Weihnachtlichen 2019

Festliches ohne Stress

im Kochstudio der AggerEnergie

Prosecco mit Ingewersirup

und Tapenade-Stangen

Weihnachtliche Landterrine 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	schälen, sehr klein schneiden, mit
60 g	Zucker	und dem Saft von
1	Limette	aufkochen, um die Hälfte sirupartig einkochen, pürieren. Nach Wunsch durch ein feines Sieb streichen und abkühlen lassen.
		Pro Glas 1 TL Sirup mit
	Eiswürfeln	und
	Limettenschale	
	Minzeblatt	geben und mit
1 Fl.	kaltem Prosecco	auffüllen und sofort servieren.

Tapenade-Stangen

Für ca. 25 Stück

		Für die Tapenade
3 Stiele	Thymain	die Blätter abzupfen.
2 Stiele	Petersilie	die Blätter abzupfen. Mit
120 g	schwarze Oliven ohne Stein	und
40 g	Kapern	und
2	Sardellenfilets	und
80 g	Parmesan	und
1 Msp.	Zitronenschale	
1	kleine Knoblauchzehe	in einem Blitzhacker fein hacken.
2-3 EL	Olivenöl	unterrühren und mit
	Salz	
	Cayennepfeffer	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 Landterrine

350 g	Hähnchenbrustfilet	in
2 EL	Öl	rundherum anbraten, dabei mit
Salz, Pfeffer		würzen.
8 große Wirsingblätter		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	und ohne Fett rösten.
30 g	Pistazien	grob hacken.
1-2 EL	eingel. grüne Pfefferkörner	grob hacken,
120 g	Backpflaumen	fein würfeln,
4	Thymianzweige	hacken,
200 g	Kochschinken am Stück	fein würfeln. Alles in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät mit dem Brät von
800 g	rohe Bratwurst (grob)	und
100 ml	Schlagsahne	und
1 EL	Cognac	zu einer Farce vermengen. Mit
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss	würzen. Wirsingmatten dünn mit der Farce bestreichen, je ein Filet auflegen, Farce dünn aufstreichen, einrollen und überstehende Enden abschneiden.
		Terrinenform oder Kastenbackform (ca. 1 L) mit
Scheiben frischen Speck (dünn geschnitten)		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-Salatmischung	putzen.
1	Schalotten	pellen, sehr klein würfeln.
1	Knoblauchzehe	pellen, pressen. Mit
2 EL	Essig (z.B. Balsamico)	
1 TL	Senf	und nach Geschmack
1 TL	Honig	unterrühren und nach und nach
4-5 EL	Sonnenblumenöl oder	

Olivenöl, kaltgepresst		unterschlagen, kräftig mit
	Salz	
	Pfeffer a. d. Mühle	würzen.
		Landterrine in Scheiben schneiden und zum Beispiel mit Cumberlandsauce, Chutney, Salatgarnitur 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 zerkleinern, in eine große Schüssel umfüllen.
150 g	getr. Aprikosen	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)	in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 6
zerkleinern		und mit dem Spatel nach unten schieben.
25 g	Senfkörner	und
250 g	Gelierzucker	und die Kürbis/Apfelmischung zurück in den
	Mixtopf	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.
		Frischhaltefolie mit
	Öl	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,
100 ml	Olivenöl	und
1-2 TL	Abrieb einer Biozitrone	untermischen, mit
	Salz	abschmecken.

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	und
1	Knoblauchzehe	pellen, fein würfeln.
350 g	Kartoffel, mehlig	schälen, grob würfeln.
100 g	Zuckerschoten	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
1 TL	Fenchelsamen	kurz mitdünsten, mit
50 ml	Wermuth	ablöschen aufkochen,
900ml	Gemüsefond	zugeben.
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
100 g	Erbsen TK	zur Suppe geben, ziehen lassen. Zuckerschoten zufügen und erwärmen. Mit
	Muskat	
	Zitrone	
	Salz	abschmecken. Mit den Kräutern und dem Kräuterschmand servieren.

Topping: Stemellachs (grob zerpflückt), 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 Spaolt 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
400 ml	Wasser	auffüllen und bei milder Hitze je nach Packungsangabe zugedeckt ca. 25 Minuten bissfest garen. 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	würzen.
200 g	Kirschtomaten	waschen, halbieren. Von
5	Dillstiele	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
2 EL	Olivenöl	erhitzen, Schalotten 2-3 Minuten glasig dünsten. Mit
100 ml	Weißwein	ablöschen und zur Hälfte einkochen. Mit
400 ml	Gemüsebrühe	auffüllen, aufkochen und mit
1-1,5	Döschen Safran	und
	Salz	und
1 TL	Piment d´Espelette	und
1 EL	Limettensaft	
	Zucker	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

		der 2. Schiene von unten 15 Minuten garen. Mit
	Meersalz	und
	Piment d´Espelette	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 Zitrusschalen und Kokos bestreuen und servieren.

Karamellisierte 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.