

Die Rezepte zur Folge: Mein kreatives Weihnachtsmenü

Zutaten für 4 Personen

Ceviche - Mariniertes Saibling mit Blattsalat

Zutaten:

- 1 Saibling, ca. 500 g (vor dem Filetieren)
- 4 Limetten
- 1 kleines Stück Ingwer (ca. 2-3 TL gerieben)
- 1 Knoblauchzehe (gerieben)
- 2 EL Orangensaft
- 1 EL Sesamöl
- 1 EL Mikawa Mirin (Resiweinwürzsoße)
- 1 EL Sojasoße
- ½ Piri Piri (rote Chilischote)
- ca. 75 g Baby mangold
- ca. 75 g Babyspinat
- ca. 75 g Mizuna (asiatische Salatsorte)
- 1 Stange Staudensellerie
- Granatapfelkerne (von 1/2 Granatapfel)
- 1 EL Honig
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- 1/2 Bund Koriander

Zubereitung:

1. Fisch gegebenenfalls filetieren, von der Haut befreien und die Gräten ziehen. Filets in Stücke schneiden und in eine Schale geben.
2. Die 4 Limetten auspressen und den Saft über den Fisch geben, dann etwas Ingwer und die Knoblauchzehe dazu reiben, den Orangensaft, fein geschnittene Piri Piri und Korianderstängel sowie Mirin, Sesamöl und Sojasauce dazugeben. Alles mischen und ca. 10 min. ziehen lassen. (Diese Marinade nennet man „Tigermilch“.)
3. Selleriestange schräg in Scheiben schneiden und dann fein würfeln und in eine Schüssel geben, dann die Granatapfelkerne, den Honig, das Olivenöl, 3 – 4 EL der „Tigermilch“ und eine Prise Salz miteinander verrühren.
4. Salat-Mix als Ring auf Tellern anrichten, das Dressing darüber geben und den Fisch in der Mitte platzieren, mit Korianderblättern garnieren.

Pilz-Maultaschen mit Madeirasauce

Zutaten:

Für den Nudelteig:

350 g Weizenmehl + etwas Mehl zum Ausrollen
50 g Hartweizengrieß (oder 400 g „spezielles Nudelmehl“ aus Italien)
3 Eigelbe + 1-2 Eigelbe zum Einpinseln
1 EL Olivenöl
3-4 EL Wasser
Prise Salz

(Anm.: Vom Nudelteig wird ca. die Hälfte übrig bleiben, aber weniger Masse lässt sich schlecht verarbeiten, mit dem Rest kann man dann am nächsten Tag noch andere Gerichte zubereiten!)

Für die Pilzfüllung:

250 g Champignons
100 g Shiitake-Pilze
100 g Enoki-Pilze
2 kleine Schalotten
2 EL Butter
2 EL Parmesankäse, gerieben + Parmesan zum Anrichten
2 EL Paniermehl
Salz, weißer Pfeffer

Für die Sauce:

50 ml Madeira (Likörwein)
200 ml Gemüsfond (alternativ: Kalbsfond)
50 ml Sahne
weißer Pfeffer, Salz
2 Zweige Thymian
2 Zweige Blattpetersilie

Zubereitung:

1. Für den Nudelteig alle Zutaten in die Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken zu einem Teig verarbeiten, bei Bedarf wenig Wasser oder Gries zufügen. Den Teig anschließend mit den Händen noch einmal durchkneten, in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen.
2. Parallel die Pilzfüllung vorbereiten: Dafür die geputzten Pilze (Shiitake ohne Stiele) und Schalotten fein würfeln. In einer Pfanne mit der Hälfte der Butter die Pilze heiß anschwitzen, dann Temperatur verringern, die Schalotten dazugeben und kurz fertig garen, mit Salz und Pfeffer würzen, zum Schluss die restliche Butter dazugeben, mit Parmesan und Paniermehl abbinden. Dann zur Seite stellen und abkühlen lassen.

3. Nun den Teig in Portionen teilen, mit dem Nudelholz auf einer mehlierten Arbeitsplatte auf eine Dicke von ca. 0,5 cm ausrollen und dann mit der Nudelmaschine Schritt für Schritt eine dünne Teigbahn ausrollen, dabei den Abstand der Walzen bei jedem Durchgang verringern, bis der Teig schön dünn ist.

4. Jetzt die Teigbahn halbieren, auf der mehlierten Arbeitsfläche ausbreiten und die Ränder mit einem Messer begradigen.

5. Nun mit einem Esslöffel die Pilzfarcie in kleinen Portionen auf den Nudelbahnen verteilen, rundherum mit verquirltem Eigelb einpinseln, die Nudelbahnen umklappen, vorsichtig die Luft herausdrücken und dann fester andrücken. Den Teigrand noch einmal gerade abschneiden und die einzelnen Maultaschen ausschneiden. 16 Maultaschen, also 4 Stück pro Person sollten dabei herauskommen.

(Anm.: Insgesamt muss der Teig relativ schnell verarbeitet werden, damit er nicht zu sehr austrocknet und brüchig wird!)

6. Die Maultaschen in heißem Wasser für wenige Minuten fertig garen.

7. Parallel den Madeira in einer Pfanne reduzieren, dann Fond und Sahne hinzugeben, noch einmal reduzieren bis die Sauce sämig ist, dabei mit Salz, Pfeffer und gezupften Thymianblättern würzen.

8. Die Maultaschen in die Sauce geben, durchschwenken und auf Tellern mit gezupfter Petersilie und geriebenem Parmesan anrichten.

Roulade vom Hirschrücken mit Bratapfelpüree und Maronen

Zutaten:

Für die Rouladen:

ca. 500 g-600 g Hirschrücken
100 g Frühstücksspeck (Bacon)
1 weiße Zwiebel
6-7 Wacholderbeeren
Salz, Pfeffer
Etwas Pflanzenöl
Zahnstocher
Gefrierbeutel

Für die Maronen:

300 g Maronen (geschält, gekocht)
4 cl dunkler Rum
Anrichten
Salz

Für das Püree:

3-4 kleine Äpfel
4 Kartoffeln, mehlig kochend
Salz
1 EL Butter

Für die Sauce:

300 ml Wildfond
100 ml roter Portwein
100 ml roter Traubensaft
2 TL Stärke (aufgelöst in etwas kaltem Wasser)
2-3 Zweige Thymian zum

Vorbereitung:

1. Die Speckscheiben im Ofen bei 140°C auf dem Rost 20 Minuten trocknen lassen.
2. Die Äpfel schälen und ausstechen, bei ebenfalls 140°C ca. 30 Minuten backen.
3. Kartoffeln schälen, grob würfeln und in Salzwasser garen.

Zubereitung:

1. Die Zwiebel in halbe Ringe schneiden und mit den leicht angestoßenen Wacholderbeeren in einer Pfanne mit etwas Pflanzenöl glasig dünsten. Dann die Beeren wieder entfernen.
2. Den Hirschrücken „parieren“ – also von der Silberhaut befreien und in 4 gleich große Steaks aufteilen. Die Steaks mit dem Schmetterlingsschnitt noch einmal in der Mitte aufschneiden und dann zwischen zwei Gefrierbeuteln gut „plätten“.
3. Die so entstandenen Rouladen salzen und pfeffern, mit den Zwiebeln und dem vorbereiteten Speck belegen. Dann einrollen, mit Zahnstochern fixieren und in der „Zwiebelpfanne“ mit wenig Öl kross anbraten und anschließend im Ofen bei 100°C ca. 15 - 20 Minuten fertig garen.
4. Parallel die gekochten Kartoffeln und die Bratäpfel in einem Topf mit etwas Butter stampfen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Ebenfalls parallel in einer Pfanne die Flüssigkeiten für die Sauce reduzieren, dabei ein paar Zweige Thymian mit in die Pfanne geben. Zum Schluss mit etwas Speisestärke abbinden. Optional mit Salz abschmecken.
6. Die Maronen in einer Pfanne mit etwas Butter durchschwenken. Mit dem Rum ablöschen und anzünden, dann mit Salz würzen.
Achtung: Dabei flammt der Rum richtig auf, also bitte Vorsicht walten lassen.
7. Püree und Maronen auf Tellern anrichten, den Zahnstocher aus den Rouladen entfernen, schräg aufschneiden, auf den Maronen platzieren, mit der Sauce nappieren und mit Thymian garnieren.

Sanddornpunsch mit Pistazien-Eis

Zutaten für 4 – 6 Personen:

Für das Pistazien-Eis:

400 ml Milch
200 ml Sahne
3 EL Pistazienmark
3 Eigelbe
70 g Zucker
Prise Salz
2 EL gehackte, ungeröstete Pistazien

Für den Punch:

400 ml frisch gepresster Orangensaft + Schalen
200 ml lieblicher Weißwein
1 Beutel Sanddorntee aus getrockneten Beeren
2 EL Sanddornmark aus dem Glas
1 Vanilleschote
6-8 Zimtstangen

Zubereitung:

1. Die Eier trennen, die Eigelbe in einer Rührschüssel mit dem Zucker im Wasserbad warm aufschlagen, dann Milch, Salz und Sahne hinzugeben und alles rührend auf mindestens 60°C bringen. Die Masse in einer zweiten Schüssel mit Eiswasser kalt rühren, dann das Pistazienmark einrühren und die Masse in die Eismaschine füllen. Wenn das Eis fast fertig ist, die gehackten Kerne dazugeben.
2. Den Orangensaft mit dem Weißwein, dem Sanddorn-Teebeutel und 2-3 Zimtstangen 5 min sanft erwärmen, dabei nicht über 80°C erhitzen. Zwischendurch das Sanddornmark einrühren. Zur Deko die Zimtstangen und Schalen von Bio-Orangen mit in die Punschgläser geben. Dann den Punsch abfüllen und das Pistazieneis in kleinen Schälchen dazu servieren.

Guten Appetit!