

Das BESTE zum FESTE
im Kochstudio der AggerEnergie
Dezember 2017

Holunder-Fizz mit Apfel
Gewürz-Cracker

Linsensalat mit Lachsnockerln

Rote-Bete-Süppchen
mit Schnittlauchklößchen

Hirsch Burgunder Art
mit Knödelrolle und glasierten Möhrchen

Weihnachts-Crème Brûlée

Holunder-Fizz mit Apfel

Für 8 Gläser

2-3	Äpfel	in 16 feine Spalten oder Scheiben schneiden.
8	Gläser (250 ml)	zu $\frac{3}{4}$ mit
	Crushed Ice	füllen. Jeweils 2 Apfelstücke und 2cl von
16 cl	Holunderblütensirup	und
16 cl	Zitronensaft	und 4 cl von insgesamt
32 cl	Gin	in ein Glas geben. Mit je 100 ml von
800 ml	Mineralwasser	auffüllen und servieren.

Gewürz-Cracker

Für ca. 35 Stück

1 TL	Koriandersaat	mit
1 TI	Kreuzkümmelsaat	und
1 TI	Fenchelsaat	und
$\frac{1}{2}$ TI	schwarzer Pfeffer	und
1 TI	grobes Meersalz	und
2 TI	brauner Zucker	fein zerkleinern, mit
300 g	Weizenmehl	und
$\frac{1}{2}$ TI	Backpulver	mischen.
3 EI	Sojasauce	mit
	kalttem Wasser	auf 100 ml auffüllen.
90 g	Butter	zerlassen und mit der Sojasauce verrühren.

Backpapier

Mit einem runden gezackten Ausstecher (5-6 cm) Taler ausstechen (Ausstecher gelegentlich in Mehl drücken). Auf ein mit belegtes Backblech legen. Nach Wunsch ein Muster in die Kekse drücken. Bleche 30 Minuten kalt stellen. Nacheinander im heißen Backofen bei 220°C (Umluft 200°C) auf der 2. Schiene von unten je 12-14 Minuten goldbraun backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Cracker mit Holunder-Fizz zum Aperitif servieren.

Linsensalat mit Lachsnockerln

Für 8 Portionen

1	Zwiebel	
1-2	Knoblauchzehen	fein würfeln.
1 Tasse	Linsen	im Sieb waschen.
1 El	Butter	und
1 El	Olivenöl	im Topf zerlassen.
1-2 El	Kreuzkümmel	und
2 Tl	Salz	dazugeben, anschmoren. Zwiebel mitdünsten. Die Linsen ca. 2 Min. mitschmoren. Das Ganze mit 2 Tassen kaltem Wasser aufgießen und bei milder Hitze nach Packungsanweisung bissfest garen.(nicht kochen). Zum Abgießen und Auskühlen in ein Sieb geben.
2	Möhren	Während der Garzeit und Kühlzeit schälen und fein würfeln.
4	Frühlingszwiebeln	mit dem Grün in feine Ringe schneiden.
1/2 Bd.	glatte Petersilie	waschen und die Blätter in schmale Scheiben schneiden. Für das Dressing
2 Tl	Senf	
2 El	Balsamicoessig	
1 El	Weißweinessig	
1 Tl	Sesamöl	
5 El	Olivenöl	
	Salz, Pfeffer	
	Agavendicksaft	vermischen, zu den anderen Zutaten geben. 1 Stunde ziehen lassen.
120 g	Räucherlachs	und
120 g	Lachsfilet (ohne Haut)	sehr fein würfeln. Von
1/2	unbeh. Limette	die Schale abreiben und auspressen.
2-3	Frühlingszwiebeln	putzen, sehr fein würfeln. 2/3 davon mit dem Lachs mischen,
1-2 EL	Limettensaft	und
1-2 EL	Tafelmeerrettich a.d.Glas	unterrühren, mit
	Salz, Pfeffer	
	Zucker	würzen.
150 g	Feldsalat	putzen, Röschen ganz lassen.
3 EL	Olivenöl	mit
1-2 EL	Weißweinessig	verrühren, mit
	Agavendicksaft	
	Senf	
	Salz, Pfeffer	würzen.
		Marinierten Feldsalat auf Teller/Platten als Nest geben, Linsensalat in die Mitte geben, darauf Lachsnockerln geben und servieren.

Rote-Bete-Süppchen mit Schnittlauchklößchen

Für 8 Portionen

Rote Bete Süppchen

2	Zwiebeln	mit Schale halbieren. Mit der Schnittstelle nach unten in einer Pfanne anrösten.
1	Möhre	und
50 g	Porree	
1	Petersilienwurzel	
1	Knoblauchzehe	putzen, in 1 cm große Stücke schneiden.
2	Tomaten	vierteln, entkernen.
1,5 kg	Hohe Rippe oder Beinscheibe	in
1 EL	Öl	anbraten, mit
	Salz	
	Pfeffer	würzen. Gemüse zugeben.
1 TL	zerstoßenen Pfeffer	
1	Lorbeerblatt	zugeben, mit
2,5 L	Wasser	auffüllen. Aufkochen lassen und geschlossen bei schwacher Hitze 2 Stunden garen. Brühe abseihen und auf 1,5 L reduzieren und abschmecken.

200 g	Rote Bete	In der Zwischenzeit waschen, putzen, Schale nicht verletzen. In einen feuerfesten Topf geben, mit
	Olivenöl	bepinseln, mit
	grobem Salz	bestreuen,
1	Lorbeerblatt	darauf geben und im geschlossen, im heißen Backofen bei 200°C, Ober-Unterhitze je nach Größe ca. 40 Minuten garen. Abschrecken, pellen, erst in Scheiben, dann in Streifen schneiden.

Schnittlauchklößchen

1 Bd.	Schnittlauch	in feine Röllchen schneiden.
250 g	Ricotta	gut abtropfen lassen, mit dem Schnittlauch,
1	Eigelb (Kl. M)	
40 g	Parmesan (gerieben)	ungefähr
100 g	Mehl	und
	Salz	und
	Pfeffer	zu einem Teig verkneten. Teig halbieren und jeweils zu einer flachen Rolle von 2 cm Durchmesser formen.
		In 1 cm breite Scheiben schneiden und in schwach kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen, gut abtropfen lassen.

Rote-Bete-Streifen in die Suppe geben und 5 Minuten ziehen lassen. Mit den Klößchen und Schnittlauchröllchen servieren.

Tipp

Suppe: im Schnellkochtopf ca. 40 Minuten garen, hierbei aber Wasser reduzieren.

Hirsch Burgunder Art

Zutaten für 6 Portionen

1,5 kg	Hirschfleisch, aus Schulter oder Unterschale	abbrausen, trocken tupfen und in 5 cm große Würfel schneiden. In einer großen Schüssel
500 ml	Rotwein, z.B. Burgunder	und
50 ml	Weinbrand	und je
3 Zweige	Thymian	und
3 Zweige	Rosmarin	und
2	Lorbeerblätter	und
2 EL	Wacholderbeeren	mischen. Fleisch zugeben und zugedeckt im Kühlschrank ca. 6 Std. marinieren.
2	Möhren	und
200 g	Knollensellerie	und
1	Lauchstange	putzen und würfeln.
2	Zwiebeln	und
2	Knoblauchzehen	abziehen und hacken.
		Fleisch aus der Marinade heben, abtropfen lassen. Marinade auffangen. Fleisch im Bräter in
50 g	Butterschmalz	kräftig anbraten. Mit
	Salz, Pfeffer	würzen. Aus dem Bräter nehmen und das Gemüse kräftig anrösten.
1 EL	Tomatenmark	zugeben. Rösten. Marinade und
500 ml	Wildfond	zugeben. Aufkochen und das Fleisch zurück in die Sauce geben. Zugedeckt bei kleiner bis mittlerer Hitze 3 Std. weich schmoren. Fleisch wieder aus der Sauce heben und die Sauce durch ein Sieb passieren.
75 g	Soft-Cranberries, getr.	zugeben. Die Sauce um ein Drittel einkochen und mit in Wasser angerührter
2-3 TL	Speisestärke	binden. Sauce aufkochen, abschmecken, Fleisch zugeben. Warmhalten.
2-3	Birnen	waschen, in Spalten schneiden und in
50 g	Butter	anbraten. Mit
1 EL	Zucker	bestreuen
1EI	Petersilie, gehackt	Fleischsauce mit den Birnenspalten und anrichten und servieren.

Knödelrolle

Für ca. 8-10 Portionen

6-8 400 ml	Brötchen (ca.300 g) heißer Milch	vom Vortag fein würfeln und mit ca. übergießen.
20 g 20 g 100 g 1 Bd. 1	Butter Schalottenwürfel gewürfelter Speck glatte Petersilie Eigelb Salz, Pfeffer	erhitzen und glasig dünsten. zugeben und auslassen. hacken und mit unter die Brötchenmasse geben. Herzhaft mit würzen. Nun die Speck-Schalotten-Mischung zugeben. Zum Schluss
1 1 Pr.	Eiweiß Salz	mit steif schlagen und unter die Knödelmasse heben.

Ein großes Stück Alufolie (extra breit, extra stark)
Mit einem ebensogrossen Stück Klarsichtfolie belegen.
Die Knödelmasse darauf geben und mit Hilfe der Alufolie
einrollen. Die Enden fest zusammendrücken, damit in der
Rolle keine Hohlräume entstehen.
In einem langen Bräter Wasser erhitzen. Die
Rolle ins leicht siedende Wasser legen und so viel heißes
Wasser zugießen, dass die Rolle gut bedeckt ist.
Die Rolle mit einer Platte beschweren, damit sie
beim Garen nicht hoch schwimmen kann. Den
Knödel bei milder Hitze 40-45 Min. garen.
Die Knödelrolle aus der Folie nehmen und in dicke
Scheiben schneiden, nach Wunsch in
von beiden Seiten braten.

Butter

Variation: Sauerkraut ausdrücken und klein schneiden und unter die Speck-
Zwiebelmasse geben. Auch getrocknete Tomaten eignen sich als
Einlage. Garen ist auch im Wasserbad im Backofen möglich.

Glasierte Bundmöhren mit Pinienkernen

Für ca. 6-8 Portionen

2 Bd.	Möhren	Das Grün der Möhren bis auf 3 cm abschneiden, die Möhren waschen und dünn schälen.
4 EL	Olivenöl	in einem breiten, flachen Topf mäßig heiß werden lassen, die Möhren darin andünsten, mit
1	Knoblauchzehe	und
2	Schalotten	zellen und fein würfeln und mit braten.
1 EL	Honig	zugeben.
	weißem Balsamicoessig Salz, Pfeffer Vanillemark	Mit ablöschen und mit würzen. Zugedeckt milder Hitze garen, evtl. noch etwas Wasser zugeben.
2 EL	Pinienkerne Kräutern	ohne Fett rösten. Möhren mit und den Pinienkernen bestreuen und servieren.

Weihnachts-Crème Brûlée

Für 6-8 Portionen

400 g	Schlagsahne		mit
200ml	Milch		und
4 EL	Zucker	und	
1-2 TL	Lebkuchengewürz		und
1	Vanilleschote (aufgeschnitten)		kurz aufkochen, abkühlen lassen,
5	Eigelb (KI.M)		unterrühren und 1 Std. kalt stellen.

Mark aus der Vanilleschote kratzen, Schote entfernen. Flüssigkeit in 6 flache Schälchen verteilen. In einer Fettpfanne im heißen Wasserbad bei Gasstufe 1-2 / 120°C ca. 1 1/2 Stunden langsam stocken lassen. Herausnehmen, abkühlen lassen.

Karamalisierte Orangen

Für 8 Beilagenportionen

3-4	Orangen	mit dem Messer schälen und die weiße Haut dabei vollständig entfernen. Den Saft auffangen. Die Orangen in Scheiben oder Filets schneiden.
40 g	Puderzucker	in einem Topf bei mittlerer Hitze goldbraun schmelzen.
300 ml	Orangensaft (frisch gepresst)	ablöschen und ca. 15 Minuten in einem breiten Topf offen einkochen. Mit aromatisieren.
2 cl	Orangenlikör	Orangen auf einem Teller mit anrichten, mit Orangensauce überziehen.
	Granatapfelkernen	