

Weihnachtsmenü

Dezember 2021

Variation von Blätterteigpralinen

Wintersalat mit roter Bete,
Birnen und Roquefort

Süßkartoffelsuppe
mit Mandelsternen

Bergischer Backpflaumengulasch
mit Spätzle
und Lorbeeräpfeln

Apfel-Tiramisu
mit Krokant



AggerEnergie Kochstudio
02261 3003-120
vera.zielberg@aggerenergie.de

Bergische Blätterteigpralinen (jeweils für ca. 18 Stück)

mit Schafskäse

		Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.
50 g	Trockenobst	fein würfeln.
2	Zweige Petersilie	fein hacken.
2 TL	grünen Pfefferkörner	grob zerreiben.
125 g	Schafskäse	mit
50-100 g	Frischkäse	und
1	Eigelb	verrühren. Trockenobst, Petersilie und grünen Pfeffer unterheben.
1	Rolle Blätterteig	mit der Schere in Rechtecke ca. 6x6 cm schneiden.
		Jeweils 1 EL Füllung in die Mitte setzen und zu Dreiecken zusammenklappen. Die Teigländer mit einer Gabel festdrücken, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

mit Brät

25 g	Apfelringe (getr.)	fein würfeln.
2 TL	grüne Pfefferkörner	grob zerreiben.
250 g	Brät (frische Bratwurst)	mit Apfelringen, grünem Pfeffer und verkneten.
1 TL	Majoran	
1	Rolle Blätterteig	mit der Schere in Rechtecke ca. 6x6 cm schneiden.
1	kleine Muffinform Fett	mit auspinseln, Blätterteig-Rechtecke hineingeben. Jeweils 1 EL Füllung in die Mitte und die Ränder über der Füllung zusammenschlagen.
1	Eigelb	und
2 EL	Schlagsahne	mischen und die Pralinen damit einpinseln. in 10- 15 Min. goldbraun backen.

Wintersalat mit roter Bete, Birnen und Roquefort

Für ca. 8 Portionen

600 g rote Bete grobem Meersalz Olivenöl	waschen, mit und einreiben und in einer Auflaufform im Backofen bei 200°C ca. 1 Stunde backen. Rote Bete wie Pellkartoffeln pellen, alles auskühlen lassen. Rote Bete in dünne Scheiben hobeln.
6-7 EL Walnussöl 4 EL Olivenöl 3 EL Sherryessig 2 EL Wasser 1 TL Senf 1 TL Honig Knoblauch Salz Pfeffer Kümmel, gemahlen	und mit und und verrühren. Mit würzen. Rote Bete zugeben, 1 Stunde ziehen lassen.
250 g Feldsalat	putzen, waschen, trockenschleudern.
40 g Walnüsse 1-2 EL Honig	ohne Fett hellbraun rösten, mit glasieren, auf ein Backpapier zum Abkühlen geben und hacken.
150 g Roquefort	zerkleinern.
2 Birnen Zitrone	entkernen und in Spalten schneiden, mit beträufeln. Rote Bete ohne Dressing fächerförmig mit den Birnen auf Tellern oder Platte verteilen. Restliches Dressing mit dem Feldsalat mischen und anrichten. Mit den Walnüssen und dem Käse garnieren und servieren.

Tipp: Roquefort gegen Ziegenfrischkäse austauschen

Süßkartoffelsuppe mit Mandelsternen

Für 6-8 Portionen

Süßkartoffelsuppe

120 g Zwiebeln	und
1 Knoblauchzehe	pellieren und würfeln.
30-40g Ingwer	schälen und würfeln.
400 g Süßkartoffeln	schälen, grob würfeln.
10 Pimentkörner	zerstoßen. Alles in
30 g Butter	andünsten. Mit
100 ml Weißwein	ablöschen.
1 TL abgerieb. Zitronenschale	und
1 TL abgerieb. Orangenschale	zugeben. Mit
150 ml Möhrensaft	und
100 ml Orangensaft	und
600 ml Geflügelbrühe	auffüllen. Mit
Salz	würzen. Ca. 20 Minuten köcheln lassen, pürieren,
mit	
Zitronensaft	und
Cayennepfeffer	abschmecken.

Mandelsterne

6-8 Toastbrotstücken	Aus
Butter	pro Person einen Stern ausstechen. Mit
4 EL geh. Mandeln	bestreichen. In
	wälzen. Auf ein Backblech geben und im heißen
	Backofen bei 200°C kurz kross backen.

Alternative:

Salbeigarnelen

25 g Pecannüsse	hacken.
6-8 Garnelen	in einer Pfanne in
1/2 EL Olivenöl	2 Minuten kross braten.
6-8 kl. Salbeizweige	zugeben, Pecannüsse zugeben, mit
1-2 EL Ahornsirup	glasieren. Mit
Salz	und
Chiliflocken	würzen.

den Suppe mit den Salbeigarnelen anrichten und mit Mandelsternen servieren.

Bergischer Backpflaumengulasch

Für ca. 8 Portionen

20	Backpflaumen o. Kern	und
2	Scheiben Schwarzbrot	grob zerkleinern.
250 g	Zwiebeln	und
2	Knoblauchzehen	pellern, würfeln und Beiseite stellen.
1	Porreestange	putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.
1 kg	Gulasch (halb u. halb)	würfeln und nacheinander in einer Pfanne in heißem
	Öl	kräftig anbraten, mit
	Salz, Pfeffer	und
	Paprikapulver	würzen in einen Schmortopf geben.
		Zwiebelwürfel, Knoblauch und Porree ebenfalls anbraten und zum Fleisch geben.
		Mit
1/2 L	Rotwein	ablöschen,
150 ml	Brühe	sowie die Backpflaumen und Brot zugeben. Mit
4	Wacholderbeeren	
3	Gewürznelken	
5	Pimentkörner	
2	Lorbeerblätter	würzen (evtl. in ein Teesiebchen geben). Bei schwacher Hitze geschlossen ca. 60 Min. garen.

Unser Tipp: Wildschein eignet sich ebenfalls sehr gut.

Zum Gulasch servieren wir hausgemachte Spätzle und Lorbeeräpfel.

Spätzle

Für 4-6 Portionen

400 g Mehl
4 Eier
3-4 El Mineralwasser
1 Tl Salz

in eine Rührschüssel geben und zu einem dickflüssigen, glatten Teig verrühren. Den Teig so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Dann ca. 1 Stunde ruhen lassen.

1 Tl Salz

In einem großen Kochtopf Wasser zum Kochen bringen, dann hinzufügen. Den Spätzleteig portionsweise mit einem Spätzlehobel ins kochende Wasser hobeln, oder mit einem Messer vom Brett schaben. Die Spätzleportionen jeweils aufkochen bis sie hochsteigen, mit einem Schaumlöffel in ein Sieb geben und kurz kalt abspülen. Vor dem Servieren die Spätzle in

1 El Butter
Muskatnuß

schwenken.

Lorbeeräpfel

3 kleine Äpfel

halbieren und entkernen. Mit der Schnittstelle nach unten auf ein Backblech setzen, oben einschlitzen und in die Kerbe geben.

Je 1 Lorbeerblatt

Im heißen Backofen bei 180° C ca. 15 Minuten backen.

Apfel-Tiramisu mit Krokant

Für 8 Portionen

- | | |
|---------------------------|--|
| Backpapier | mit |
| Öl | bepinseln. |
| 1 EL Zucker | in eine beschichtete Pfanne geben, bei milder Hitze karamellisieren, |
| 1 EL Butter | zugeben und schmelzen. |
| 80 g Mandelblättchen | unterrühren und leicht bräunen. Masse auf dem Backpapier verteilen, abkühlen lassen und grob hacken. |
| 250 g Mascarpone | mit |
| 250 g Vanillequark | |
| 1 P. Vanillezucker | und |
| 1-2 EL Zucker | und nach Bedarf mit |
| Milch | verrühren. |
| 16-20 Löffelbiskuits oder | |
| Kekse | in eine Form schichten und mit ca. |
| 80 ml Apfelsaft | beträufeln. |
| 750 g Apfelkompott mit | |
| Stückchen | mit |
| Zimt | verrühren, auf die Masse verteilen. Mit der Quarkcreme abdecken. 2-3 Stunden kalt und mit |
| Zimt od. Kakao | bestäuben und servieren. |

Tipp: Tiramisu in Portionsgläsern schichten. Apfelstückchen mit Zimt garen.