

Weihnachtlichen 2019
Festliches ohne Stress
im Kochstudio der AggerEnergie

Prosecco mit Ingewersirup
und Tapenade-Stangen

Weihnachtliche Landterrinen mit Chutney
Salatbouquet und Kräuter-Focaccia-Tannenbaum

Erbsensüppchen mit Gemüsechips

Ofenlachs mit Linsengemüse und Selleriestampf

Himmlische Schokotorte mit karamellisierten Orangen

... für ca. 6 Portionen

AggerEnergie Kochstudio 02261 3003-120
Vera Zielberg, Fatima El Hadouchi

Prosecco mit Ingwersirup

Für 8 Gläser

80 g Ingwer
60 g Zucker
1 Limette

schälen, sehr klein schneiden, mit und dem Saft von aufkochen, um die Hälfte sirupartig einkochen, pürieren. Nach Wunsch durch ein feines Sieb streichen und abkühlen lassen.

Eiswürfeln
Limettenschale
Minzeblatt
1 Fl. kaltem Prosecco

Pro Glas 1 TL Sirup mit und

geben und mit auffüllen und sofort servieren.

Tapenade-Stangen

Für ca. 25 Stück

3 Stiele Thymian
2 Stiele Petersilie
120 g schwarze Oliven ohne Stein
40 g Kapern
2 Sardellenfilets
80 g Parmesan
1 Msp. Zitronenschale
1 kleine Knoblauchzehe
2-3 EL Olivenöl
Salz
Cayennepfeffer

Für die Tapenade die Blätter abzupfen. die Blätter abzupfen. Mit und und und und

in einem Blitzhacker fein hacken. unterrühren und mit

würzen.

2 Rollen frischen Blätterteig (ca. 500 g)

auslegen. Auf eine Platte die Tapenade streichen, mit der zweiten Platte belegen. Mit einem Rollholz leicht über den Teig rollen und dabei andrücken. Mit einem Teigroller in etwa 25 Streifen von je 1 cm Breite schneiden.

Backpapier

2 Backbleche mit belegen. Teigstreifen zu Spiralen verdrehen und auf die Bleche legen: die Enden dabei beschweren, damit sich die Streifen nicht wieder aufdrehen. Im heißen Backofen (Umluft 180 °C) ca. 25 Minuten backen. Auf Gittern abkühlen lassen und dann in Blechdosen aufbewahren.

Weihnachtliche Landterriner

350 g Hähnchenbrustfilet
2 EL Öl
Salz, Pfeffer
8 große Wirsingblätter

in
rundherum anbraten, dabei mit
würzen.
in Salzwasser 6 Min. blanchieren, kalt
abschrecken, Strünke herausschneiden.
Je vier Wirsingblätter auf einem Küchentuch
übereinanderlappend rund auslegen. Zweites
Küchentuch auflegen, mit einem Nudelholz
vorsichtig glatt und trocken walzen.

30 g Pinienkerne
30 g Pistazien
1-2 EL eingel. grüne Pfefferkörner
120 g Backpflaumen
4 Thymianzweige
200 g Kochschinken am Stück

800 g rohe Bratwurst (grob)
100 ml Schlagsahne
1 EL Cognac
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

und ohne Fett rösten.
grob hacken.
grob hacken,
fein würfeln,
hacken,
fein würfeln. Alles in eine Schüssel geben und
mit dem Handrührgerät mit dem Brät von
und
und
zu einer Farce vermengen. Mit
würzen.
Wirsingmatten dünn mit der Farce bestreichen,
je ein Filet auflegen, Farce dünn aufstreichen,
einrollen und überstehende Enden
abschneiden.

Scheiben frischen Speck
(dünn geschnitten)

Terrinenform oder Kastenbackform (ca. 1 L) mit

auslegen, so dass er überhängt. Zur Hälfte mit
Farce füllen, Rouladen einlegen, mit restlicher
Farce bedecken, Speckenden über der Farce
zusammenschlagen. Form abdecken oder mit
Alufolie zweilagig gut verschließen. Form in
einen Bräter geben, mit kochendem Wasser bis
zu 2/3 auffüllen. Im heißen Backofen bei
Gasstufe 2 / 160 °C ca. 60 Min. garen. Form
herausheben, auf einem Gitter abkühlen
lassen.

200 g Babyleaf-Saladmischung
1 Schalotten
1 Knoblauchzehe
2 EL Essig (z.B. Balsamico)
1 TL Senf
1 TL Honig
4-5 EL Sonnenblumenöl oder

putzen.
pellen, sehr klein würfeln.
pellen, pressen. Mit

und nach Geschmack
unterrühren und nach und nach

Olivenöl, kaltgepresst
Salz
Pfeffer a. d. Mühle

unterschlagen, kräftig mit
würzen.

Landterrinen in Scheiben schneiden und zum Beispiel mit Cumberland Sauce, Chutney, Salatgarnitur und karamellisierten Walnüssen anrichten und servieren.

Apfel-Kürbis-Chutney aus dem Thermomix

Für 3 Gläser

1	Muskatblüte	mit
3 TL	Salz	in den Mixtopf geben, 15 Sek./Stufe 8
150 g	getr. Aprikosen	zerkleinern, in eine große Schüssel umfüllen. in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern, zu der Muskatblüte geben.
200 g	Äpfel (vorbereitet)	und
300 g	Hokkaido-Kürbis (vorbereitet)	
250 g	Zwiebeln (vorbereitet) zerkleinern,	in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 4,5 in die Schüssel geben.
20 g	Ingwer (vorbereitet)	und
1	rote Chilischote (vorbereitet) zerkleinern	in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 6 und mit dem Spatel nach unten schieben.
25 g	Senfkörner	und
250 g	Gelierzucker Mixtopf	und die Kürbis/Apfelmischung zurück in den geben. Mit
250 g	Apfelessig	auffüllen. Chutney dann ca. 20 Min./100 °C/ links Drehung/ kochen, dann 10 Min./90 °C/ links Drehung/Stufe 2 weiter garen.

Chutney in heiß ausgespülte Schraubgläser füllen und sofort verschließen.

Kräuter-Focaccia-Tannenbaum

Für 1 Tanne

3	Stiele Rosmarin	entrappen und die eine Hälfte grob hacken, die andere fein.
400 g	Dinkelmehl (z.B. Typ 630)	sieben und mit
1 TL	Salz	und dem fein gehackten Rosmarin in einer Rührschüssel mischen.

15 g	Hefe	in einer kleinen Schüssel mit
1 TL	Zucker	und
275 g	lauwarmen Wasser	verrühren. Hefegemisch und
6 EL	Olivenöl	zum Mehl geben und mit den Knethaken des Mixers zu einem glatten Teig verkneten.
	Öl	Frischhaltefolie mit bestreichen und den Teig fest als Rolle einwickeln und an einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen.

2	Bund Basilikum	Blätter abzupfen, grob schneiden.
40 g	Pinienkerne	in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
2	Knoblauchzehen	fein hacken
80 g	Parmesan	grob würfeln. Zutaten im Blitzhacker fein hacken, und
100 ml	Olivenöl	untermischen, mit
1-2 TL	Abrieb einer Biozitrone	abschmecken.
	Salz	

Backofen auf 210 °C vorheizen.

Hefeteig durchkneten, halbieren und auf einer bemehlten Fläche zu 34 x 38 cm ausrollen. Die oberen Ecken so wegschneiden, das in etwa ein gleichschenkeliges Dreieck entsteht. Ein Dreieck auf Backpapier geben, mit dem Pesto bestreichen, dabei einen Rand von 1 cm frei lassen. Das zweite Teigdreieck darauf legen, leicht andrücken. Mit dem Pizzaroller von unten einen 2 cm breiten Streifen abschneiden, daraus einen Stamm formen, diesen gut an der Tanne festdrücken. Seiten des Dreiecks parallel in 2 cm breite Streifen bis fast zur Mitte einschneiden.

Die Teigstreifen jeweils mehrfach in sich verdrehen. Mit restlichem Rosmarin und grobem Meersalz bestreuen. Aus dem restlichen Teig nach Belieben Brötchen oder eine kleine weitere Tanne ohne Füllung formen. Auf der 2. Schiene von unten 20-25 Minuten backen, am besten noch lauwarm servieren.

Erbsensüppchen

Für 4-6 Portionen

100 g Schalotten

1 Knoblauchzehe

350 g Kartoffel, mehlig

100 g Zuckerschoten

und

pellen, fein würfeln.

schälen, grob würfeln.

putzen, schräg in 2 cm lange Stücke

schneiden. In kochendem Salzwasser 2

Minuten garen, abgießen mit eiskaltem

Wasser abschrecken.

2 EL Olivenöl

und

1 EL Butter

in einem großen Topf erhitzen, Schalotten

darin glasig dünsten. Kartoffeln und

kurz mitdünsten, mit

ablöschen aufkochen,

zugeben.

1 TL Fenchelsamen

50 ml Wermuth

900ml Gemüsefond

1 Lorbeerblatt

und

4 Wacholderbeeren

und

4 Pimentkörner

und

8 schwarze Pfefferkörner

in einen Teebeutel/sieb füllen und

Verschließen und in die Suppe geben,

zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Jeweils

½ Bd. Estragon, Petersilie, Kerbel

abzupfen, fein schneiden, 2/3 davon mit

250 g Schmand

mischen, Rest beiseite legen, Schmand mit

Salz, Pfeffer

würzen.

350 g Erbsen TK

mit

100ml Schlagsahne

zur Suppe geben und 5 Minuten leise

köcheln. Teefilter entnehmen, Suppe fein

pürieren, bei Bedarf noch durch ein feines

Netz streichen. Kurz vor dem Servieren

zur Suppe geben, ziehen lassen.

Zuckerschoten zufügen und erwärmen. Mit

100 g Erbsen TK

Muskat

Zitrone

Salz

abschmecken. Mit den Kräutern und dem

Kräuterschmand servieren.

Topping:

Stemellachs (grob zerpfückt), gebratene Baconscheiben, Gemüsechips

Gemüsechips:

Petersilienwurzeln schälen, hobeln, mit Salz, Curry, Kreuzkümmel und

Kurkuma würzen, 2 EL Olivenöl zugeben. Rote Bete schälen, hobeln, mit

Orangenabrieb, Chiliflocken, Salz würzen, 2 EL Olivenöl zugeben.

Nebeneinander auf Backbleche geben. Chips im heißen Backofen bei 170°C

Umluft je nach Dicke ca. 45 Minuten backen. Einige Male die Ofentür öffnen,

damit Feuchtigkeit entweicht oder/und mit einem Holzlöffel Tür einen Spalt

geöffnet lassen.

Ofenlachs mit Linsengemüse und Safransud

Für 4-6 Portionen

Linsengemüse

220 g Berglinsen abspülen.
1 Schalotten und
1 Knoblauchzehe pellen, fein würfeln.
2 EL Olivenöl in einem breiten Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch glasig dünsten. Linsen zugeben, mit auffüllen und bei milder Hitze je nach Packungsangabe zugedeckt ca. 25 Minuten bissfest garen.

400 ml Wasser

In der Zwischenzeit
1 große Möhre schälen und fein würfeln.
¼ Lauchstange putzen in feine Würfel schneiden, beides in
1 EL Olivenöl andünsten und die letzten 5 Minuten mit den Linsen garen. Mit

Salz

Schwarzem Pfeffer

Süßem Senf

Limettensaft

200 g Kirschtomaten

5 Dillstiele

würzen.

waschen, halbieren. Von

die Ästchen abzupfen, fein schneiden. Kurz vor dem Servieren Tomaten unterheben, kurz erwärmen. Dill untermischen.

Safransud

1 Schalotte und
1 Knoblauchzehe in feine Ringe schneiden.
6 Frühlingszwiebeln putzen, waschen. Weiße, hell- und dunkelgrüne Teile Getrennt in ca. 5 cm lange Stücke schneiden (ggfs. längs halbieren). In einem breiten Topf erhitzen, Schalotten 2-3 Minuten glasig dünsten. Mit ablöschen und zur Hälfte einkochen. Mit auffüllen, aufkochen und mit
2 EL Olivenöl
100 ml Weißwein
400 ml Gemüsebrühe
1-1,5 Döschen Safran
Salz
1 TL Piment d'Espelette
1 EL Limettensaft
Zucker

und
und
und

würzen. Weiße Frühlingszwiebeln zugeben, 2 Minuten garen, dann weitere Teile ebenfalls 2 Minuten mit garen. Sud nochmals abschmecken.

Lachs

600 g Lachs in Portionsstücke teilen.
2 EL Olivenöl in eine feuerfeste Form geben. Von
8 Stielen Thymian die Blätter abzupfen und die Hälfte in die Form geben. Lachs darauf geben, mit
2-3 EL Olivenöl beträufeln, mit dem restlichen Thymian betreuen, Form mit
Klarsichtfolie verschließen, Lachs im heißen Backofen bei 120 °C auf

Meersalz
Piment d'Espelette

der 2. Schiene von unten 15 Minuten garen. Mit und bestreuen. Auf den Linsen anrichten, Sud seitlich angießen.

Himmlische Schokotorte

Für ca. 12 Stück

150 g Butterkekse

in einen Gefrierbeutel geben und mittelfein zerstampfen.

100 g Butter

schmelzen, mit den Bröseln vermengen.

Backpapier

Den Boden einer Springform mit auslegen, Keksmischung darauf verteilen, gut festdrücken und abkühlen lassen.

200 g weiße Schokolade

grob hacken und über einem Wasserbad schmelzen, leicht abkühlen lassen. Dann

1 TL Zitronenabrieb

und

1 TL Vanilleextrakt

und

125 ml Crème double

und

250 g Mascarpone

und

200 g Frischkäse

zur Schokolade geben. Masse auf dem Keksboden verteilen, glatt streichen und in der Form einfrieren. Am Abend vor dem Fest die Torte aus dem Gefrierschrank holen und im Kühlschrank langsam auftauen lassen.

Kuchen auf eine Platte geben.

2 EL Kokosraspeln

in einer Pfanne ohne fett goldbraun rösten.

20 g getrocknete Cranberrys

hacken.

1 Limette

und

1 kleine Orange

abreiben. Die Torte mit den Cranberrys, den Zitruschalen und Kokos bestreuen und servieren.

Karamellisierte Orangen

Für 6-8 Beilagenportionen

3-4 Orangen

mit dem Messer schälen und die weiße Haut dabei vollständig entfernen. Den Saft auffangen und zum Ablöschen weiter verwenden. Die Orangen in Scheiben oder Filets schneiden.

40 g Puderzucker

in einem Topf bei mittlerer Hitze goldbraun schmelzen.

200 ml Orangensaft (frisch gepresst)

ablöschen und ca. 15 Minuten in einem breiten Topf offen einkochen. Mit aromatisieren.

2 cl Orangenlikör

Orangen auf einem Teller anrichten, mit der Orangensauce überziehen.