

von Spitzenkoch Björn Freitag

www1.wdr.de/fernsehen/einfach-und-koestlich/weihnachtsmenueins100.html

Vorspeise: Kürbissuppe

Zutaten:

1 Suppenhuhn
1 Bund Suppengemüse
1 Hokkaido-Kürbis
1 Zwiebel
1 Karotte
50 g Ingwer
250 ml Sahne
600 ml Hühnerbrühe
2 EL Essig
Salz, Pfeffer
Kürbiskernöl
Creme Fraiche

Zubereitung:

1. Für die Brühe: Suppenhuhn, Suppengemüse, Zwiebeln, Salz und Pfeffer in einen Schnellkochtopf mit ca. 1,5 l Wasser geben. Ungefähr 20 Minuten köcheln und auf die Hälfte reduzieren lassen
2. Kürbis teilen
3. Karotten, Zwiebeln und frischen Ingwer schälen und klein schneiden
4. Zutaten in einem Topf mit Butter anschwitzen
5. Huhn aus dem Schnellkochtopf nehmen und Brühe durch ein Sieb gießenn
6. Hühnerbrühe in den Topf mit dem Gemüse geben und alles 20 Min. köcheln lassen
7. Suppe pürieren und durch ein Sieb passieren
8. Sahne und Essig hinzufügen
9. Kürbiskernöl und Creme Fraiche zum Anrichten benutzen

Zwischengang: Kräuter-Aal mit Schwarzbrot und Ricotta



Zutaten:

350 g Räucheraal
Ricotta
Dill
Petersilie
Schnittlauch
Schwarzbrot

Zubereitung:

1. Aal enthäuten, entgräten und den Bauchlappen wegschneiden, portionieren
2. Dill, Petersilie und Schnittlauch klein schneiden
3. Aal auf ein Blech geben und im Backofen bei 70-80 Grad einige Minuten warm stellen
4. Ricotta glatt rühren
5. Schwarzbrotsscheiben von beiden Seiten kurz in der Pfanne anrösten
6. Brot mit Ricotta anrichten, Kräuter darüber geben, den warmen Aal darauf legen und nochmal Kräuter drüber geben

Hauptgericht: Knusperente mit Rotkohl

**Zutaten:**

1 Ente
Salz, Pfeffer
2 Metzgerzwiebeln
2 Äpfel
1 Bund Suppengemüse
1 Bund Thymian
1 Kopf Rotkohl
600 ml Hühnerbrühe (restliche Brühe von Gang 1)
50 g fetten, geräucherten Speck
300 ml Rotwein
300 ml Orangensaft
2 EL Mehl
2 TL Speisestärke

Zubereitung:

1. Ente von innen pfeffern und salzen
2. Ente von außen nur salzen.

3. Zwiebeln und Äpfel schälen und klein schneiden
4. Thymian klein schneiden
5. Alles mischen und die Ente damit füllen
6. Suppengemüse in einem Bräter rösten
7. Ente hinein geben, Hühnerbrühe hinzufügen und für ca. 90 Min. bei 180 Grad in den Ofen geben
8. Rotkohl hacken
9. Fetten, geräucherten Speck klein schneiden
10. Metzgerzwiebel schälen und kleinschneiden
11. Rotkohl, Metzgerzwiebel und Äpfel im Topf anschwitzen
12. Rotwein, O-Saft und Essig hinzugeben und weiter köcheln
13. Speck auslassen, mit Mehl andicken und über den Rotkohl geben
14. Ente aus dem Ofen nehmen und 5 Min ruhen lassen
15. Bratenfond passieren und eventuell mit Speisestärke andicken
16. Anrichten

Nachtisch: Ziegentopfenkuchen mit Rotweifeigen



Zutaten:

Mürbeteig:

- 120 g Mehl
- 80 g Butter
- 40 g Zucker
- 1 Ei

Creme

- 250 g Ziegenquark
- 4 Feigen
- Sternanis
- Rotwein
- 3 EL Sahne
- 50 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 1 TL Speisestärke

Zubereitung:

1. Frische Feigen mit Sternanis in Rotwein einlegen
2. Mürbeteig aus Mehl, Butter und Zucker herstellen und kneten

3. Mürbeteig in eine Form geben und im Ofen bei 180 Grad ca. 10 Minuten blindbacken
4. Creme aus Ziegentopfen und Zucker herstellen
5. Ein Ei und ein TL Speisestärke hinzugeben
6. Vanilleschote teilen, Mark rauskratzen und in die Creme geben
7. Orangenschale in die Creme reiben
8. Gebackenen Mürbeteig aus dem Ofen nehmen
9. Creme über den Mürbeteig geben und erneut backen (wenige Minuten)
10. Anrichten