mit Ingwer und Orange 134
Aprikosen mit Walnüssen und Orangenquark – Zimt und Apfel .. 135

Schoko-Orangen-Küchlein 136
Marzipan-Bratäpfel mit Rosinen 137
Saisonkalender 138
Fehlerdiagnose 138
Garzeitentabelle 139
Aufwärmtabelle 140
Aufbewahrungsübersicht 140
Rezeptregister A bis Z 141
Rezeptregister A bis Z Fortsetzung 141
Rezeptregister A bis Z Fortsetzung 142
Rezeptregister A bis Z Fortsetzung 142
Rezeptregister A bis Z Fortsetzung 143
Rezeptregister A bis Z Fortsetzung 143
Rezeptregister A bis Z Fortsetzung 144
Rezeptregister A bis Z Fortsetzung 144
Rezeptregister A bis Z Fortsetzung 145
Zutatenregister 145
Zutatenregister Fortsetzung 146
Eigene Notizen 146

Menüs und Servierreihenfolge

Dieses Kapitel gehört ausdrücklich zu „Weihnachten aus dem Airfryer“. Kombinieren Sie Komponenten mit ähnlicher Temperatur und unterschiedlichen Startzeiten.

Planen Sie Vorspeise, Beilage und Hauptgericht nach der tatsächlich verfügbaren Korbfläche; ein vollständiges Menü passt nicht gleichzeitig in einen Korb.

Menü	Kombinieren Sie Komponenten mit ähnlicher Temperatur und unterschiedlichen Startzeiten.
Ziel im Buch	Festliche kleine Portionen und klare Garfolgen
Geeignete Menge	An 7 bis 12 l und die reale Fläche anpassen
Vor dem Start	Zubehör, Korbposition und sichere Entnahme prüfen
Während des Garens	Erste Garprobe früh durchführen und Ergebnis dokumentieren
Nicht übertragen	Nicht vorhandene Programme oder Zonen niemals voraussetzen

Kurzer Praxischeck

- Passt die geplante Konfiguration wirklich zu Dual oder XXL Airfryer?
- Bleibt rund um die Zutaten genügend Luftweg frei?
- Ist der Kontrollzeitpunkt vor dem möglichen Übergaren festgelegt?

Vorwort und Buchkonzept

Weihnachten aus dem Airfryer richtet sich an erfahrene Airfryer-Nutzerinnen und -Nutzer mit Interesse an festlicher Küche. Im Mittelpunkt stehen festliche kleine Portionen und klare Garfolgen. Das Buch erläutert Techniken und saisonale Abläufe.

Ein Zeitplan koordiniert Vorspeise, Beilage, Hauptgang und Dessert. Die Rezepte berücksichtigen Korbfläche, Luftweg, Garreihenfolge und Texturziel.

Der kulinarische Schwerpunkt ist Festtagsküche. Die 130 Rezepte verteilen sich auf fünf Kapitel. Jedes Rezept nennt Portionen, Vorbereitung, Garzeit, Gesamtzeit, Temperatur, Gerätekonfiguration, Zutaten und Ablauf.

So arbeiten Sie mit diesem Buch

1. Lesen Sie die Gerätekonfiguration vor dem Abwiegen der Zutaten.

2. Beladen Sie den Korb nach Fläche und Luftweg, nicht nach der Literzahl auf der Verpackung.

3. Beginnen Sie die Garprobe vor dem Richtwert, wenn Ihr Gerät besonders leistungsstark ist.

4. Notieren Sie nur eine Änderung pro Testlauf, damit Ergebnisse vergleichbar bleiben.

Typische Fehlerbilder

Dieses Kapitel gehört ausdrücklich zu „Weihnachten aus dem Airfryer“. Ändern Sie pro Testlauf nur Menge, Temperatur oder Zeit, niemals alles zugleich.

Planen Sie Vorspeise, Beilage und Hauptgericht nach der tatsächlich verfügbaren Korbfläche; ein vollständiges Menü passt nicht gleichzeitig in einen Korb.

Korrektur	Ändern Sie pro Testlauf nur Menge, Temperatur oder Zeit, niemals alles zugleich.
Ziel im Buch	Festliche kleine Portionen und klare Garfolgen
Geeignete Menge	An 7 bis 12 l und die reale Fläche anpassen
Vor dem Start	Zubehör, Korbposition und sichere Entnahme prüfen
Während des Garens	Erste Garprobe früh durchführen und Ergebnis dokumentieren
Nicht übertragen	Nicht vorhandene Programme oder Zonen niemals voraussetzen

Kurzer Praxischeck

- Passt die geplante Konfiguration wirklich zu Dual oder XXL Airfryer?
- Bleibt rund um die Zutaten genügend Luftweg frei?
- Ist der Kontrollzeitpunkt vor dem möglichen Übergaren festgelegt?

Saisonale Auswahl planen

Dieses Kapitel gehört ausdrücklich zu „Weihnachten aus dem Airfryer“. Planen Sie nach Reifegrad und Wassergehalt; junge Ware benötigt oft weniger Zeit.

Planen Sie Vorspeise, Beilage und Hauptgericht nach der tatsächlich verfügbaren Korbfläche; ein vollständiges Menü passt nicht gleichzeitig in einen Korb.

Saison	Planen Sie nach Reifegrad und Wassergehalt; junge Ware benötigt oft weniger Zeit.
Ziel im Buch	Festliche kleine Portionen und klare Garfolgen
Geeignete Menge	An 7 bis 12 l und die reale Fläche anpassen
Vor dem Start	Zubehör, Korbposition und sichere Entnahme prüfen
Während des Garens	Erste Garprobe früh durchführen und Ergebnis dokumentieren
Nicht übertragen	Nicht vorhandene Programme oder Zonen niemals voraussetzen

Kurzer Praxischeck

- Passt die geplante Konfiguration wirklich zu Dual oder XXL Airfryer?
- Bleibt rund um die Zutaten genügend Luftweg frei?
- Ist der Kontrollzeitpunkt vor dem möglichen Übergaren festgelegt?

Symbole und Garzeitgrundlagen

TL	Teelöffel
EL	Esslöffel
°C	Grad Celsius
Garprobe	Farbe, Textur und gegebenenfalls Kerntemperatur prüfen
Wenden	Stück vorsichtig drehen
Schütteln	Robuste kleine Zutaten neu verteilen
Startversatz	Kürzere Komponente später beginnen
Ruhezeit	Nach dem Garen ohne weitere Hitze stehen lassen

Richtwerte richtig nutzen

Die Zeiten gelten für die jeweils genannte Schnittgröße und den angegebenen Ausgangszustand. Fleisch, Fisch und Garnelen gekühlt verarbeiten. Gefrorenes Fleisch sowie Fisch und Garnelen vorher im Kühlschrank auftauen, abtropfen lassen und Tauwasser entsorgen; Auftauzeit gehört nicht zur angegebenen Zubereitungszeit. Frische Beeren nicht ohne angepasste Zubereitung durch Tiefkühlbeeren ersetzen.

Gesamtzeit = Vorbereitung + Garzeit + genannte Quell-, Abkühl- und Ruhezeiten. Nacheinander nötige Runden werden addiert; parallele Arbeit wird nur einmal gezählt. Die Werte gelten ohne Vorheizen des Airfryers; verlangt die Anleitung Vorheizen, diese gerätespezifische Zeit hinzurechnen. Garproben können die Zeit verlängern.

Arbeitsreihenfolge ohne Leerlauf

Dieses Kapitel gehört ausdrücklich zu „Weihnachten aus dem Airfryer“. Schneiden, würzen und bereitstellen, bevor die erste Zone startet.

Planen Sie Vorspeise, Beilage und Hauptgericht nach der tatsächlich verfügbaren Korbfläche; ein vollständiges Menü passt nicht gleichzeitig in einen Korb.

Mise en place	Schneiden, würzen und bereitstellen, bevor die erste Zone startet.
Ziel im Buch	Festliche kleine Portionen und klare Garfolgen
Geeignete Menge	An 7 bis 12 l und die reale Fläche anpassen
Vor dem Start	Zubehör, Korbposition und sichere Entnahme prüfen
Während des Garens	Erste Garprobe früh durchführen und Ergebnis dokumentieren
Nicht übertragen	Nicht vorhandene Programme oder Zonen niemals voraussetzen

Kurzer Praxischeck

- Passt die geplante Konfiguration wirklich zu Dual oder XXL Airfryer?
- Bleibt rund um die Zutaten genügend Luftweg frei?
- Ist der Kontrollzeitpunkt vor dem möglichen Übergaren festgelegt?