

***Weihnachtlichen 2019***  
***Festliches ohne Stress***  
***im Kochstudio der AggerEnergie***

Prosecco mit Ingewersirup  
und Tapenade-Stangen

Weihnachtliche Landterrinen mit Chutney  
Salatbouquet und Kräuter-Focaccia-Tannenbaum

Erbsensüppchen mit Gemüsechips

Ofenlachs mit Linsengemüse und Selleriestampf

Himmlische Schokotorte mit karamellisierten Orangen

... für ca. 6 Portionen

AggerEnergie Kochstudio 02261 3003-120  
Vera Zielberg, Fatima El Hadouchi

## Prosecco mit Ingwersirup

Für 8 Gläser

80 g Ingwer  
60 g Zucker  
1 Limette

schälen, sehr klein schneiden, mit und dem Saft von aufkochen, um die Hälfte sirupartig einkochen, pürieren. Nach Wunsch durch ein feines Sieb streichen und abkühlen lassen.

Eiswürfeln  
Limettenschale  
Minzeblatt  
1 Fl. kaltem Prosecco

Pro Glas 1 TL Sirup mit und

geben und mit auffüllen und sofort servieren.

## Tapenade-Stangen

Für ca. 25 Stück

3 Stiele Thymian  
2 Stiele Petersilie  
120 g schwarze Oliven ohne Stein  
40 g Kapern  
2 Sardellenfilets  
80 g Parmesan  
1 Msp. Zitronenschale  
1 kleine Knoblauchzehe  
2-3 EL Olivenöl  
Salz  
Cayennepfeffer

Für die Tapenade die Blätter abzupfen. die Blätter abzupfen. Mit und und und und

in einem Blitzhacker fein hacken. unterrühren und mit

würzen.

2 Rollen frischen Blätterteig (ca. 500 g)

auslegen. Auf eine Platte die Tapenade streichen, mit der zweiten Platte belegen. Mit einem Rollholz leicht über den Teig rollen und dabei andrücken. Mit einem Teigroller in etwa 25 Streifen von je 1 cm Breite schneiden.

Backpapier

2 Backbleche mit belegen. Teigstreifen zu Spiralen verdrehen und auf die Bleche legen: die Enden dabei beschweren, damit sich die Streifen nicht wieder aufdrehen. Im heißen Backofen (Umluft 180 °C) ca. 25 Minuten backen. Auf Gittern abkühlen lassen und dann in Blechdosen aufbewahren.

## Weihnachtliche Landterriner

350 g Hähnchenbrustfilet  
2 EL Öl  
Salz, Pfeffer  
8 große Wirsingblätter

in  
rundherum anbraten, dabei mit  
würzen.  
in Salzwasser 6 Min. blanchieren, kalt  
abschrecken, Strünke herausschneiden.  
Je vier Wirsingblätter auf einem Küchentuch  
übereinanderlappend rund auslegen. Zweites  
Küchentuch auflegen, mit einem Nudelholz  
vorsichtig glatt und trocken walzen.

30 g Pinienkerne  
30 g Pistazien  
1-2 EL eingel. grüne Pfefferkörner  
120 g Backpflaumen  
4 Thymianzweige  
200 g Kochschinken am Stück  
  
800 g rohe Bratwurst (grob)  
100 ml Schlagsahne  
1 EL Cognac  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

und ohne Fett rösten.  
grob hacken.  
grob hacken,  
fein würfeln,  
hacken,  
fein würfeln. Alles in eine Schüssel geben und  
mit dem Handrührgerät mit dem Brät von  
und  
und  
zu einer Farce vermengen. Mit  
würzen.  
Wirsingmatten dünn mit der Farce bestreichen,  
je ein Filet auflegen, Farce dünn aufstreichen,  
einrollen und überstehende Enden  
abschneiden.

Scheiben frischen Speck  
(dünn geschnitten)

Terrinenform oder Kastenbackform (ca. 1 L) mit  
  
auslegen, so dass er überhängt. Zur Hälfte mit  
Farce füllen, Rouladen einlegen, mit restlicher  
Farce bedecken, Speckenden über der Farce  
zusammenschlagen. Form abdecken oder mit  
Alufolie zweilagig gut verschließen. Form in  
einen Bräter geben, mit kochendem Wasser bis  
zu 2/3 auffüllen. Im heißen Backofen bei  
Gasstufe 2 / 160 °C ca. 60 Min. garen. Form  
herausheben, auf einem Gitter abkühlen  
lassen.

200 g Babyleaf-Saladmischung  
1 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Essig (z.B. Balsamico)  
1 TL Senf  
1 TL Honig  
4-5 EL Sonnenblumenöl oder

putzen.  
pellen, sehr klein würfeln.  
pellen, pressen. Mit  
  
und nach Geschmack  
unterrühren und nach und nach

Olivenöl, kaltgepresst  
Salz  
Pfeffer a. d. Mühle

unterschlagen, kräftig mit  
würzen.

Landterrinen in Scheiben schneiden und zum Beispiel mit Cumberlandsaucen, Chutneys, Salatgarnituren und karamellisierten Walnüssen anrichten und servieren.

## Apfel-Kürbis-Chutney aus dem Thermomix

Für 3 Gläser

1	Muskatblüte	mit
3 TL	Salz	in den Mixtopf geben, 15 Sek./Stufe 8
150 g	getr. Aprikosen	zerkleinern, in eine große Schüssel umfüllen. in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern, zu der Muskatblüte geben.
200 g	Äpfel (vorbereitet)	und
300 g	Hokkaido-Kürbis (vorbereitet)	
250 g	Zwiebeln (vorbereitet) zerkleinern,	in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 4,5 in die Schüssel geben.
20 g	Ingwer (vorbereitet)	und
1	rote Chilischote (vorbereitet) zerkleinern	in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 6 und mit dem Spatel nach unten schieben.
25 g	Senfkörner	und
250 g	Gelierzucker Mixtopf	und die Kürbis/Apfelmischung zurück in den geben. Mit
250 g	Apfelessig	auffüllen. Chutney dann ca. 20 Min./100 °C/ links Drehung/ kochen, dann 10 Min./90 °C/ links Drehung/Stufe 2 weiter garen.

Chutney in heiß ausgespülte Schraubgläser füllen und sofort verschließen.

## Kräuter-Focaccia-Tannenbaum

Für 1 Tanne

3	Stiele Rosmarin	entrappen und die eine Hälfte grob hacken, die andere fein.
400 g	Dinkelmehl (z.B. Typ 630)	sieben und mit
1 TL	Salz	und dem fein gehackten Rosmarin in einer Rührschüssel mischen.

15 g	Hefe	in einer kleinen Schüssel mit
1 TL	Zucker	und
275 g	lauwarmen Wasser	verrühren. Hefegemisch und
6 EL	Olivenöl	zum Mehl geben und mit den Knethaken des Mixers zu einem glatten Teig verkneten.
	Öl	Frischhaltefolie mit bestreichen und den Teig fest als Rolle einwickeln und an einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen.

2	Bund Basilikum	Blätter abzupfen, grob schneiden.
40 g	Pinienkerne	in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
2	Knoblauchzehen	fein hacken
80 g	Parmesan	grob würfeln. Zutaten im Blitzhacker fein hacken, und
100 ml	Olivenöl	untermischen, mit
1-2 TL	Abrieb einer Biozitronen	abschmecken.
	Salz	

Backofen auf 210 °C vorheizen.

Hefeteig durchkneten, halbieren und auf einer bemehlten Fläche zu 34 x 38 cm ausrollen. Die oberen Ecken so wegschneiden, das in etwa ein gleichschenkeliges Dreieck entsteht. Ein Dreieck auf Backpapier geben, mit dem Pesto bestreichen, dabei einen Rand von 1 cm frei lassen. Das zweite Teigdreieck darauf legen, leicht andrücken. Mit dem Pizzaroller von unten einen 2 cm breiten Streifen abschneiden, daraus einen Stamm formen, diesen gut an der Tanne festdrücken. Seiten des Dreiecks parallel in 2 cm breite Streifen bis fast zur Mitte einschneiden.

Die Teigstreifen jeweils mehrfach in sich verdrehen. Mit restlichem Rosmarin und grobem Meersalz bestreuen. Aus dem restlichen Teig nach Belieben Brötchen oder eine kleine weitere Tanne ohne Füllung formen. Auf der 2. Schiene von unten 20-25 Minuten backen, am besten noch lauwarm servieren.

## Erbsensüppchen

Für 4-6 Portionen

100 g Schalotten

1 Knoblauchzehe

350 g Kartoffel, mehlig

100 g Zuckerschoten

und

pellen, fein würfeln.

schälen, grob würfeln.

putzen, schräg in 2 cm lange Stücke

schneiden. In kochendem Salzwasser 2

Minuten garen, abgießen mit eiskaltem

Wasser abschrecken.

2 EL Olivenöl

und

1 EL Butter

in einem großen Topf erhitzen, Schalotten

darin glasig dünsten. Kartoffeln und

kurz mitdünsten, mit

ablöschen aufkochen,

zugeben.

1 TL Fenchelsamen

50 ml Wermuth

900ml Gemüsefond

1 Lorbeerblatt

und

4 Wacholderbeeren

und

4 Pimentkörner

und

8 schwarze Pfefferkörner

in einen Teebeutel/sieb füllen und

Verschließen und in die Suppe geben,

zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Jeweils

½ Bd. Estragon, Petersilie, Kerbel

abzupfen, fein schneiden, 2/3 davon mit

250 g Schmand

mischen, Rest beiseite legen, Schmand mit

Salz, Pfeffer

würzen.

350 g Erbsen TK

mit

100ml Schlagsahne

zur Suppe geben und 5 Minuten leise

köcheln. Teefilter entnehmen, Suppe fein

pürieren, bei Bedarf noch durch ein feines

Netz streichen. Kurz vor dem Servieren

zur Suppe geben, ziehen lassen.

Zuckerschoten zufügen und erwärmen. Mit

100 g Erbsen TK

Muskat

Zitrone

Salz

abschmecken. Mit den Kräutern und dem

Kräuterschmand servieren.

Topping:

Stemellachs (grob zerpfückt), gebratene Baconscheiben, Gemüsechips

Gemüsechips:

Petersilienwurzeln schälen, hobeln, mit Salz, Curry, Kreuzkümmel und

Kurkuma würzen, 2 EL Olivenöl zugeben. Rote Bete schälen, hobeln, mit

Orangenabrieb, Chiliflocken, Salz würzen, 2 EL Olivenöl zugeben.

Nebeneinander auf Backbleche geben. Chips im heißen Backofen bei 170°C

Umluft je nach Dicke ca. 45 Minuten backen. Einige Male die Ofentür öffnen,

damit Feuchtigkeit entweicht oder/und mit einem Holzlöffel Tür einen Spalt

geöffnet lassen.

## Ofenlachs mit Linsengemüse und Safransud

Für 4-6 Portionen

### Linsengemüse

220 g Berglinsen abspülen.  
1 Schalotten und  
1 Knoblauchzehe pellen, fein würfeln.  
2 EL Olivenöl in einem breiten Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch glasig dünsten. Linsen zugeben, mit auffüllen und bei milder Hitze je nach Packungsangabe zugedeckt ca. 25 Minuten bissfest garen.

400 ml Wasser In der Zwischenzeit  
1 große Möhre schälen und fein würfeln.  
¼ Lauchstange putzen in feine Würfel schneiden, beides in  
1 EL Olivenöl andünsten und die letzten 5 Minuten mit den Linsen garen. Mit

Salz  
Schwarzem Pfeffer  
Süßem Senf  
Limettensaft  
200 g Kirschtomaten  
5 Dillstiele

würzen.  
waschen, halbieren. Von  
die Ästchen abzupfen, fein schneiden. Kurz vor dem Servieren Tomaten unterheben, kurz erwärmen. Dill untermischen.

### Safransud

1 Schalotte und  
1 Knoblauchzehe in feine Ringe schneiden.  
6 Frühlingszwiebeln putzen, waschen. Weiße, hell- und dunkelgrüne Teile Getrennt in ca. 5 cm lange Stücke schneiden (ggfs. längs halbieren). In einem breiten Topf erhitzen, Schalotten 2-3 Minuten glasig dünsten. Mit ablöschen und zur Hälfte einkochen. Mit auffüllen, aufkochen und mit  
2 EL Olivenöl  
100 ml Weißwein  
400 ml Gemüsebrühe  
1-1,5 Döschen Safran  
Salz  
1 TL Piment d'Espelette  
1 EL Limettensaft  
Zucker  
und  
und  
und  
würzen. Weiße Frühlingszwiebeln zugeben, 2 Minuten garen, dann weitere Teile ebenfalls 2 Minuten mit garen. Sud nochmals abschmecken.

### Lachs

600 g Lachs in Portionsstücke teilen.  
2 EL Olivenöl in eine feuerfeste Form geben. Von  
8 Stielen Thymian die Blätter abzupfen und die Hälfte in die Form geben. Lachs darauf geben, mit  
2-3 EL Olivenöl beträufeln, mit dem restlichen Thymian betreuen, Form mit  
Klarsichtfolie verschließen, Lachs im heißen Backofen bei 120 °C auf

Meersalz  
Piment d'Espelette

der 2. Schiene von unten 15 Minuten garen. Mit und bestreuen. Auf den Linsen anrichten, Sud seitlich angießen.

## Himmlische Schokotorte

Für ca. 12 Stück

150 g Butterkekse	in einen Gefrierbeutel geben und mittelfein zerstampfen.
100 g Butter	schmelzen, mit den Bröseln vermengen.
Backpapier	Den Boden einer Springform mit auslegen, Keksmischung darauf verteilen, gut festdrücken und abkühlen lassen.
200 g weiße Schokolade	grob hacken und über einem Wasserbad schmelzen, leicht abkühlen lassen. Dann
1 TL Zitronenabrieb	und
1 TL Vanilleextrakt	und
125 ml Crème double	und
250 g Mascarpone	und
200 g Frischkäse	zur Schokolade geben. Masse auf dem Keksboden verteilen, glatt streichen und in der Form einfrieren. Am Abend vor dem Fest die Torte aus dem Gefrierschrank holen und im Kühlschrank langsam auftauen lassen.
	Kuchen auf eine Platte geben.
2 EL Kokosraspeln	in einer Pfanne ohne fett goldbraun rösten.
20 g getrocknete Cranberrys	hacken.
1 Limette	und
1 kleine Orange	abreiben. Die Torte mit den Cranberrys, den Zitruschalen und Kokos bestreuen und servieren.



## Karamellierte Orangen

Für 6-8 Beilagenportionen

3-4 Orangen

mit dem Messer schälen und die weiße Haut dabei vollständig entfernen. Den Saft auffangen und zum Ablöschen weiter verwenden. Die Orangen in Scheiben oder Filets schneiden.

40 g Puderzucker

in einem Topf bei mittlerer Hitze goldbraun schmelzen.

200 ml Orangensaft (frisch gepresst)

ablöschen und ca. 15 Minuten in einem breiten Topf offen einkochen. Mit aromatisieren.

2 cl Orangenlikör

Orangen auf einem Teller anrichten, mit der Orangensauce überziehen.