

Kochen mit Martina und Moritz vom 08.12.2018

Redaktion: Klaus Brock

Weihnachten im Revier – Ruhrpott-Klassiker zu den Festtagen

Lebercreme	2
Erbsencremesüppchen mit Kartoffelknusper	3
Gefülltes Täubchen	5
Wirsingpäckchen	7
Beschwipster Pumpenickel im Bratapfel in Blätterteighülle	8

URL: <https://www1.wdr.de/fernsehen/kochen-mit-martina-und-moritz/sendungen/weihnachten-im-revier-100.html>

Alle Rezepte von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer



Zu Weihnachten pflegt jede Familie ihre Klassiker, meist mit uralten Traditionen – aber manchmal lockt doch die Abwechslung, und da guckt man gern auch mal beim Nachbarn in den Kochtopf.

Heute haben wir uns davon inspirieren lassen, was man im Ruhrpott zum Fest gern serviert oder früher gern serviert hat. Täubchen, zum Beispiel, hatte früher jeder zweite Bergmann im Oberstübchen wohnen, Taubenzüchten war erklärtes Hobby. Man sprach vom Rennpferd des Bergmanns und an Festtagen griff man gern ins Nest und holte sich ein paar Täubchen als Leckerbissen. Dieses Hobby ist heute zwar nicht mehr so verbreitet wie früher – Täubchen sind aber weiterhin ein Leckerbissen.

Lebercreme

Aus den Innereien wird eine köstliche Creme, die man als Aufstrich auf knusprigem Brot zum Apéritif serviert. Während der Bescherung, wenn man sich vielleicht zur Feier des Festtags ein Glas Sekt gönnt, ist ein solcher Bissen hochwillkommen.



Zutaten für sechs Personen:

- Ca. 200 g Täubchenleber, Herzen und evtl. Nierchen (falls welche dabei sind)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Butter
- je 2 EL Thymian und Kerbel oder Petersilie
- 1 kleines Glas Madeira oder Port
- Salz
- Pfeffer
- 1 Messerspitze Chilipulver oder etwas frischen Chili
- 1 Prise Zucker

Zubereitung:

- Die Innereien der Täubchen putzen, Häute und Sehnen entfernen.
- Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln. In einer kleinen Pfanne mit zwei Löffeln Butter weich dünsten.
- Die Innereien zufügen, und jetzt bei etwas stärkerer Hitze rasch rundum braten, aber nicht ganz durchgaren. Dabei salzen, pfeffern, mit Chili und Zucker würzen. Die gehackten Kräuter zufügen.
- Am Ende den Pfanneninhalt etwas abkühlen lassen, in einen Mixbecher füllen und mit der restlichen Butter glatt mixen.
- Nochmals abschmecken. In ein Deckeltöpfchen füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Servieren: Auf geröstete Brotecken oder Scheiben streichen, schon steht ohne jede Mühe ein köstliches Häppchen zum Glas Wein auf dem Tisch.

Tipp: Falls die Mägen mitgeliefert wurden, eignen sich diese wunderbar, um daraus bei kleiner Hitze eine herzhafte Brühe zu kochen. Diese brauchen lange, bis sie weich und zart sind.

Erbsencremesüppchen mit Kartoffelknusper

Erbsen bringen mit ihrem frischen, lebendigen Grün Farbe auf die Festmenütafel. Obendrein macht die Suppe kaum Mühe und schmeckt. Und „frische“ Erbsen gibt's um diese Jahreszeit überall in der Tiefkühltruhe. Vielleicht sogar aus dem eigenem Garten...



Zutaten für sechs Personen:

- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- 300 g TK-Erbsen
- ½ l Brühe
- ¼ l Sahne
- eine Hand voll Minzeblätter
- Salz
- Pfeffer
- Chilipulver
- 1 Prise Zucker
- etwas Zitronenschale.

Außerdem für die Knusper-Kartoffeln:

- 1-2 Kartoffeln, Öl zum Frittieren

Zubereitung:

- Die Zwiebel schälen und fein würfeln, in der Butter weich dünsten. Erbsen hinzufügen mit Salz, Pfeffer, Chili, Zitronenschale würzen und mit Brühe auffüllen und etwa 5 Minuten leise köcheln.
- Sahne zufügen, nochmals aufkochen. Schließlich alles mit dem Pürierstab glatt mixen, dabei auch die Minzeblätter mit dazugeben. Zum Schluss alles nochmals abschmecken.
- Für die knusprigen Kartoffeln („Alumettes“) als Einlage: die Kartoffel in feine Streifen hobeln und quer in kleine Stifte schneiden.
- In einer Schüssel mit Wasser gründlich abspülen, dann auf einem Küchentuch so gut wie möglich abtrocknen.
- In heißem Öl zweimal backen – das erste Mal bei etwa 150 Grad, beim zweiten Mal mit 170 Grad, bis sie appetitlich gebräunt sind.

Servieren: Kurz vor dem Servieren die Suppe nochmals durchmischen, dann wird diese schön schaumig. In tiefen Tellern zusammen servieren. Obendrauf natürlich die knusprigen Kartoffelstäbchen.

Tipp: Das kann man schon lange vorher erledigen – die Kartoffelknusper bleiben in einem Schraubglas oder Vorratsbehälter frisch.

Gefülltes Täubchen

So ein Täubchen ist größer als eine Wachtel, aber kleiner als ein Stubenküken – man rechnet ein ganzes Täubchen pro Person. Und damit man sich die Sättigungsbeilage sparen kann, füllen wir es mit einer würzigen, lockeren Farce aus Brot. Eine Art Semmelknödel im Bauch.



Zutaten für sechs Personen:

- 6 Täubchen
- 1 Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL Butter
- 4 EL Olivenöl
- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Thymianzweige
- 1 Handvoll gehackte Petersilie
- 1 Messerspitze Chilipulver oder etwas frischen Chili
- Wurzelwerk (je eine Tasse fein gewürfelt: Sellerie, Möhre, Lauch)
- 2 Brötchen oder 5-6 Scheiben Weißbrot
- 3-4 EL lauwarme Milch
- 1 Ei
- ¼l Weißwein und eventuell etwas Brühe
- 1 kleines Glas Madeira oder Port
- 1-2 TL Quittengelee
- 1 EL Essig

Zubereitung:

- Die Täubchen mit Küchenpapier sauber wischen.
- Die Schale der Zitrone abreiben, mit Salz, Pfeffer und 2 Esslöffeln Butter mischen, die Vögel damit rundum gründlich einreiben.
- Die Zwiebel fein würfeln, ebenso den Knoblauch, im heißen Öl langsam weich dünsten, nur ganz sanft bräunen. Dabei die abgestreiften Thymianblättchen und die fein gehackten Petersilienblätter untermischen.
- Das Brötchen oder Weißbrot (besonders herzhaft ist ein Bauernbrot) würfeln, in einer Schüssel mit der Milch beträufeln und zugedeckt einweichen lassen.
- Erst dann das Ei einarbeiten, die Masse mit der Hand tüchtig durchkneten und gut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- Die Mischung aus Zwiebel, Knoblauch und Kräutern etwas abkühlen lassen und ebenfalls mit der Brotmasse verkneten.
- Diese in die Täubchen-Bäuche füllen. Die Flügel unter dem Körper verschränken, eventuell die Vögel sogar mit Küchenzwirn zusammenbinden, so dass sie jeweils ein handliches Paket bilden.
- Nebeneinander in eine passende Bratenreine betten, das kleingeschnittene Wurzelwerk daneben verteilen, salzen, pfeffern.
- In den 250 Grad heißen Ofen schieben (Ober- und Unterhitze) und etwa 15 Minuten in dieser starken Strahlungshitze anbraten.
- Jetzt müsste das Wurzelgemüse weich sein und der Wein kann angegossen werden, die Temperatur auf 90 Grad (Ober- & Unterhitze) herunterschalten und die Täubchen in der nachlassenden Ofenhitze langsam durchgaren, nochmal eine knappe Stunde.
- Den Bratenfond in der Reine lösen und alles in eine Kasserolle umfüllen – dabei etwa die Hälfte des Wurzelwerks in einem Schälchen erst mal beiseite stellen.
- Den Fond mit einem Schuss Madeira oder Port einkochen. Wenn nötig, gegebenenfalls – wenn zuviel davon verkocht sein sollte, mit Brühe auffüllen. Die Täubchen bis zum Servieren im Ofen warm halten.
- Für die Sauce den Bratenfond mit dem Mixstab pürieren, dabei die restliche Butter stückchenweise sowie das Quittengelee mit mixen. Dabei so viel Wurzelwerk mit mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Am Ende mit einem kleinen Schuss Essig und einer Prise Salz abschmecken.

Servieren: Die Täubchen mit einer Schere längs dem Brustbein und dem Rückgrat halbieren. Zunächst eine Hälfte auf die Teller setzen, je ein Wirsingpäckchen (siehe separates Rezept) daneben und mit der Sauce einen dekorativen Klecks malen. Die restlichen Hälften auf einer vorgewärmten Platte zusammen mit den restlichen Wirsingpäckchen zu Tisch bringen. Restliche Sauce getrennt servieren. Und falls etwas von dem Wurzelwerk in der Reine übrig geblieben ist, mit etwas Kerbel oder Petersilie vermischt, auch separat dazu servieren.

Getränk: Ein herzhafter Rotwein, zum Beispiel ein Spätburgunder von der Ahr oder aus der Pfalz.

Tipp: Außerdem praktisch: Jedem Gast ein Schälchen mit lauwarmem Wasser neben den Teller stellen, worin er seine Finger säubern kann, denn Täubchen darf man nämlich mit der Hand essen.

Wirsingpäckchen

Sehen hübsch aus in ihrem leuchtenden Grün und lassen sich prima vorbereiten, sodass man sie nur noch in der Pfanne braten und aufwärmen muss.



Zutaten für sechs Personen:

- 1 schöner Wirsingkopf (ca. 1 kg)
- 1 Zwiebel
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- Pfeffer
- Salz
- Muskat
- Chilipulver oder frischen Chili
- 2 EL Olivenöl
- Nach Belieben zusätzlich 12 dünne Scheiben Bauchspeck

Zubereitung:

- Wirsing in Blätter zerlegen, unschöne Außenblätter wegwerfen. Von den schönen äußeren Blätter den Strunk herausschneiden. In Salzwasser blanchieren, eiskalt abschrecken, damit sie schön grün bleiben.
- Das gelbe innere Herz fein hacken, ebenso die Zwiebel feinst würfeln und auch den Knoblauch.
- In einer großen Pfanne die Butter aufschäumen lassen. Zuerst Zwiebel und Knoblauch darin weich dünsten.
- Erst dann den gehackten Wirsing zufügen, gut untermischen, salzen und pfeffern, mit Muskat und Chili würzen.
- Für die Päckchen die Außenblätter jeweils in eine Tasse legen, die gedünstete Mischung hineingeben, die Blätter darüber zusammenschlagen, alles zu einem hübschen Päckchen wickeln (wer sicher gehen will, dass sie nicht aufgehen, kann die Päckchen mit einem Stück Küchenzwirn oder einem Zahnstocher befestigen).
- Wer es ganz vegetarisch mag, der serviert die Päckchen so im Ganzen. Um sie wieder zu erwärmen, kann man sie in Öl erneut aufbraten. Im Dampfkorb dämpfen oder in den Dampfgarer schieben.
- Ansonsten werden die Päckchen in hauchdünne Speckscheiben gewickelt und vor dem Servieren rundum in der beschichteten Pfanne appetitlich angebraten.

Beschwipster Pumpernickel im Bratapfel in Blätterteighülle

Ein festliches Menü wäre ohne Dessert nur eine halbe Sache. Wir füllen Äpfel mit beschwipstem Pumpernickel und packen sie dann in Blätterteig.
Unbedingt darauf achten: Butterblätterteig kaufen, der schmeckt nicht nur besser als der mit Margarine, sondern ist auch bekömmlicher für uns.



Zutaten für sechs Personen:

- 1 Paket Butterblätterteig
- 6 etwa gleich große Äpfel (z.B. Topaz, Mairac, Boskoop)
- 2 EL Zitronensaft
- 3 Scheiben Pumpernickel
- 1 EL Butter
- 3 EL Haselnuss- oder Walnusskerne
- 2 EL Apfelbrand (oder Apfelsaft, wer auf den Alkohol verzichten mag)
- 2-3 TL Zucker
- 1 EL Apfel- oder Rübekraut
- 2 EL Milch,
- 1 Eigelb und 1 Eiweiß zum Einpinseln

Zubereitung:

- Die Teigblätter aus der Packung nehmen und nebeneinander liegend auf-tauen. Jeweils um das Doppelte ausrollen.
- Die Äpfel schälen, mit einem Ausstecher das Kerngehäuse ausschneiden. Mit einer Scheibe dieses Pfropfens die Öffnung an der Unterseite des Apfels verschließen. Die Äpfel rundum mit Zitronensaft einreiben.
- Pumpernickel zerbröseln oder in kleine Würfel schneiden und in der heißen Butter anrösten. Dabei die gehackten oder zerdrückten Nüsse (sollen nur grob zerkleinert sein) und Zucker zum karamellisieren zufügen.
- Wenn es in der Pfanne zu knuspern beginnt, alles in ein Schüsselchen geben und einen Moment abkühlen lassen. Schließlich mit Apfelbrand oder Apfelsaft beträufeln und das Apfelkraut unterrühren. Diese Mischung in die Äpfel verteilen.
- Von jedem Teigviereck mit einem Zackenrädchen zwei bis drei Streifen ausradeln. Je einen Apfel auf ein Viereck setzen, die Ecken hochziehen und den Apfel damit locker umhüllen. Oben so zusammenfassen, dass nichts mehr herauschaut. Der Teigmantel darf nicht zu stramm sitzen, sonst platzt er beim Backen.
- Die Teigstreifen an der Unterseite mit Eiweiß einpinseln und rund um das Apfelpäckchen wickeln.

- Eigelb mit Milch glattrühren und die Apfelpäckchen damit rundum einpinseln.
- Bei 220 Grad im vorgeheizten Ofen (Ober- & Unterhitze/ 200 Grad Heißluft) etwa 25 Minuten backen.

Servieren: Schmeckt am besten gerade eben noch lauwarm. Mit einem Schlag halbsteif geschlagener Sahne oder einfach nur mit Puderzucker bestreut.

Getränk: Kaffee oder wie wär's mit einem Eierlikör?

Tipp: Die Schalen von den Äpfeln auf einem Ofenblech nebeneinander verteilen und im Ofen bei 50 Grad trocknen lassen. Wenn sie ganz trocken sind, lassen sich diese wunderbar aufbewahren. Und mit heißem Wasser aufgegossen – eine Nelke, Zimt oder Honig hinzugefügt – hat man einen wunderbaren winterlichen Apfeltee.