

# Weihnachtsmenü

---

Dezember 2023

Winterwaldorfsalat

Erbsensüppchen

Weihnachtsfisch im Salzmantel  
Spitzkohlrisotto

Schokobrownies mit Cranberriekompott

Frohe Weihnachten wünscht



AggerEnergie Kochstudio  
02261 3003-120  
[vera.zielberg@aggerenergie.de](mailto:vera.zielberg@aggerenergie.de)

# Winter-Waldorfsalat

Für 8 Portionen

2	Eigelb (Kl. M)	zimmerwarm, mit dem Mixer nach und nach tröpfchenweise insgesamt
8 EL	Sonnenblumenöl	unter die Eigelbmasse schlagen und die Mayonnaise kräftig mit
	Salz	
	Pfeffer	und
	Zucker	und
	Zitrone	
1	Knoblauchzehe	würzen, evtl. mit ca.
2-3 EL	Joghurt	und
	Apfelsaft	verdünnen.
100 g	Sellerie	und
2	Möhren	waschen, schälen und mit einem Gemüsehobel hauchdünn in Streifen hobeln.
1	säuerlichen Apfel	vierteln, Kerngehäuse entfernen, ebenfalls dünn hobeln, alles mit
1 EL	Zitrone	mischen.
100 g	Rotkohl	waschen und dünn hobeln.
		Das Gemüse mit der Mayonnaise vermischen und ca. 30 Minuten marinieren.
3 EL	Walnüsse, grob gehackt	in einer Pfanne leicht anrösten, herausnehmen.
2 EL	Zucker	in der Pfanne, ohne zu rühren, schmelzen. Nüsse zugeben, dann
1 EL	Butter	zufügen.
		Salat auf eine Platte oder in kleine Portionsgläschen/Förmchen geben. Walnüsse und
2 EL	Frühlingszwiebelröllchen	und
4 EL	ausgelöste Granatapfelkerne	darüber streuen und servieren.

Variation: Nach Geschmack gezupften Ziegenfrischkäse darüber streuen und auf einem Teller mit einem Feldsalatsträußchen anrichten.

# Grasgrünes Erbsensüppchen mit Crème di Balsamico

Für ca.6 Portionen

100 g Zwiebeln	und
1 Knoblauchzehe	
1 Kartoffel	pellieren und würfeln, in
1 EL Butter	glasig dünsten. Von
450 g Erbsen (TK)	50 g als Suppeneinlage beiseite geben, den Rest
	zu den Zwiebeln geben und mit
500ml Gemüsebrühe	und ca.
150ml Schlagsahne	oder
Milch	auffüllen.
	Gemüse ca. 10 Minuten garen und fein pürieren,
	evtl. durch ein Sieb geben. Mit
Salz	
Pfeffer a.d. Mühle	
Muskatnuss	
Zitrone	würzen.
1 Frühlingszwiebeln	hacken und in die Suppe geben.
2 EL Pinienkerne	ohne Fett in einer Pfanne rösten, grob hacken.
1/4 Bd. Basilikum	und
Minzblättchen	hacken, mit
2 EL Crème Fraîche	verrühren.
	Suppe in heiße Suppenteller geben, mit der
Crème di Balsamico	Basilikum-Crème, Pinienkernen, und
	anrichten und servieren.

Variation: Als Suppeneinlage kann man ganze Erbsen, Lachsstreifen, Garnelenspieße, kross gebratenen Bacon servieren.

# Weihnachtsfisch in Orangensalzkruste

Für 8 Portionen

- |        |  |   |
|--------|--|---|
| 2      | kleine Lachsforellen<br>große Bachsaiblinge<br>Salz<br>Pfeffer | oder<br>abspülen, trocknen. Bauchhöhle mit<br><br>würzen.   |
| 1      | Fenchelknolle  | halbieren, Strunk entfernen und in sehr feine<br>Scheiben hobeln.   |
| 2 EL   | schwarze Oliven ohne Stein                                     | und   |
| 1      | kleine rote Chilischote  | und   |
| 1      | Zweig Thymian  | und   |
| 1      | Knoblauchzehe  | fein hacken, mit den fenchelscheiben mischen<br>und den Fisch damit füllen.   |
| 2      | Lorbeerblätter   | im Mörser fein zerstoßen, in einer Schüssel mit   |
| 1,5 kg | mittelgrobem Meersalz  | mischen. Von  |
| 1      | Orange   | die Schale abreiben, mit  |
| 2      | Eiweiß   | mit   |
| 1-2 EL | kalttem Wasser   | verquirlen und zu dem Salz geben. Die Hälfte des<br>Salzes als Bett auf ein mit   |
|        | Backpapier   | belegtes Backblech geben. Fisch darauflegen mit<br>dem restlichen Salz sorgfältig bedecken.<br>Im heißen Backofen bei 180 °C auf der<br>2. Schiene von unten 30-35 Minuten garen. |
| 100 g  | Butter<br>Zitronenpfeffer<br>Salz<br>Kräuter                   | schmelzen, mit<br>und<br>würzen, nach Geschmack<br>zugeben.   |
- Fisch aus dem Ofen nehmen, Salzkruste vor  
dem Servieren entfernen mit dem  
Steckrübenragout und der Zitronenbutter  
servieren. Nach Belieben noch kleine  
Kartöffelchen dazu reichen.

# Saftige Schokobrownies mit Cranberriekompott und Orangen Crème Fraîche

Für 10-12 Stücke

Backofen auf 180 °C vorheizen. Rechteckige Backform (ca. 30 cm) mit Backpapier auskleiden.

250 g Butter  
200 g Bitterschokolade

mit  
in eine hitzebeständige Schüssel geben, auf einen Topf mit siedendem Wasser geben und schmelzen lassen. Mischung glattrühren und nach Belieben

100 g getrocknete Sauerkirschen  
150 g gehackte Nüsse

und  
untermengen, vom Herd nehmen.

80 g Kakaopulver  
65 g Mehl  
1 TL Backpulver  
300-350 g Zucker

In einer zweiten Schüssel  
mit  
und  
und  
mischen. Masse zu der geschmolzenen Schokolade geben, verrühren. Nach und nach unterrühren.

4 Eier (Größe L)

Teig in die Form geben und ca. 30 Minuten backen, bis die Mitte des Teiges noch leicht feucht und klebrig ist. (Holzspieß soll bei Probe noch Teigreste enthalten)  
Abkühlen lassen, nach Belieben mit bestreuen.

Puderzucker und Zimt

200ml Rotwein  
2 Sternanis  
1 Zimtstange  
50 g Zucker  
1 Chilischote (ganz)  
1 EL Speisestärke  
4 EL Orangensaft  
3 EL Cassis

mit  
und  
und  
und  
aufkochen.  
mit  
und  
glatt rühren. In die kochende Flüssigkeit geben, aufkochen lassen.  
zugeben, kochen bis die Beeren leicht aufplatzen. Gewürze herausnehmen.

150 g Cranberries (frisch oder TK)

250 g Crème Fraîche  
Orangenschale  
Zimt und Zucker

mit  
und wenig  
verrühren.

Roten Pfefferbeeren

Brownies in Stücke schneiden, mit warmen Cranberries, Crème Fraîche anrichten und mit garnieren und servieren.

Tipp: Weihnachtliche Gewürze (Zimt, Nelken, Kardamom, Lebkuchengewürz) in den Teig geben, dann passt es in den Advent.