



Folge 1: Weihnachten auf einem Waldbauernhof in Westfalen

Rezepte von Judith Schulze Beikel

Alle Mengenangaben für vier Personen

Vorspeise: Wildrahmsuppe mit Blätterteigspieß



Wildrahmsuppe

Zutaten:

Wildknochen (Fasan oder Rehrippchen)	1 Stange Porree
Butterschmalz zum Braten	2 Möhren
3 EL Tomatenmark	¼ Sellerie
Salz	2 handvoll Pfifferlinge
Pfeffer	½ l Glühwein
Paprikapulver	½ l Rotwein
Wacholderbeeren	½ l Wasser
Rosmarin	ca. 90 ml Sherry
3-5 Lorbeerblätter	ca. 3 EL Mehl
3 Zwiebeln	¼ l Sahne

Zubereitung:

Die Knochen scharf in Butterschmalz anbraten, dann die Gewürze und das Gemüse dazugeben. Mit Wasser ablöschen. Anschließend mit Glühwein und Wein ablöschen und für 2,5 Stunden bei 175°C im Ofen schmoren lassen.

Nach Ende der Schmorzeit die Suppe durchsieben. Eine Mehlschwitze herstellen und mit Sherry abschmecken. Dabei nicht zu viel Mehl verwenden, damit die Suppe nicht zu dickflüssig wird.

Die Pilze anbraten und in die Suppe geben. Mit einem Sahnehäubchen und einem Rosmarinzweig servieren.

Dazu passen Käsestangen.

Käsestangen

Zutaten:

500 g Blätterteig
2 verquirlte Eigelb
125 g geriebener Käse (z.B. Emmentaler)

Zubereitung:

Den Blätterteig ausrollen: Eine Hälfte mit Ei bestreichen und mit der Hälfte des Käses bestreuen. Die zweite Hälfte Blätterteig darüberlegen und festdrücken. Den Teig in 4 cm breite Streifen schneiden. Nochmals mit Ei bestreichen und mit Käse bestreuen. Die Streifen verdrehen und auf ein Backblech legen. Im Backofen bei 220°C ca. 10-15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.



Hauptgang: Rehrücken mit Prinzesskartoffeln und Jägerkohl



Rehrücken

Zutaten:

1 Rehrücken (ca. 1,6 – 1,8 kg), nicht ausgelöst
Zwiebelschmalz
Salz
Pfeffer
Paprikapulver
1 Lorbeerblatt
Wacholderbeeren

eine halbe Tube Tomatenmark
2 Zwiebel, geschält und grob gewürfelt
2 Möhren, in Stücke geschnitten
1 Stange Sellerie, in Stücke geschnitten
0,5 l Rotwein oder Glühwein
2 Zweige Thymian
2 EL Ahornsirup

Zubereitung:

Den Rücken mit Zwiebelschmalz anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Das Lorbeerblatt, die Wacholderbeeren, das Tomatenmark und das Gemüse dazugeben und mit anbraten. Dann mit Rotwein oder Glühwein ablöschen.

Das Fleisch herausnehmen. Zwei große Thymianzweige mit dem Fleisch in Folie wickeln und im Backofen bei 160°C 45-60 Minuten garen (hilfreich ist hierbei ein Fleischthermometer: Wenn das Fleisch 60 Grad hat, ist es fertig).

Währenddessen die Soße durchsieben und immer wieder einreduzieren lassen. Mit dem Ahornsirup abschmecken.

Prinzesskartoffeln

Zutaten:

1200 g Kartoffeln, festkochend
80 g Butter, flüssig
90 g Mehl
3 Eier

2 Eigelb
2 TL Salz
0,25 TL Muskat

Zubereitung:

Die Kartoffeln dämpfen, schälen und heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Salz und Muskat würzen.

Butter, Mehl, Eier und 1 Eigelb zu einer cremigen Masse rühren, auf die Kartoffeln geben und gut mit einem Handmixer vermengen. Abschmecken, bei Bedarf noch Salz und Muskat dazu geben. Ist der Teig zu weich, noch etwas Mehl dazugeben.

Die Kartoffelmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Rosetten auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Das übrige Eigelb mit einem Spritzer Wasser strecken, die Tupfen damit bepinseln und je nach Geschmack ca. 10-15 Minuten in den Ofen! Am besten bei Ober/Unterhitze 180°, Gas Stufe 4, Heißluft eignet sich nicht.



Jägerkohl

Zutaten:

1 Kopf Weißkohl
200 g Speckwürfelchen
100 ml Kräuter-Essig

Grober Pfeffer, Salz und Brühe
2 EL Zwiebelschmalz

Zubereitung:

Den Kohl in längs in etwa fingergroße Streifen schneiden. Zwiebelschmalz auslassen, den Speck dazugeben. Den Kohl darin schwenken. Er darf auch leicht angeröstet werden. Dann mit Brühe löschen und 15 Minuten dünsten. Gewürze und Essig dazugeben. Der Jägerkohl schmeckt am besten, wenn er Zeit hat zu ziehen – also z.B. morgens zubereiten und abends noch mal erwärmen!

Dessert: Spekulatiuskuchen mit einer marmorierten Mousse



Zutaten:

Für die Creme
200 g Zartbitterschokolade
200 g weiße Schokolade
8 Blatt Gelatine
1 Vanilleschote
½ l Milch
100 g Zucker
8 Eigelb
8 EL Rum
8 EL Himbeergeist
4 Eiweiß
500 g Sahne
Für den Kuchen

350 g Spekulatius
125 g Butter
8 Blatt Gelatine
400 g Mascarpone
500 g Naturjoghurt
2 EL Honig
2 Msp. Zimtpulver
400 g Sahne
6 Blatt Gelatine
90 ml Himbeersirup
1 Tasse Glühwein
Für die Deko und nach Geschmack:
pürierte Himbeeren

Zubereitung der Mousse:

die Schokoladen getrennt in jeweils einer Metallschüssel im heißen Wasserbad schmelzen. In einer kleinen Schüssel die Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Die Milch mit Vanilleschote und -mark erhitzen. Die Vanilleschote wieder entfernen. Den Zucker und die Eigelbe schaumig rühren, zur Milch geben und darin abschlagen. Die Gelatineblätter mit den Händen ausdrücken, in die heiße Milch geben und unter Rühren darin auflösen. Die Masse aufteilen, unter eine Hälfte die dunkle Schokolade und unter die andere Hälfte die weiße Schokolade rühren. Den Rum in die dunkle Masse, den Himbeergeist in die weiße Masse einrühren. Die Eiweiße und die Sahne getrennt steif schlagen und je zur Hälfte unter die gelierende dunkle und weiße Masse ziehen.



Zunächst die dunkle Schokomasse in eine Schüssel füllen, dann die weiße Creme daraufgeben. Mit einer Gabel durchziehen, sodass eine Marmorierung entsteht. 1½ bis 2 Stunden kühlstellen.

Zubereitung des Kuchens:

Den Spekulatius fein zerkleinern. Die Butter in einem Topf zerlassen und mit den Spekulatius zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Auf den Boden einer Springform (28 cm Durchmesser) geben und glatt drücken. In einer kleinen Schüssel 8 Blatt Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen. Mascarpone, Joghurt, Zimt und Honig zu einer Creme verrühren. Die Gelatineblätter mit den Händen gut ausdrücken und in einem Topf unter Rühren auflösen. 2 Esslöffel der Creme dazugeben und gut verrühren. Diese Mischung unter die restliche Creme rühren. Eine Stunde kühl stellen. Die Sahne steif schlagen und unter die gelierende Masse heben. Die Creme auf den Spekulatiusboden geben und glatt verstreichen.

Für den Spiegel 6 Blatt Gelatine einweichen. Den Sirup und den Glühwein erhitzen und vom Herd nehmen. Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Flüssigkeit auflösen. Den Spiegel auf den Kuchen geben und nochmals 1 bis 2 Stunden kühlstellen.

Anrichten:

Von der marmorierten Schokocreme Nocken abstechen und den Spekulatiuskuchen in Stücke schneiden. Die Creme und den Kuchen nach Belieben mit pürierten Himbeeren servieren.