



Die Rezepte zur Folge: Weihnachtsklassiker - süß & festlich

Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Rübchen-Lauchgemüse



Zutaten für 4 Personen:

Für den Fisch

1,5-2 kg Wolfsbarsch im Ganzen
(ausgenommen und geschuppt,
evtl. Kopf und Schwanzflosse
entfernen, damit er auf das
Backblech passt)
2 kg nasses, graues Meersalz
4 Eiweiß geschlagen
Thymian, Rosmarin
1 Zitrone und etwas Olivenöl zum
Anrichten

Für das Gemüse

500 g Navetten (oder wahlweise
Mairübchen oder Teltower
Rübchen)
2 Lauchstangen
200 ml Geflügelfond
50 g Butter
2 EL Senfsaat
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und mit dem Meersalz vermischen. Den Wolfsbarsch mit den Kräutern füllen und mit Zahnstochern verschließen. Einen Teil der Eiweiß-Salz-Mischung auf ein Backblech geben, den Wolfsbarsch darauf legen und dann mit dem Rest rund herum einpacken. Im Ofen bei 180°C (Ober- und Unterhitze) für 45 min. backen.

Die Rüben schälen, in Würfel schneiden und 5 min. blanchieren. Den Porree putzen in Würfel schneiden und ebenfalls blanchieren. Dann in der Brühe mit Butter, den Senfkörnern und den Gewürzen durchschwenken. Das Gemüse auf Tellern anrichten.

Die Salzkruste aufklopfen und den oberen Teil entfernen. (Gegebenenfalls mit einem kleinen Messer die Salzkruste großzügig um den Fisch herum vorsichtig einschneiden.) Die Haut vom Wolfsbarsch entfernen und das Fleisch als Filetstücke auf dem Gemüse anrichten und mit Olivenöl und Zitronensaft beträufeln.



Apfel-Streusel-Traum mit Gewürzeis (Rezept von Daniela Klein)



Zutaten für 4-6 Personen:

Für die Streusel

120 g Mehl
½ TL Backpulver
2 EL Rohrzucker
2 EL gemahlene Mandeln
80 g kalte Butter

Für die Apfel-Lebkuchen-Mischung

4 Große Äpfel (z.B. Pink Lady
oder Cripps Pink)
250 ml Wasser
2 EL Stärke
½ TL Lebkuchengewürz
½ TL Zimt
3 EL Zucker

Für das Tonkabohneneis

3 Eier (unbeschädigt, frisch)
150 g Rohrzucker
350 ml Sahne
200 ml Milch (3,5 %)
1 Tonkabohne
130 g Mascarpone
optional: ½ TL Zimt
Außerdem:
Eismaschine
Thermometer

Zubereitung:

Für die Streusel Mehl, Backpulver, Zucker und Mandeln vermischen. Die Butter würfeln, hinzufügen und mit dem Handmixer vermengen, bis Streusel entstehen. Kühl stellen.

Für die Apfel-Lebkuchen-Mischung Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Alle Zutaten in einen großen Topf geben und erhitzen, bis die Äpfel weich, aber noch bissfest sind.

Die Apfelmasse in eine Auflaufform geben und die Streusel darüber verteilen. Den Crumble im Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (oder 160 °C Umluft) etwa 30 Minuten goldbraun backen. Lauwarm und eventuell mit einer Kugel Eis oder geschlagener Sahne servieren.



Zubereitung Eis:

Die Eier trennen. Eigelb und Zucker schlagen, bis die Masse dick und cremig ist. Milch, Sahne und die Tonkabohne in einen Topf geben und erhitzen (maximal 75 Grad). Den Topf von der Herdplatte nehmen. Eine kleine Menge der Mischung zu der Eigelbmasse geben. Diese Mischung wiederum zurück in den Topf gießen. Die Flüssigkeit unter ständigem Rühren erhitzen, bis sie etwas eindickt. Die richtige Konsistenz ist erreicht, wenn man einen Löffel in die Masse taucht und beim Pusten auf dem Löffelrücken kleine wellenförmige Linien entstehen. Die Masse vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Achtung: Tonkabohne entfernen!

Anschließend den Mascarpone unterrühren, bis sich eine homogene Masse gebildet hat. Zimt unterrühren. Die Creme in die Eismaschine bzw. ins Tiefkühlfach (vorher in eine Kunststoffschüssel mit Deckel füllen) geben. Verwendet man eine Eismaschine einfach nach Herstellerangaben verfahren. Bei der Tiefkühlvariante sollte man das Eis alle 20 Minuten umrühren, damit sich keine Eiskristalle bilden.



Hirschgulasch mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeerkompott



Zutaten für 4 Personen:

Für das Fleisch

750 g Hirschkalbskeule
2 Karotten
½ Sellerieknolle
1 Gemüsezwiebel
2 Zweige Thymian
1 Lorbeerblatt
3 Wacholderbeeren
400 ml Wildfond oder dunkler
Bratenfond
400 ml roter Burgunder
Salz, Pfeffer
optional: 2 EL Speisestärke oder
Pfeilwurzelmehl

Für die Spätzle

6 Eier
ca. 300 g Mehl
200 g Hartweizengrieß
1 MSP Kurkuma
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Für das Kompott

300 g frische Preiselbeeren oder
Cranberries
50 g Zucker
2 EL Wasser
2 EL Walnussöl

Zubereitung:

Das Fleisch von Fett und Sehnen befreien, in mundgerechte Stücke schneiden und in einem Bräter mit Butterschmalz scharf anbraten. Das geschnittene Wurzelgemüse dazugeben und ebenfalls kräftig anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Wacholder und Kräutern würzen. Mit Wein und Fond ablöschen und bei mittlerer Hitze für ca. 1 ½ Std. schmoren. Die Sauce bei Bedarf mit etwas Pfeilwurzelmehl abbinden.

Für die Spätzle die Eier mit etwas Salz und geriebener Muskatnuss verquirlen, den Gries dazugeben und den Teig anrühren. Noch so viel Mehl einarbeiten und mit dem Holzlöffel „schlagen“ bis der Teig eine zähe Masse ergibt. Den Teig mit einem Spätzlehobel in leicht simmerndes Salzwasser schaben und für 2–3 min. kochen. Dann in einer Pfanne mit etwas Butter durchschwenken und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.



Die Beeren mit den weiteren Kompott-Zutaten aufkochen und anschließend kalt stellen.

Die Spätzle mit dem Hirschgulasch und dem Preiselbeerkompott auf Tellern anrichten.



Spekulatius-Käsekuchen mit Orangenkompott (Rezept von Daniela Klein)



Zutaten für 4 Personen:

Für den Boden:

60 g Butter
150 g Spekulatius
2 EL Zucker
1 Prise Zimt

Für die Füllung:

1 Vanilleschote
800 g Frischkäse
200 g Schmand
200 g Zucker
4 Eier
2 EL Mehl
50 ml Milch (je nach Art des Frischkäses, nur zugeben wenn die Masse relativ fest ist)

Für das Kompott:

2 Orangen
1 Zitrone
50 ml Cointreau
1 EL Brauner Zucker
2 Sternanis
1 Vanillestange
1 MSP Kardamom
1 MSP Zimt
2 TL Speisestärke

Zubereitung:

Eine Springform (26 cm) fetten oder mit Backpapier auslegen. Die Form von außen komplett in Alufolie einschlagen, damit das Wasserbad im Ofen nicht in die Form fließen kann!

Für den Boden die Butter in einem kleinen Topf auf der Herdplatte schmelzen. Spekulatius zu feinen Krümeln zerkleinern. Alle Teigzutaten miteinander vermengen und in die Form geben. Mit dem Boden eines Wasserglases festdrücken. 30 Minuten kühlstellen.

Für die Füllung die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Schmand und Frischkäse - vorher auf Zimmertemperatur bringen - mit Zucker und dem Vanillemark glatt rühren. Eier einzeln einrühren. Mehl und die Milch hinzufügen und zu einer glatten Masse verarbeiten. Dann die Füllung auf den Teigboden gießen.



Den Kuchen 85 min. bei 170 °C Ober-/Unterhitze im Wasserbad backen. Dafür ein hohes Backblech zur Hälfte mit Wasser füllen und die vorbereitete Springform hineinstellen.

Nach dem Backen den Kuchen im Ofen bei geöffneter Tür auskühlen lassen, damit die Oberfläche nicht reißt. Tipp: Der Kuchen schmeckt am zweiten Tag umso besser. Die halbe Zutatenmenge passt übrigens auch wunderbar in eine 18er Springform.

Für das Kompott eine Orange schälen und filetieren. Die Filets bis zur weiteren Verwendung zur Seite stellen. Die andere Orange und die Zitrone auspressen.

Zucker in einem Topf karamellisieren. Mit Saft und Cointreau ablöschen. Die aufgeschnittene Vanilleschote, Sternanis und eine Prise Kardamom hinzufügen. 5 min. köcheln lassen.

Die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und die Orangensauce damit binden. Die Filets hinzufügen und das Ganze abkühlen lassen.

Den Käsekuchen mit dem Kompott servieren.