

## Meisterküche Feiertage – Leckerer für besondere Stunden

Die "Meisterküche" präsentiert diesmal leckere Speisen, die wunderbar zum Weihnachtsfest passen. Kulinarische Traditionen an den Feiertagen sind sehr vielfältig und Gastgeberin Yvonne Willicks stellt dementsprechend in der finalen Folge eine ganze Bandbreite an Klassikern vor – nicht nur die heimischen, sondern auch solche aus anderen Ländern.



### Alle Rezepte aus der Sendung:

<b>Graved Lachs mit Béchamelkartoffeln</b>	2
<b>Kalbsragout in Blätterteig-Schälchen mit Schwarzwurzel-Sticks</b>	5
<b>Rheinischer Christstollen</b>	8
<b>Russische Manti mit Schichtsalat</b>	11

## Graved Lachs mit Béchamelkartoffeln

Rezept von Martina und Moritz

Der Graved – also mariniertes oder gebeiztes – Lachs war mal eine Zeitlang große Mode, dann ist der Lachs als Massenzuchtprodukt in Misskredit geraten, und man hat lieber darauf verzichtet. Unbedingt sollte man auch weiterhin sorgsam darauf schauen, woher man seinen Lachs bezieht – ein Bio-Siegel kann da helfen oder ein Markensiegel, das nur Produkten verliehen wird, die nachhaltig und schonend erzeugt wurden. Der Graved Lachs schmeckt milder und sanfter als der geräucherte. Das Beizen ist schonender und belässt ihm eine kernig-zarte und saftige Konsistenz.



### Zutaten für 6 bis 8 Personen:

- 1 schöne Lachsseite von ca. 800 g
- 50 g Salz
- 50 g Zucker

### Für die Würzmischung:

- 1 EL schwarzer Pfeffer
- 1 EL weißer Pfeffer
- 1 TL Piment
- 1 TL Senfsamen
- 1 TL Wacholder
- 1 TL Zucker

### Zum Servieren:

- 1 Bund Dill

## Zubereitung:

- Zunächst kriegt der Lachs eine Grundbeize. Dafür werden Salz und Zucker vermischt und auf der Fleischseite der Lachshälfte gleichmäßig verteilt. Mit Klarsichtfolie abdecken und jetzt erst mal eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
- In der Zwischenzeit die Gewürzkörner in einer trockenen Pfanne rösten, bis sie zu springen und zu duften beginnen. Im Mörser zerreiben.
- Vom Lachs überschüssige Salz-Zucker-Mischung abstreifen, stattdessen das Würzpulver darauf verteilen, gut festdrücken, wieder mit Folie abdecken, jetzt auf einer Platte in den Kühlschrank stellen und marinieren. Zwei Stunden mindestens, ruhig auch bis zum nächsten Tag, dabei immer mal wieder wenden, also von der Hautseite auf die Bauchseite usw. und den Fisch in der dann entstehenden Beize baden lassen.
- Zum Servieren die Würzmischung abstreifen, mit Küchenpapier die Fleischseite abwischen. Das Filet von der Haut schneiden – auf dieser Rückseite das dunkle Dreieck längs der Mittellinie herausschneiden – dieser Teil schmeckt tranig und trübt das Vergnügen.
- Den Lachs in knapp halbzentimeterdünne Scheiben schneiden und servieren. Einfach zu dünn geschnittenem Roggenbrot oder auf einem Vorspeisensalat servieren.  
Oder zu ...

## Béchamelkartoffeln

Die passen einfach umwerfend gut und machen aus dem Lachs ein sehr festliches Essen. Bei uns gibt es das oft an Heiligabend, weil sich alles bestens vorbereiten lässt. Eine Béchamelsauce ist übrigens mehr als nur eine mit Mehl angerückte helle Sauce. Wichtig ist für ihren Geschmack, dass man mit der Mehlschwitze einen würzigen Ansatz herstellt, angereichert mit den klein geschnittenen Fettstreifen von rohem oder gekochtem Schinken, ein paar Gewürzen wie Senf, Pfeffer und Lorbeer. Das wird die Sauce prägen.

### Zutaten für 4 Personen:

- 1 EL Butter
- nach Belieben etwas Schinkenfett (vom gekochten Schinken)
- 1 kleine Zwiebel
- 1½ EL Mehl
- ½ l Milch
- 2-4 Lorbeerblätter
- ½ TL Pfefferkörner
- ½ TL Senfsaat
- 1 Stück Zitronenschale
- Zitronensaft
- Dill oder Schnittlauch oder eine Mischung
- ca. 800 g Kartoffeln (jede festkochende Sorte ist geeignet, von Annabelle über Belana und Sieglinde bis Kipfler; mit den etwas mehligere Sorten bindet die Sauce jedoch noch besser und wird besonders cremig)

- 1 Zweig Thymian
- etwas Chilischote nach Gusto

### **Zubereitung:**

- Die Butter schmelzen, das Schinkenfett klein hacken und zufügen, auch die klein gehackte Zwiebel und den Thymianzweig mitdünsten.
- Das Mehl darin glatt rühren und aufschäumen lassen. Mit Milch ablöschen, die Gewürze zerreiben und mit Zitronenschale zufügen.
- Leise etwa 20 Minuten köcheln lassen.
- Die Sauce durch ein Sieb streichen, jetzt kräftig abschmecken und mit viel Zitronensaft mutig säuern.
- In diese Sauce die gekochten, gepellten und in Scheibchen geschnittenen Kartoffeln rühren. Viel Dill!
- Zum Servieren jeweils einen Klecks Béchamelkartoffeln auf den Teller setzen, die Lachsscheiben daneben betten.

**Getränk:** zum Festessen auch ein festlicher Wein – einen kräftigen, trockenen und gereiften Weißburgunder, etwa vom Kaiserstuhl

**Tipp:** Wer schon am Morgen oder am Vortag vorbereiten will, stellt die Sauce fertig. Die Kartoffeln allerdings schmecken besser, wenn sie nicht länger als einen halben Tag abgekühlt sind. Dann kann man sie ruhig bereits pellen und in die Sauce rühren. Die muss man vor dem Servieren sehr behutsam erwärmen, damit sie nicht am Topfboden ansetzt. Wenn Sie eine Mikrowelle haben, erwärmen Sie lieber darin oder im Dampfgarer.

## Kalbsragout in Blätterteig-Schälchen mit Schwarzwurzel-Sticks

Rezept von Björn Freitag

Dieses Gericht haben wir etwas abgeändert. Es ist ein klassisches Jäger-Gericht aus dem Rheinland das früher mit Kalbskopf und diversen Innereien zubereitet wurde. Wir verwenden heute Kalbsfleisch – es kann aber problemlos auch mit anderen Fleischsorten zubereitet werden.



Die Zutaten sind zugeschnitten auf eine Mahlzeit für zwei Personen.

### Zutaten:

- 300 g mageres Kalbsfleisch (Oberschale)
- 2 Nelken, 3 Pimentkörner, 3 Wacholderbeeren und 1 Lorbeerblatt
- 400 ml Gemüsebrühe
- 0,1 l Weißwein
- 1 Packung fertiger Blätterteig aus dem Kühlregal (ca. 250 g)
- Butter zum Einfetten und Braten
- Salz und Pfeffer
- 1 Möhre
- ¼ Stange Lauch (grüner Abschnitt)
- 4 Schwarzwurzeln
- ca. 4 EL Mehl
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 EL Crème fraîche
- 1 Schuss Worcestershiresoße
- 2 EL Hartkäse, gerieben
- 4 saure Gurken

### Besondere Utensilien:

- Timbale bzw. Terrinenform (rund, Durchmesser ca. 8 cm)
- Blech mit Backpapier
- Gummihandschuhe
- Schaumkelle
- Haarsieb

### Zubereitung:

- Ofen auf 180 Grad Ober-Unter-Hitze vorheizen (vgl. Angaben des Blätterteig-Herstellers)
- **Fleisch** nach Belieben in mundgerechte Stücke schneiden und in einen mittelgroßen Topf geben.
- Alle Gewürze, Brühe und Wein zufügen, alles erhitzen und das Fleisch ca. 30 Minuten simmern, also leise köcheln lassen.
- **Hinweis:** An der Oberfläche setzt sich nach einiger Zeit Eiweiß ab, diesen unansehnlichen Schaum immer wieder mit einer Kelle abschöpfen und entsorgen.
- **Für die Blätterteig-Schälchen** die Timbale von außen mit reichlich Butter einfetten.
- Blätterteig halbieren, jede Hälfte quadratisch zurechtschneiden und dann die Förmchen von außen damit ummanteln. Teig gut festdrücken.
- Förmchen der Öffnung nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und rund 10 Minuten (nach Herstellerangaben auf der Packung) goldbraun backen.
- Danach aus dem Ofen holen und noch auf den Förmchen abkühlen lassen.
- **Tipp:** Den restlichen Teig nach Belieben formen und im Ofen mitbacken.
- **Für das Gemüse** etwas Wasser in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen, dann kräftig salzen.
- Möhren schälen und kleinschneiden und in dem Wasser garen, dann mit einer Schaumkelle herausnehmen und in einer Schüssel beiseite stellen.
- Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden, in dem Möhren-Wasser ebenfalls bissfest garen und abkühlen lassen.
- Handschuhe anziehen und die **Schwarzwurzeln** (z.B. über einem Teller oder über der Spüle) schälen, dann in ca. 5 cm lange Sticks schneiden und in dem Gemüsewasser bissfest garen.
- 1 Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen.
- Schwarzwurzeln aus dem Wasser nehmen und in Mehl wenden, dann in der Butter bei mittlerer Hitze rundherum kross anbraten.
- 1 Esslöffel Butter in einer Pfanne schmelzen lassen.
- Fleisch mit einer Schaumkelle aus dem Sud nehmen und in die Pfanne geben, mit einem gestrichenen Esslöffel Mehl und dem Paprikapulver bestäuben und kross anbraten.
- Fleischsud durch ein Sieb in eine Karaffe o.ä. abseihen und nach und nach unter Rühren zum Fleisch gießen, so dass sich das Mehl klümpchenfrei auflöst.
- Soße einige Minuten einkochen lassen, dann Crème fraîche unterziehen.

- 
- Mit Salz, Pfeffer und Worcestershiresoße abschmecken.
  - Gegarte Möhren und Lauch dazugeben und kurz warm werden lassen.
  - Die Blätterteig-Schälchen mit Ragout füllen, die Gurkenscheiben obendrauf platzieren und etwas Käse drüber streuen – **Mahlzeit!**

**Hinweis:** Das Gericht schmeckt auch ohne die Schwarzwurzeln, falls Sie diese saisonbedingt nicht bekommen.

## Rheinischer Christstollen

Heimathäppchen-Rezept

Rheinischer Stollen enthält im Gegensatz zum Dresdner Christstollen reichlich Marzipan, und die Trockenfrüchte werden in Kirschwasser anstatt Rum eingeweicht. So richtig gut schmeckt er, wenn er ein paar Wochen geruht hat.



Portionen: 2 Stollen à 1 kg  
Vorbereitung: 12 h  
Zubereitung: 3 ½ h  
Zeit gesamt: 15 ½ h  
Schwierigkeitsgrad: mittel

### Zutaten für die Fruchtmischung:

- 100 g Sultaninen
- 100 g Korinthen
- 50 ml Kirschwasser
- 100 g Mandelstifte
- 40 g Orangeat
- 40 g Zitronat

### Zutaten für den Vorteig:

- 125 g Mehl Type 550
- 100 g Milch

- 50 g Frischhefe

### Zutaten für den Hauptteig:

- 1 Vanilleschote
- 1 Bio-Zitrone
- 375 g Mehl Type 550
- 250 g zimmerwarme Butter
- 120 g Zucker
- 1 Ei
- 6 g Salz
- 3 g Zimtpulver
- 1 g gemahlener Kardamom
- Frisch geriebene Muskatnuss

### Außerdem:

- 300 g Marzipanrohmasse
- 100 g Butter
- 75 g Vanillezucker
- 50 g Puderzucker

### Besondere Utensilien:

- Küchenmaschine oder elektrisches Handrührgerät
- Küchenreibe
- Spritzflasche
- Backpinsel

### Zubereitung:

- Am Vorabend **für die Fruchtmischung** Sultaninen, Korinthen und Kirschwasser mischen und abgedeckt bei warmer Zimmertemperatur über Nacht ziehen lassen.
- Am nächsten Tag Mandeln, Zitronat und Orangeat unterrühren.
- **Für den Vorteig** Mehl, Milch und Hefe in der Schüssel einer Küchenmaschine oder mit den Knethaken des Handrührgeräts fünf Minuten lang intensiv verkneten.
- Abgedeckt bei Zimmertemperatur 45 Minuten ruhen lassen.
- Das Mark der Vanilleschote auskratzen. **Tipp:** Die kostbare Schote nicht wegwerfen. Mit Hilfe von etwas Zucker oder hochprozentigem Alkohol kann man seinen eigenen Vanillezucker oder Vanilleextrakt herstellen.
- Die Bio-Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben.
- Vanillemark, Zitronenschale, Mehl, Butter, Zucker, Ei, Salz, Zimt, Kardamom und eine Prise frisch gemahlene Muskatnuss zum Vorteig hinzufügen.
- In der Küchenmaschine oder mit den Knethaken des Handrührgeräts vier Minuten auf niedrigster Stufe vermischen, dann weitere vier Minuten auf

mittlerer Stufe zu einem glatten Teig verkneten. **Tipp:** Durch den hohen Butteranteil darf der Teig nicht überknetet werden, da er sonst zu warm und somit ölig wird.

- Teig abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.
- Schließlich die Fruchtmischung zum Teig hinzufügen und auf niedrigster Stufe gerade so lange einarbeiten, bis sie gleichmäßig im Teig verteilt ist.
- Teig in zwei gleichschwere Teile teilen und erst zu straffen Kugeln, dann zu gleichmäßigen Rollen formen und zehn Minuten ruhen lassen.
- Den Backofen auf 200 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Die Marzipanrohmasse glattkneten, in zwei Teile teilen und zu gleichmäßigen Rollen formen.
- Die Teigrollen flachdrücken und jeweils eine Marzipanrolle etwas versetzt von der Mitte auf den Teig legen.
- Den größeren Teil der Teigplatte über die Marzipanrolle schlagen und an den Rändern gut festdrücken.
- Stollen mit etwas Abstand auf das vorbereitete Blech legen und auf mittlerer Schiene in den vorgeheizten Backofen schieben.
- Mit Hilfe der Spritzflasche etwas Wasser in den Ofen sprühen, die Ofentür schließen und die Stollen etwa 55 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
- In der Zwischenzeit die Butter schmelzen.
- Stollen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchenrost 30 Minuten abkühlen lassen.
- Die noch warmen Stollen gleichmäßig rundherum mit flüssiger Butter bestreichen und in Vanillezucker wälzen.

Rheinische Christstollen auf einem Kuchenrost vollständig abkühlen lassen und vor dem Servieren oder Verpacken mit Puderzucker bestäuben. **Tipp:** Soll der Stollen zum Verschenken verpackt werden, so sollte man das erst am nächsten Tag tun, damit sich keine Feuchtigkeit absetzt – **Mahlzeit!**

## Russische Manti mit Schichtsalat

Rezepte von Alexander Wulf

Zu festlichen Anlässen wie Weihnachten biegen sich in Russland die Tische unter feinen, traditionellen Familiengerichten. Mit dabei sind immer kleine gedämpfte Teigtaschen, die „Manti“. Sie werden mit delikater gewürztem Hackfleisch gefüllt. Dazu gibt es einen wunderbar bunten Schichtsalat mit Hering, Fisch und Fleisch? Ja! Das passt sehr gut! Probieren Sie es einmal aus – die Kombination ist z.B. an den Weihnachtstagen eine tolle Alternative zu Kartoffelsalat mit Würstchen!

### Russischer Schichtsalat



#### Zutaten für ca. 4 Personen:

- 2 große Kartoffeln
- 2 große Möhren
- Salz
- 2 gekochte und geschälte Rote-Bete-Knollen
- 2 große, rote Zwiebeln
- 4 Matjesfilets
- 2 hartgekochte Eier
- 2 EL Mayonnaise
- ½ Becher Smetana oder Schmand
- 2 EL gehackte Dillspitzen

---

### Zubereitung:

- Die ungeschälten Kartoffeln und die ungeschälten Möhren zusammen in gesalzenem Wasser garkochen – nicht zu weich!
- Währenddessen Rote Bete, Zwiebeln, Matjes und Eier in sehr feine Würfel schneiden und getrennt aufbewahren.
- Kartoffeln schälen und die Pelle der Möhren mit einem Gemüsemesser abschaben. Kartoffeln und Möhren fein würfeln.
- Schmand und Mayonnaise vermischen.
- Die Zutaten in einer größeren Schüssel oder Auflaufform schichten – in dieser Reihenfolge: Matjes, Zwiebeln, Kartoffeln, Möhren, Rote Bete, Schmand-Mayonnaise-Mischung, Eier.
- Dillspitzen obenauf verteilen.
- Tipp: Wenn man den Schichtsalat ein paar Stunden im Kühlschrank ziehen lässt, schmeckt er am besten.

## Russische Manti



### Zutaten für ca. 4 Portionen:

#### für den Teig:

- 1 Ei
- 200 ml Milch oder Wasser
- 500 g Weizenmehl und mehr fürs Ausrollen
- Salz

#### für die Füllung:

- 40 g Butter
- 500 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Zweige Petersilie
- 500 g Hackfleisch (halb und halb)
- 2 Eier
- 1 TL Bio-Zitronenabrieb
- Pfeffer aus der Mühle

#### besondere Utensilien:

- Nudelholz
- Topf mit ebenem Dampfgareinsatz und Deckel

## Zubereitung:

- **Für den Teig** ein Ei, Milch, Mehl und eine gute Prise Salz zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Tipps: Am besten das Mehl nach und nach hinzufügen und alles von Hand kneten. Ist der Teig zu klebrig, noch etwas mehr Mehl hinzugeben, ist er bröckelig, fehlt noch etwas Flüssigkeit.
- Den Teig so lange kneten, bis er elastisch ist. Dann eine Kugel formen, diese in Folie wickeln und ca. eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
  
- **Für die Füllung** die Butter in einem Topf schmelzen lassen.
- Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.
- Petersilie waschen, trockenschleudern, Blättchen von den groben Stielen zupfen und fein hacken.
- Alles zusammen mit dem Fleisch in eine große Schüssel geben.
- Zwei Eier, Zitronenabrieb, Pfeffer und Salz hinzufügen und alles gut von Hand vermengen.
  
- **Den Teig** mit einem Nudelholz sehr dünn ausrollen. Die Arbeitsfläche zuvor mit Mehl bestäuben.
- Teigplatte in Quadrate mit einer Kantenlänge von ca. zehn Zentimetern schneiden.
- In die Mitte der Quadrate je einen guten Teelöffel der Hackfleischmasse setzen.
- Die einander gegenüber liegenden Ecken hochbiegen und in der Mitte zusammenpressen. Danach die nebeneinander liegenden Kanten zusammendrücken, so dass das Manti-Paket wie einer Art Bischofsmütze aussieht. Das Paket muss absolut dicht sein.
- Wasser aufsetzen, den Dampfeinsatz einsetzen. Den Boden des Einsatzes etwas einölen und die Mantis nebeneinander daraufsetzen, ohne dass sie sich berühren. Deckel schließen und die Teigtaschen ca. 20 Minuten im Dampf garen. Tipp: Machen sie einfach den Test – das Hackfleisch muss durchgegart sein!
- Angerichtet werden die Mantis zusammen mit dem Schichtsalat. Dazu gehört natürlich auch ein Klecks Schmand bzw. Smetana.

„Priyatnogo appetita!“ - so heißt es dazu im Russischen! Guten Appetit!