



**LECKER**   
**WEIHNACHTEN**

## **Festliche Gerichte von Björn Freitag und Hannes Weber**

### **Rezepte zur Folge 1**

Alle Zutaten sind für 4 Personen berechnet!

#### **Stockbrot (Rezept von Hannes Weber)**

##### **Zutaten:**

500 g	Weizenmehl Type 550
10 g	Hefe
10 g	Butter
10 g	Meersalz oder Salz
5 g	Backmalz/ Honig
300 g	kaltes Wasser
etwas	Olivenöl
etwas	Meersalz

##### **Zubereitung:**

Weizenmehl, Hefe, Butter, Salz, Backmalz und Wasser in die Teigmaschine geben und ca. 10 Minuten langsam und dann ca. 4 Minuten schnell kneten, bis sich der Teig vom Kesselrand löst (oder alles von Hand kneten).

Den Teig abgedeckt 60 Minuten ruhen lassen. Dann aus dem Teig Stücke von ca. 80 g abtrennen, diese auf ein leicht geöltes Blech legen, mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank reifen lassen.

Die gereiften Teigstücke mit einem Rollholz zu langen flachen Teigstücken ausrollen. Die Teigstücke um Grillholzstücke, die vorab mit Alufolie umwickelt wurden, legen (damit sie sich später gut abziehen lassen).

Über einem Grillfeuer im Freien die Brote unter ständigem Wenden backen, bis sie eine schöne Farbe haben. Die gebackenen Stockbrote vom Stock abziehen, mit etwas Olivenöl beträufeln, mit Salz bestreuen und genießen.

# Gänsebrust mit Kartoffelrouladen, Rotkohl und Maronen (Rezept von Björn Freitag)

## Zutaten

2 Gänsebrüste am Knochen (ca. 1 kg)	500 g Maronen mit Schale
750 ml trockenen Rotwein	1 Rotkohl
200 ml Wasser	2 weiße Zwiebeln
1 Bund Beifuß	1 Orange (geschält, kleingeschnitten)
1 Stange Lauch	1 Apfel (entkernt, kleingeschnitten)
1 Sellerieknolle	1 Scheibe geräucherter Speck
4 Karotten	2 EL Mehl
2 rote Zwiebeln	100 ml Wasser
150 g Gänseschmalz	2 EL dunkler Balsamico
2 EL Butter	2 TL Stärke
	50g Gänseschmalz
5 dicke Kartoffeln (ca. 750g, mehlig)	Salz, Pfeffer, Zucker
ca. 125g Mehl	
1 TL Stärke	
2 Eigelbe	
1 Bund Petersilie	
1 EL Olivenöl	
Küchengar	

## Zubereitung:

Die Kartoffeln in Alufolie wickeln und für ca. 40 Minuten bei 180°C in den Ofen geben.

Die Brust vom Knochen abtrennen und parieren. Die Fettschicht mit einem scharfen Messer einritzen und mit der Fettseite nach oben bei 90°C für 1 - 1,5 Stunden in den Ofen geben. Die Knochen hacken und zusammen mit den Fleischabschnitten und dem Gemüse scharf anrösten. Beifuß, Rotwein und Wasser dazugeben und mit geschlossenem Deckel einkochen lassen.

Die Maronen einritzen und auf dem Außengrill rösten. (Alternativ bei 200°C im Backofen für ca. 25 Minuten) Den Rotkohl fein aufschneiden und mit Gänseschmalz anbraten. Die restlichen Zutaten dazugeben und kurz weiter braten lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Wasser bei geschlossenem Deckeln köcheln lassen. Den Speck auslassen, mit Mehl andicken und im Rotkohl verrühren. Mit dunklem Balsamico abschmecken. Die gerösteten Maronen pulen, kleinschneiden und unterrühren.

Die Sauce durch ein Sieb passieren Die Stärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und die Sauce damit abbinden.

Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel geben. Mehl, Stärke und Eigelb hinzugeben und möglichst schnell zu einer dünnen Teigplatte verarbeiten. Einen kleinen Teil des Teigs in einen Mixer geben, Petersilie ohne Stiele, Salz und Olivenöl dazugeben und klein mixen. Die Pestomasse auf die Teigplatte streichen und aufrollen. Die Rolle in ein Küchentuch wickeln, an den Enden mit Küchengar zu binden und ca. 20 Minuten in Salzwasser kochen lassen. In kaltem Wasser abschrecken und die Rolle aufschneiden. Die Stücke in einer Pfanne mit Butter anbraten.

Die Gänsebrust ohne Fett in einer Pfanne auf der Hautseite kross anbraten. 5 Minuten ruhen lassen, aufschneiden, anrichten, salzen und pfeffern. (Den Bratenfond von der Gänsebrust kann man noch als Geschmacksverstärker in die Sauce rühren.)

## **Punsch mit Fruchtspieß (Rezept von Björn Freitag)**

### **Zutaten:**

2 Liter Rotwein  
1 Liter schwarzer Tee  
0,2 Wodka oder Korn  
8 cl brauner Rum  
3 Zimtstangen  
2 Orangen schälen & reinpressen  
2 Zitronen schälen & reinpressen  
400 g Zucker  
Zimtpulver  
Winterfrüchte (z.B. Kiwi, Ananas, Physalis, Weintrauben, Äpfel, Orangen, Blutorange oder Bananen)  
Holz- oder Metallspieße

### **Zubereitung:**

Für den Punsch alle Zutaten in einem Topf geben und erhitzen. Die Früchte klein schneiden und auf die Spieße ziehen. Im offenen Feuer vorsichtig erhitzen und anschließend mit Zimt pudern.

## **Stollen mit zweierlei Füllungen (Rezept von Hannes Weber)**

### **Zutaten:**

#### *Für die Cranberry-Füllung:*

50 g Cranberries  
50 g getrocknete Apfelfringe  
25 g Mandeln  
10 ml Rum

#### *Für den Vorteig:*

165 g Weizenmehl Type 550  
25 g frische Hefe  
120 g Milch

#### *Für die Buttermischung:*

220 g Butter weiche Butter  
25 g Zucker  
25 g Honig  
8 g Salz  
4 g Stollengewürz

#### *Für den Stollenteig:*

Vorteig und Buttermischung (siehe oben)  
340 g Weizenmehl Type 550  
20 g Milch

#### *Zusätzlich:*

150 g Butter  
150 g Kristallzucker  
40 g Aprikosenkonfitüre

#### *Für die Kaffee-Nuss-Füllung:*

80 g Nüsse, fein gemahlen  
85 g Milch  
10 g Instantkaffeepulver  
50 g Zucker  
40 g Nutella  
40 g Nüsse, grob gehackt  
40 g Weißbrot- oder Hefezopfbrösel  
1 Ei

5 g Rum

Mark einer halben Vanilleschote

5 g abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone

4 EL Puderzucker

1 EL Zitronensaft

**Zubereitung:**

Für die Cranberry-Füllung: Cranberries, Apfelringe und Mandeln grob hacken, in eine Schüssel geben, mit Rum übergießen und über Nacht ziehen lassen.

Für den Vorteig: Mehl, Hefe und Milch mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine auf kleiner Stufe 10 Minuten verkneten. Den Vorteig mit Frischhaltefolie bedeckt bei Zimmertemperatur 1 Stunde ruhen lassen.

Für die Buttermischung: Weiche Butter mit Zucker, Honig, Salz, Stollengewürz, Rum, Vanillemark und Zitronenschale mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen.

Für den Teig den Vorteig, die Buttermischung, Mehl und Milch mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine auf kleiner Stufe 10 Minuten verkneten, dann den Teig auf höherer Stufe in ca. 5 Minuten glatt und matt glänzend kneten. Den Teig in der Schüssel mit Frischhaltefolie bedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Dann die Hälfte des Teiges aus der Schüssel nehmen, die eingeweichten Früchte darunter kneten und nochmals 30 Minuten ruhen lassen. Den restlichen Teig in der Schüssel abdecken und in den Kühlschrank geben.

Aus dem geruhten Teig mit den Früchten zu einem typischen Stollen aufarbeiten. Diesen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Frischhaltefolie abgedeckt 15 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 220 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Stollen in den heißen Ofen schieben, die Temperatur auf 190 Grad herunter stellen und ca. 40 Minuten backen. Sollte der Stollen zu schnell bräunen, dann mit Backpapier abdecken. Gleich nach dem Backen die verbrannten Fruchtstücke auf der Stollenoberfläche entfernen, am besten mit einem kleinen Messer.

150 g Butter in einem Topf schmelzen und den Stollen damit einstreichen, auch von der Unterseite. Diesen Vorgang zweimal wiederholen, dann den Stollen in Kristallzucker wälzen. (Am besten Kristallzucker, der mit einer ausgekratzten Vanilleschote gelagert wurde.)

Für die Kaffee-Nuss-Füllung: Die gemahlene Nüsse in einer Pfanne rösten, bis sie duften, und abkühlen lassen. Milch, Instantkaffeepulver, Zucker, Nuss-Nougat-Creme in einen Topf geben und erhitzen, bis sich alle Zutaten aufgelöst haben. Gemahlene und gehackte Nüsse mit den Bröseln in eine Schüssel geben, mit der vorbereiteten aromatisierten Milch übergießen und alles gut vermischen. Das Ei untermischen und evtl. noch etwas Milch zugeben, damit eine streichfähige Masse entsteht.

Eine Kastenkuchen-oder Stollenform mit Butter ausfetten.

Den übrigen Hefeteig auf einer leicht bemehlten Fläche zu einem 5 mm dicken Rechteck ausrollen. Die Kaffee-Nuss-Füllung darauf streichen, aufrollen und in die vorbereitete Form setzen. Den Teig 30 Minuten in der Form reifen lassen.

Den Backofen auf 220 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Vor dem Backen den Teig an der Oberfläche leicht einschneiden, in den vorgeheizten Ofen geben, die Temperatur auf 190 Grad herunter stellen und ca. 40 Minuten backen.

Nach dem Backen Aprikosenkonfitüre in einem Topf erwärmen und den Kuchen damit abstreichen. Für den Guss den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren und den Kuchen damit glasieren.