



Die Rezepte zur Folge: Kleines und Feines für das Silvesterbuffet

Kleine Strudel mit herzhafter Füllung



Zutaten für ca. 20 kleine Strudel:

120 g Strudelteig (1 Packung)
2 Eier
500 g frischer Spinat
300 g reifer Manchego (spanischer Schafskäse)
4 warme Pellkartoffeln
400 g Frischkäse
1 großer Radicchio
150 g Chorizo
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 getrocknete Chilischote (optional)
Olivenöl
2 Eigelb und 2 EL Wasser zum „Verkleben“ vom Strudelteig

Zubereitung:

Geputzten Spinat in einer Pfanne mit etwas Olivenöl zusammenfallen lassen, anschließend mit der Schaumkelle aus der Pfanne holen, damit der Sud zurückbleibt und den Spinat grob hacken.
Warme Pellkartoffeln schälen und mit der Gabel zerdrücken. Spinat, Kartoffeln, Ei, fein gewürfelten Manchego und ein Schuss Olivenöl zu einer Farce (=Füllung) vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Strudelblätter halbieren und aus jedem Blatt zwei kleine Strudel wickeln. Dafür Farce portionsweise auf den Strudelteig geben. Eigelb und Wasser verquirlen und Strudelteigränder damit bestreichen, Farce einwickeln, und die Seiten zu einem geschlossenen Paket einklappen oder wie bei einem Bonbon zusammendrehen.

Frischkäse mit Salz und Pfeffer würzen. Chorizo von der Haut befreien und in feine Würfel schneiden, Radicchio in dünne Streifen. Beides unter den Frischkäse heben, optional Masse mit einer gemörserten Chilischote „schärfen“. Anschließend portionsweise in Strudelteig einwickeln, Ränder wieder mit dem Eigelb-Wasser-Mix bestreichen und ebenfalls zu geschlossenen Päckchen einwickeln.
Die Strudel in einer Pfanne in Olivenöl von beiden Seiten anbraten, dann im Ofen bei 180° Ober- und Unterhitze für 5 – 8 Minuten fertig garen.



Ofenschlupfer mit Weinschaumsauce

Rezept von Margarete Kohlmann



Zutaten für 4-6 Portionen:

Für die Ofenschlupfer (Reste ja nach Belieben):

- ½ Hefezopf
- 4 Scheiben Christstollen
- 6-8 Spekulatius-Kekse
- Zartbitterschokolade
- 5 EL Wein
- 100 g Mandelblätter
- 2 Eier
- 80 g Butter
- 1 EL Zucker
- je 1 Msp. Zimt, Nelke, Kardamom, Chili
- 1/2 Vanilleschote (Mark)
- 2 EL Limoncello (ital. Zitronenlikör) oder ein anderer Likör
- Zucker und Butter für die Formen
- Früchte zum Dekorieren (z.B. eingelegte Cranberries)

Für die Weinschaumsauce:

- 100 ml trockener Weißwein
- 2 EL Zucker
- 2 Eigelb
- 1/2 Vanilleschote (Mark)
- je 1 Msp Zimtpulver und Chilipulver (optional, je nach Geschmack)

Zubereitung:

Die Kuchenreste in Würfel schneiden und mit Wein beträufeln. Die Mandelblättchen in der Pfanne ohne Fett bräunen.

Die Eier trennen, das Eigelb mit der Butter schaumig rühren, die Gewürze hinzugeben. Vanille sowie den Likör hinzufügen. Eiklar zu Eischnee schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Kuchenreste und Mandelblättchen zufügen. Auflaufform oder Souffléförmchen buttern und mit Zucker ausstreuen.

Die Masse einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 190°C Ober- und Unterhitze in die Fettpfanne stellen. Heißes Wasser angießen, dass die Formen 2 cm im heißen Wasser



stehen. Je nach Formgröße 25 - 35 Minuten garen. Heiß auf vorgewärmte Glasteller stürzen. Dazu die Weinschaumsauce reichen.

Für die Weinschaumsauce einen Wasserbadtopf vorbereiten. Das Eigelb mit dem Zucker und den Gewürzen aufschlagen und langsam den Wein zugeben. So lange schlagen bis ein feiner Schaum entsteht. Das Wasser darf dabei nicht mehr kochen.

Beides zusammen anrichten.

Fleischsalat und Matjessalat



Zutaten für jeweils ca. 6 Portionen:

Matjessalat mit roter Bete:

- 4 Doppelfilets vom Matjes
- 1 Limette
- 1 EL Kräuteressig
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 Rote Bete
- 1 EL Weißweinessig
- 1 EL Senf
- 3 EL Sesamöl
- 1 TL Kubebenpfeffer (im Mörser mit etwas Salz klein reiben, alternativ: schwarzer Pfeffer)
- 125 g Sauerrahm
- Salz

Fleischsalat:

- 500 g Tafelspitz, gekocht im Gewürzsud
- ½ Bd glatte Petersilie (gehackt)
- 200 g Cornichons oder andere Essiggurken (gewürfelt)
- 1 Bund rote Frühlingszwiebeln
- 2 Stangen Sellerie
- 1 grüne Paprika (optional mit dem Sparschäler schälen)
- 6 EL Erdnussöl
- 2 EL Kräuteressig
- 2 EL Rinderfond (am besten vom Tafelspitzsud)
- 1 TL Dijon-Senf (optional für die Vinaigrette)
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Zucker



Zubereitung:

Matjessalat mit roter Bete :

Rote Bete mit dem Weißweinessig bissfest garen, schälen und in Würfel schneiden. Matjesfilet in Happen schneiden. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Matjes und rote Bete und Zwiebeln auf einer Platte anrichten.

Mit dem Zestenschneider oder der Feinreibe die Schale von 1 Limette abziehen, die Zeste zusammen mit dem Saft der Limette und einem Schuss Kräuteressig, dem Sauerrahm, sowie mit Senf, Salz und Pfeffer verrühren, Sesamöl dazugeben, gut verquirlen und den Matjessalat damit marinieren.

Fleischsalat:

Tafelspitz in Streifen schneiden, Essiggurken, Stangensellerie, rote Frühlingszwiebeln und grüne Paprika fein schneiden und zum Fleisch geben. Aus Essig, Salz, Pfeffer, Prise Zucker, Öl, Senf, Brühe und Essig eine Vinaigrette anrühren. Salat damit marinieren und mit Petersilie garnieren.

Nougatknödel mit Kräuterpesto und Kirschkompott

Rezept von Margarete Kohlmann



Zutaten für ca. 8 Knödel:

Für die Knödel:

ca. 750 g mehlig kochende Kartoffeln,
ca. 125 g Mehl
1 Prise Salz
2 Eier
100 g Nougatmasse oder Nougatschokolade
ca. 150 g gehackte Haselnüsse (zum Panieren)

Süßes Pesto:

je 1 Bund Pfefferminze/Zitronenmelisse
1 EL Zucker
Saft und Abrieb je einer ½ Zitrone
2 EL Pinienkerne
1 EL Orangenlikör
2 EL Walnussöl

Kirschkompott:

350 g Sauerkirschen (frisch oder Tiefkühlware)
125 ml Rotwein
2 TL Zucker
1 Zimstange



Zubereitung:

Kartoffeln kochen oder Reste verwerten. Heiß pellen und durch die Kartoffelpresse auf ein großes bemehltes Backbrett pressen und auskühlen lassen. 2/3 der Mehlmenge über die durchgedrückten Kartoffeln streuen, die beiden Eier aufschlagen und zum Teig geben. Am besten klappt das mit einer Teigkarte. (Zügig arbeiten und wenig Salz zugeben, der Knödel wird süß!) Aus der Masse eine lange Rolle formen und mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Aus dem Teig Scheiben abschneiden, in der Hand flach drücken und mit einem Würfel Nougatmasse belegen. Die Masse mit dem Teig umhüllen, so dass sie vollkommen umschlossen ist. Mit mehlierten Händen rund „knödeln“. Die geformten Knödel noch einmal für 15 Minuten kalt stellen, damit die Masse anzieht. Anschließend die Knödel in das siedende Wasser gleiten lassen, das Wasser darf zu diesem Zeitpunkt nicht mehr kochen, sonst zerfallen die Knödel, nur leicht simmernd ziehen lassen, ca. 20 - 25 Minuten.

Parallel gehackte Haselnüsse in einer Pfanne anrösten. Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Kochwasser nehmen und in den vorbereiteten gehackten Haselnüssen wälzen.

Für das Pesto die Kräuter waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen. Alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren. (Das Pesto kann man im Schraubglas im Kühlschrank mit etwas Öl bedeckt kühl und dunkel lagern.)

Für den Kompott die entsteinten Kirschen in einem Topf mit etwas Wein, Zucker und einer Zimtstange heiß machen und mit dem Pürierstab kurz anmixen.

Knödel mit Kompott und etwas Pesto auf Desserttellern anrichten.