Weihnachtsmenü

Dezember 2023

Winterwaldorfsalat

Erbsensüppchen

Weihnachtsfisch im Salzmantel
Spitzkohlrisotto

Schokobrownies mit Cranberriekompott

Frohe Weihnachten wünscht

AggerEnergie Kochstudio
02261 3003-120
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 Zucker Zitrone	 und und
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 Granatapfel-kerne	darüber streuen und servieren.

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

Grasgrünes Erbsensüppchen mit Crèma di Balsamico

Für ca.6 Portionen

100 g	Zwiebeln	und
1	Knoblauchzehe	
1	Kartoffel	pellen 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 Basilikum-Crème, Pinienkernen, und
	Crèma di Balsamico	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	oder
	große Bachsaiblinge	abspülen, trocknen. Bauchhöhle mit
	Salz	
	Pfeffer	würzen.
1	Fenchelknolle	halbieren, Strunk entfernen und in sehr feine 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 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	kaltem Wasser	verquirlen und zu dem salz geben. Die Hälfte des Salzes als Bett auf ein mit
	Backpapier	belegtes Backblech geben. Fisch darauflegen mit dem restlichen Salz sorgfältig bedecken. Im heißen Backofen bei 180 °C auf der 2. Schiene von unten 30-35 Minuten garen.
100 g	Butter	schmelzen, mit
	Zitronenpfeffer	und
	Salz	würzen, nach Geschmack
	Kräuter	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	mit
200 g	Bitterschokolade	in eine hitzebeständige Schüssel geben, auf einen Topf mit siedendem Wasser geben und schmelzen lassen. Mischung glattrühren und nach Belieben
100 g	getrocknete Sauerkirschen	und
150 g	gehackte Nüsse	untermengen, vom Herd nehmen.
		In einer zweiten Schüssel
80 g	Kakaopulver	mit
65 g	Mehl	und
1 TL	Backpulver	und
300-350 g	Zucker	mischen. Masse zu der geschmolzenen Schokolade geben, verrühren. Nach und nach
4	Eier (Größe L)	unterrühren.
		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
	Puderzucker und Zimt	bestreuen.
200ml	Rotwein	mit
2	Sternanis	und
1	Zimtstange	und
50 g	Zucker	und
1	Chilischote (ganz)	aufkochen.
1 EL	Speisestärke	mit
4 EL	Orangensaft	und
3 EL	Cassis	glatt rühren. In die kochende Flüssigkeit geben, aufkochen lassen.
150 g	Cranberries (frisch oder TK)	zugeben, kochen bis die Beeren leicht aufplatzen. Gewürze herausnehmen.
250 g	Crème Fraîche	mit
	Orangenschale	und wenig
	Zimt und Zucker	verrühren.
		Brownies in Stücke schneiden, mit warmen Cranberries, Crème Fraîche anrichten und mit
	Roten Pfefferbeeren	garnieren und servieren.

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