

# Weihnachtsbrunch

(für ca. 10 Personen)

## im Kochstudio der AggerEnergie

Schwedisches Weihnachtsmenü  
Camembert-Schinken-Creme  
Lachs-Rilette

Variation von Roter Bete mit Allerlei

Maronensüppchen  
mit Kartoffel-Lauch-Gröstl

Roastbeef mit Kräuterkruste  
Kartoffel-Apfel-Quiche mit Radicchio

Gâteau au chocolat  
mit Apfelkompott

## Camembert-Schinken-Creme

150 g	kräftiger Camembert	grob würfeln, in einer Schüssel mit einer Gabel fein zerdrücken.
80 g	roher Schinken (dünne Scheiben)	grob zerzupfen
2 TL	eingelegter grüner Pfeffer	abtropfen lassen, grob hacken.
150 g	Frischkäse Cayennepfeffer	Camembert, Schinken und Pfeffer mit verrühren und mit würzen.
1	Kressebeet	mit einer Schere abschneiden und unterrühren. Bei Bedarf mit
	Salz Zitrone	würzen und als Aufstrich servieren.

## Lachs-Rilette

250 g	frisches Lachsfilet	abspülen, trocken tupfen, ggfs. Gräten entfernen.
150 ml	Fischfond	mit
4 EL	weißer Wermut, z.B. Noilly Prat	
1	Lorbeerblatt	erhitzen, nicht kochen. Fisch abgedeckt ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Fisch herausnehmen Fond aufbewahren. Fisch etwas abkühlen lassen und in einer Schüssel zerzupfen.
150 g	Räucherlachs	sehr fein hacken und zum pochierten Lachs geben. Von
½ Bd.	Dill	die Spitzen abzupfen und fein hacken.
2-3 EL	Kapern	grob hacken
1 TL	abgeriebene Zitronenschale	und
4-6 EL	Fischsud	und
80 g	weiche Butter	vermischen. Herzhaft mit
	Salz	
	Pfeffer	
1 Pr.	Zucker	würzen.

Tipp: Rillettes ist ein französischer Brotaufstrich, der auf Baguette, häufig als Vorspeise, gereicht wird. Die Butter kann man durch Frischkäse oder Crème Fraîche ersetzen

## Variation von Roter Bete

1,2 kg rote Bete  
grobem Meersalz  
Olivenöl

waschen, mit  
und  
einreiben und in einer verschlossenen  
Auflaufform oder in Alufolie im  
Backofen bei 200°C ca. 1 Stunde bissfest  
garen. Rote Bete wie Pellkartoffeln pellen,  
alles auskühlen lassen. Rote Bete in dünne Scheiben  
hobeln und nach Wunsch mit verschiedenen  
Komponenten anrichten:

### Mozzarella

1 P. Büffelmozzarella  
  
40 g Rauke  
4 EL Aceto balsamico  
8 EL Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
½ TL abgeriebene Zitronenschale  
½ Knoblauchzehe (gepresst)  
Fleur de sel

abtropfen lassen, in Scheiben schneiden.  
Rote Bete mit dem Mozzarella auf  
anrichten.  
und  
verrühren, mit  
  
und  
und  
würzen. Dressing über den Salat geben und mit  
betreuen.

### Lachs

2 Orangen  
  
1 kleine Fenchelknolle  
  
200 g Graved Lachs  
100 g Crème fraîche  
2 EL süßem Senf  
Salz, Cayennepfeffer  
1 TL Kapern

wie ein Apfel schälen und dabei die dünnen  
Häute entfernen, dann in dünne Scheiben  
schneiden.  
putzen, das Grün beiseite legen, Knolle dünn  
hobeln. Fenchel mit Roter Bete, Orangen und  
anrichten.  
mit  
glatt rühren, mit  
würzen, über den Salat träufeln. Mit  
und fenchelgrün garnieren.

### Mango

½ Mango  
1 kleine rote Paprika  
4 EL Limettensaft  
2 EL Sesamöl  
4 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
  
6 Stielen Koriandergrün  
Chiliflocken

schälen, fein würfeln,  
putzen, fein würfeln.  
mit  
und  
verrühren, mit  
würzen, Paprika und Mango zugeben.  
Rote Bete anrichten, Marinade verteilen, mit  
und  
dekorieren.

## Hering

4 EL Essig  
½ TL Zucker  
8 EL ÖL  
2 EL Wasser  
Salz und Pfeffer  
50 g Cornichons  
1 Apfel  
30 g Schalotten  
6 Bismarck-Hering-Filets  
  
3 TL Schmand  
4 Stielen Dill

mit  
und  
und  
verrühren, mit  
würzen.  
und  
und  
fein würfeln und zugeben.  
schräg dritteln, mit den Rote beten anrichten. Mit  
Dressing und  
beträufeln, dann Spitzen von  
darüber streuen.

## Maronencremesüppchen mit Kartoffel-Lauch-Gröstl

Für ca. 10 Portionen

- |        |                                    |   |
|--------|------------------------------------|---|
| 3-4    | mittelgroße Kartoffeln             | als Pellkartoffeln garen, dann pellen, für das Gröstl beiseite stellen.   |
| 1 Bd.  | Suppengrün                         | putzen, evtl. schälen und grob würfeln.   |
| 3      | Schalotten                         | und   |
| 1      | Knoblauchzehe                      | pellen und würfeln.   |
| 2 EL   | Butter                             | in einem Topf erhitzen, vorbereitetes Gemüse darin andünsten. Mit   |
| 150 ml | weißem Portwein                    | ablöschen, vollständig einkochen lassen.  |
| 400 g  | vorgegarte Maronen<br>(vakuumiert) | grob hacken, zugeben. Mit   |
| 1,8 L  | Gemüse o. Geflügelbrühe            | und   |
| 1      | Lorbeerblatt                       | und   |
| 2      | Pimentkörner                       | und   |
| 2      | Gewürznelken                       | und   |
|        | Salz                               |   |
|        | Cayennepfeffer                     | würzen und 20 Minuten leise köcheln lassen.<br>Lorbeer, Piment und Nelken entfernen. Suppe fein Pürieren, evtl. noch Brühe zugeben. |
|        | Zitrone                            | und Gewürze nach Geschmack zugeben.   |
| 1      | Lauchstange                        | putzen, in feine Ringe schneiden. Kartoffeln 1 cm groß würfeln. In einer beschichteten Pfanne                                       |
| 2 EL   | Butter                             | erhitzen, Kartoffeln darin rundherum knusprig braten, beiseite stellen.   |
| 1 EL   | Butter                             | in eine Pfanne geben, Lauch andünsten, Blättchen von  |
| 2      | Thymianzweigen                     | zugeben, alles mit den Kartoffeln mischen, mit  |
|        | Salz                               |   |
|        | Pfeffer                            | würzen.   |
| 250 ml | Sahne                              | halb schlagen, leicht unter die Suppe ziehen. Suppe mit Kartoffel-Lauch-Gröstl anrichten.   |

## Roastbeef mit Kräuterkruste

Für ca. 8 Portionen im Menü

1 kg Roastbeef mit  
Salz und  
Pfeffer würzen.  
2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von  
beiden Seiten kräftig anbraten. Auf eine Backblech  
legen, ein Bratenthermometer in das Roastbeef  
stecken und im heißen Backofen bei 100 °C auf der 2.  
Schiene von unten ca. 1:45 Stundengaren (Umluft  
nicht empfehlenswert), bis die Kerntemperatur von ca.  
55 °C erreicht ist.

100 g Semmelbrösel  
75 g Butter  
2 EL Olivenöl  
3 TL körniger Senf  
1 Zweig Rosmarin  
2 Stiele Thymian  
Salz  
grobem schwarzen Pfeffer

Inzwischen in einer Schüssel  
mit  
  
mischen, mit  
und  
mischen.

Fleisch aus dem Ofen nehmen, Grill einstellen. Brösel  
darauf verteilen, ca. 5 Minuten goldbraun grillen.  
Fleisch ruhen lassen und dann dünn in Scheiben  
geschnitten servieren.

### Tipps

- Garstufen mit Kerntemperaturmesser ermitteln. Temperatur muss in der Mitte des Fleischstückes gemessen werden.
- Fleisch zieht beim Ruhen lassen etwas nach. Das heißt, die Kerntemperatur steigt um ca. 5 °C. Wenn das Roastbeef also rosa sein soll, Fleisch bei einer Kerntemperatur von 55 °C aus dem Ofen nehmen.
- Garstufen: Ab 45 °C Stark blutig, ab 50 °C blutig, ab 60 °C rosa, ab 68 °C hellrosa, ab 72 °C durch

## Gâteau au chocolat mit Apfelkompott

Für 12 Kuchenstücke

### Kompott

20 g	Zucker	in einen Topf geben. Von
1	Bioorange	die Schale abreiben, den Saft auspressen und 100 ml
		abmessen. Beides zum Zucker geben.
1-2	Kardamomkapseln	mit einem Messer andrücken,
1	Vanilleschote	längs halbieren und das Mark herauskratzen. Mark und
		Schote zugeben.
1	Granatapfel	halbieren, von einer Hälfte des Saft auspressen
		(ca. 100 ml). Aus der anderen Hälfte die Kerne
		Herauslösen. Granatapfelsaft in den Topf zum Orangensaft
		geben und aufkochen.
2-3	säuerliche Äpfel	vierteln entkernen und in Spalten schneiden.
		Apfelspalten in den Topf geben und zugedeckt 1-2
		Minuten kochen lassen.
½ TL	Speisestärke	mit
1-2 EL	kaltem Wasser	anrühren, zum Kompott geben, aufkochen lassen und
		abkühlen lassen. Granatapfelkerne unter das kalte
		Kompott heben.

### Kuchen

200 g	Zartbitterschokolade	grob hacken, im heißen Wasserbad schmelzen.
150 g	weiche Butter	mit
100 g	Zucker	und
1	Prise Salz	mit dem Mixer cremig weiß rühren.
4	Eier (Klasse M)	trennen, Eigelb nach und nach zu der Buttermasse
		geben.
1	Prise Salz	Eiweiß mit
50 g	Zucker	mit den Mixstäben halb steif schlagen,
		einrieseln lassen, dabei weiter schlagen, bis sich der
		Zucker gelöst hat.
50 g	Mehl	Erst lauwarme Schokolade, dann
		und zum
		Schluss in 2 Portionen das Eiweiß unter die Butter-Zucker-
		Masse heben.
	Butter	Tarteform (28 cm) gründlich mit
3 EL	gemahlene Mandeln	ausfetten, mit
		ausstreuen. Kuchenmasse einfüllen und glatt streichen.
1-2 TL	Kakaopulver	Im heißen Backofen bei 150 °C auf der 2. Schiene von unten
	Sahne	ca. 15-20 Minuten backen. In der Form auf einem Gitter
		auskühlen lassen. Aus der Form lösen und mit
		bestäuben und mit Kompott und halbgeschlagener
		servieren.

Variation: Gâteau au chocolat mit Salz-Karamell-hierzu Teig wie beschrieben herstellen und in eine oder mehrere Backformen füllen. 75 g Zucker in einem Topf schmelzen, dabei schwenken, erst rühren, wenn Zucker komplett flüssig ist. 50 ml Sahne einrühren,

kurz aufkochen, Topf vom Herd nehmen, 10 g Butter und eine gute Prise Fleur de Sel einrühren. Masse auf dem Teig verteilen und wie beschrieben backen.

## Schwedisches Weihnachtsbrot

Für 2 Brote

200 g Roggenmehl	in eine große Schüssel geben.
¼ L Wasser	mit
40 g Ahornsirup	und
40 g Butter	
1,5 TL Salz	aufkochen, über das Roggenmehl gießen. Zu einem glatten Teig verkneten.
1 P. Hefe	in 50 ml Wasser auflösen, mit
300 g Weizenmehl	und nach Geschmack mit
1 TL gemahlener Anis	
1 TL gemahlener Kümmel	
1 TL gemahlener Fenchel	mischen und mit dem Roggenmehl verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
4-6 Scheiben Schinkenspeck	in feine Streifen schneiden, anbraten.
1 Zwiebel	in feine Ringe schneiden, mitbraten. Beides unter den Teig geben und 2 lange Brote formen (Baguetteform). Mit
Öl	bepinseln, im heißen Backofen auf der 2. Schiene von unten 30-40 Minuten backen.

### **Tipp**

Nach Geschmack grob gehackte Walnusskerne unterheben.