

Weihnachten 2018

im AggerEnergie

Kochstudio

Bergische Weihnachtspralinen
mit Bratapfelkonfitüre und Feldsalatsträußchen

Petersilienwurzelsüppchen
mit grünem Schaum
Schwedisches Weihnachtsbrot

Rindertournedos mit Balsamschalotten
Wirsing- und Steckrübenstampf

Lebkuchenparfait mit Quitten

...für ca. 8 Personen

Bergische Weihnachtspralinen (jeweils für ca. 18 Stück)

mit Schafskäse

50 g Trockenobst
2 Zweige Petersilie
2 TL grünen Pfefferkörner
125 g Schafskäse
50-100 g Frischkäse
1 Eigelb

1 Rolle Blätterteig

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

fein würfeln.
fein hacken.
grob zerreiben.
mit
und
verrühren. Trockenobst, Petersilie und grünen Pfeffer unterheben.
mit der Schere in Rechtecke ca. 6x6 cm schneiden.

Jeweils 1 EL Füllung in die Mitte setzen und zu Dreiecken zusammenklappen.

Die Teigränder mit einer Gabel festdrücken, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

mit Brät

25 g Apfelringe (getr.)
2 TL grüne Pfefferkörner
250 g Brät (frische Bratwurst)
1 TL Majoran
1 Rolle Blätterteig
1 kleine Muffinform
Fett

fein würfeln.
grob zerreiben.
mit Apfelringen, grünem Pfeffer und verkneten.
mit der Schere in Rechtecke ca. 6x6 cm schneiden.
mit
auspinseln, Blätterteig-Rechtecken hineingeben.

Jeweils 1 EL Füllung in die Mitte und die Ränder über der Füllung zusammenschlagen.

1 Eigelb
2 EL Schlagsahne

und
mischen und die Pralinen damit einpinseln.

In 10- 15 Min. goldbraun backen.

Bratapfelkonfitüre

Zutaten für 5 Einmachgläser à 200 g

1 kg Äpfel	waschen, entkernen, in kleine Würfel schneiden.
100 g Mandelstifte	in einer Pfanne goldbraun rösten.
20 g Butter	in einem Topf erhitzen, Apfelwürfel darin anbraten.
50 ml Rum	die Apfelwürfel damit ablöschen.
500 g Gelierzucker 1:2	und Saft von
1 Zitrone	und
2 Zimtstangen	und Mark von
1 Vanilleschote	und
150 ml Apfelsaft	und
100 g Cranberries	unterrühren. Konfitüre aufkochen, dann bei großer Hitze etwa 5 Min. sprudelnd kochen lassen.

Anschließend geröstete Mandeln untermischen.

Konfitüre noch heiß in saubere Gläser füllen oder sofort essen z. B. mit geröstetem Brot und Schinken oder Weihnachtspralinen.

Feldsalat mit karamellisierten Walnüssen und Granatapfel

Für 6-8 Portionen

300 g Feldsalat	gründlich waschen, Wurzel entfernen.
3 EL Walnusskerne	grob hacken in einer Pfanne kurz anrösten, dann herausnehmen.
2 EL Zucker	In der Pfanne ohne Rühren bei milder Hitze schmelzen, Walnüsse dazugeben und umrühren.

Vom Herd nehmen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und auskühlen lassen.

Für das Dressing

3 EL Balsamicoessig, hell	und
1 EL Senf	verrühren und mit
Salz, Pfeffer	
Agavendicksaft	würzen.
2 EL Nussöl	und
2 EL Sonnenblumenöl	nach und nach unterschlagen.
1 Zwiebel	pellen, fein würfeln.
1 Knoblauchzehe	pellen, pressen zum Dressing geben.

Dressing zum Feldsalat geben und vorsichtig mischen. Auf Teller portionieren und mit den ausgelösten Kernen von

½ Granatapfel und den Walnusskernen bestreuen und sofort servieren.

Petersilienwurzelsüppchen mit grünem Schaum

Für ca. 6-8 Portionen

Für das Süppchen

60 g Zwiebeln	und
1 Knoblauchzehe	pellen und
400 g Petersilienwurzeln	schälen und würfeln. In einem großen Topf in
1 EL Butter	andünsten, mit
100 ml Sherry, trocken	ablöschen, auf die Hälfte einkochen. Mit
800 ml Gemüsefond	auffüllen, mit
Salz	
Cayenne	würzen, ca. 15 Minuten geschlossen kochen lassen.
200 ml Sahne	
Salz	zu Suppe geben, mit einem Pürierstab mixen. Mit
Cayenne	
Muskat	
Zitrone	
Agavendicksaft	würzen.
2 Stiele glatte Petersilie	die Blätter abzupfen und fein hacken, beiseite stellen.

Für den Petersilienschaum

25 g glatte Petersilie	die Blätter von den Stiele abzupfen, Blätter in kochendem Wasser 10 Sekunden blanchieren, in Eiswasser zum Farberhalt abschrecken, gut ausdrücken. Mit
150 ml Milch (mind. 3,5% Fett)	in einem hohen Rührbecher sehr fein pürieren, durch ein Sieb streichen. Kurz vor dem Servieren Petersilienmilch erwärmen (nicht kochen) Milch mit einem feinen Schneebesen oder Milchaufschäumer schaumig schlagen.
	Suppe in Kaffeetassen anrichten, 1-2 EL Schaum darauf geben, mit gehackter Petersilie servieren.

Schwedisches Weihnachtsbrot / Brötchen

Für 2 Brote

200 g Roggenmehl
¼ l Wasser
40 g Ahornsirup
40 g Butter
2 TL Salz

in eine große Schüssel geben.
mit
und

aufkochen, über das Roggenmehl gießen.

Zu einem glatten Teig verkneten.

1 P. Hefe
300 g Weizenmehl
1 TL gemahlener Anis
1 TL gemahlener Kümmel
1 TL gemahlener Fenchel

in 50 ml Wasser auflösen, mit
und nach Geschmack mit

mischen und mit dem Roggenmehl verkneten,
nach Bedarf noch Wasser zugeben.
Abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten
gehen lassen.

4-6 Scheiben Schinkenspeck
1 Zwiebel

in feine Streifen schneiden, anbraten.
pellen in feine Ringe schneiden, mit braten.
Beides unter den Teig geben und 2 lange Brote
(Baguetteform) oder Brötchen formen. Mit
bepinseln, im heißen Backofen bei 200 °C auf
der 2. Schiene von unten 30-40 (Brötchen ca. 20
Minuten) backen.

Öl

Tipp

Nach Geschmack grob gehackte Walnusskerne unterheben.

Rindertournedos mit Balsamschalotten

Zutaten für 6-8 Portionen

Balsamschalotten

60 g Butter
1 TL Mehl
500 g Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 kleinen Zweig Thymian
1 kleinen Zweig Rosmarin
2 TL Pfeffer, grün eingelegt
Salz
200 ml Rotwein oder roter Portwein
80 ml Balsamico-Essig
1 EL Honig
1 EL Olivenöl
100 ml Gemüsebrühe

mit
verkneten und einfrieren.
und
abziehen und halbieren. Beides mit
und

in einen breiten Topf geben,
und zum Kochen bringen. Die Zwiebeln
bei kleiner Hitze 20-30 Min. garen, Zwiebeln aus
dem Topf nehmen, Sud evtl. einkochen.
Thymian und Rosmarin entfernen, ¼ der
Zwiebeln zum Fond geben, kurz vor dem Servieren
Bratenfond vom Fleisch zugeben
mit der gefrorenen Butter pürieren.
Balsamschalotten zu dem Fleisch servieren.

Rindertournedos (Rinderfilet pro Person ca. 120 g)

6-8 Rindertournedos
Pfeffer
6 Thymianzweigen

6-8 Scheiben durchw. Speck

Öl

Öl

mit
würzen. Von
Blätter abzupfen, grob hacken, Fleisch darin
wälzen. Jedes Medaillon seitlich mit 1 Scheibe
von insgesamt
einrollen. Mit Küchengarn oder Zahnstocher
festbinden.

in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin von
beiden Seiten jeweils 1 Min. scharf anbraten. Im
heißen Backofen bei 160°C, auf einem mit
bestrichenen Backblech/Auflaufform auf der

2. Schiene von unten ca. 10-15 Min. garen, bis der
gewünschte Garpunkt erreicht ist. Bratenfond zu den
Balsamschalotten geben.

Wirsing-Kartoffelstampf

Für 6-8 Portionen

600-800 g Wirsing	den Strunk herausschneiden, die äußeren Blätter entfernen, den Rest in feine Streifen schneiden. Salzwasser zum Kochen bringen, Wirsing darin 2 Min. blanchieren. Abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen.
800 g mehlig kochende Kartoffeln	waschen, schälen und in Salzwasser 25 Min. garen. Abgießen, ausdämpfen lassen und mit einem Stampfer oder der flotten Lotte grob zerstampfen und warm halten.
80 g Zwiebeln	pellen und in sehr feine Würfel schneiden.
50 g Butter	in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelwürfel darin andünsten. Wirsing zugeben und noch 2 Min. dünsten. Mit
Salz, Pfeffer	und
Muskatnuss	würzen.
Zitrone	Wirsing vorsichtig unter die Kartoffel heben. Nach Bedarf Brühe oder Sahne und
1 EL Schmand oder Crème fraîche	und
2-3 EL geriebenem Parmesan	zugeben, mit
2 EL geh. Petersilie	bestreuen und servieren.

Steckrüben-Kartoffelstampf

Für 6-8 Portionen

500 g Steckrüben	schälen, waschen und in feine Würfel schneiden.
1 Zwiebel	pellen und fein würfeln. Beides in
40 g Butter	andünsten, mit
Salz	würzen und bei milder Hitze im geschlossen Topf ca. 15 Min. weiterdünsten.
500 g Kartoffeln (mehlig)	schälen, waschen und in kochendem Wasser 15 Min. garen. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und locker und vorsichtig mit den Steckrübenwürfeln mischen, mit
Salz	
Pfeffer	
Muskatnuss	
Petersilie	und
Zitrone	würzen,
2 EL Crème fraîche	zugeben, mit
Olivenöl	beträufeln und servieren.

Lebkuchenparfait mit Quitten

Für ca. 16 Scheiben

Lebkuchenparfait

2 P. Lebkuchen (ohne Oblate)
1 Vanilleschote

600 ml Schlagsahne

4 Eier
60 g Zucker

würfeln.
der Länge nach halbieren, das Mark
herauskratzen und mit
steifschlagen und kaltstellen.

mit
im Wasserbad schaumig schlagen und im
kalten Wasserbad kalt schlagen.
Lebkuchen dazugeben und verrühren, Sahne
vorsichtig unterheben. Die Masse in eine
Kastenform füllen und einfrieren.

Quitten

1 Orange

100 g Zucker

200 ml Holundersaft
Zimtstange
3 Nelken

die Hälfte der Schale dünn schälen, Orange
auspressen.

in einem Topf karamellisieren mit Orangensaft
ablöschen, mit 250 ml trockenem Rotwein
und

auffüllen. Orangenschale,
dazugeben und aufkochen.

4 Quitten (à 200 g)

schälen, achteln, Kerngehäuse entfernen.
Quittenviertel in den Holundersud geben und bei schwacher
Hitze 40 Minuten köcheln lassen.

2 TL Stärke

mit wenig kaltem Wasser glattrühren und den Holundersud
damit binden. Quitten im Sud abkühlen lassen.

Das Lebkuchenparfait in Scheiben schneiden
und mit den warmen Quitten servieren.