

Festlich köstlich – Weihnachtsmenü

Klares Pilzsüppchen mit Pilzstrudel

Als Vorspeise gibt es ein klares Süppchen mit Pilzstrudel. Dabei werden Champignons, Steinpilze und Kräutersaitlinge geschmackvoll verarbeitet und verfeinert. Die Suppe basiert auf Waldpilzfonds und Sojasoße. So sieht perfekt abgestimmter Genuss aus.



Rezept von Björn Freitag für 6 Personen.

Klares Pilzsüppchen

Zutaten für 6 Portionen:

- 1 große Möhre
- 150 g Knollensellerie
- 1 ½ l Waldpilzfond
- Salz und Pfeffer
- 300 g Kräuterseitlinge
- 2 EL Rapsöl
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 EL dunkle Sojasoße

Zubereitung:

- Für das klare Pilzsüppchen die Möhre schälen und in feine Würfelchen schneiden.
- Den Knollensellerie schälen und in feine Würfelchen schneiden.
- Den Waldpilzfond aufkochen und nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Gemüsewürfel hinzufügen und bissfest kochen, etwa fünf Minuten.
- Die Kräuterseitlinge putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kräuterseitlinge darin von allen Seiten goldbraun braten.
- In der Zwischenzeit das Grün der Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.
- Kräuterseitlinge, kleingeschnittene Frühlingszwiebeln sowie Sojasoße in die Suppe rühren.
- Pilzsüppchen in Tellern anrichten und servieren.

Pilzstrudel**Zutaten für 6 Portionen:**

- 200 g braune Champignons
- 200 g Steinpilze
- 200 g Kräuterseitlinge
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zweige Thymian
- 5 Zweige Petersilie
- 2 EL Rapsöl
- Salz und Pfeffer
- 150 g Butter
- 250 g Strudelteig

Zubereitung:

- Für die Pilzstrudel die Champignons putzen und fein würfeln.
- Die Steinpilze putzen und fein würfeln.
- Die Kräuterseitlinge putzen und fein würfeln.
- Die Schalotten schälen und ebenfalls fein würfeln.
- Die Knoblauchzehe schälen und sehr fein hacken.
- Den Thymian waschen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Zweigen streifen und fein hacken.
- Die Petersilie waschen und trockenschütteln. Grobe Stiele abschneiden und den Rest fein hacken.

-
- Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin bei starker Hitze anbraten bis die Flüssigkeit verdampft ist. Dabei regelmäßig umrühren.
 - Die Hitze zurückschalten, Schalotten und Knoblauch hinzufügen und unter Rühren glasig dünsten.
 - Pilzmischung mit Salz und Pfeffer abschmecken, die gehackten Kräuter unterrühren und die Füllung in eine Schüssel umfüllen, um sie etwas abkühlen zu lassen.
 - In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
 - Die Butter schmelzen und den Schaum mit einem Löffel entfernen.
 - Geschmolzene Butter ohne den Bodensatz in eine Schüssel gießen.
 - Den Strudelteig aus der Packung nehmen und mit einem leicht feuchten Küchentuch abdecken.
 - Jeweils ein Blatt großzügig mit Butter bestreichen, mit einem zweiten Strudelblatt bedecken, dieses ebenfalls großzügig mit Butter bestreichen, mit einem dritten Strudelblatt belegen und dieses ebenfalls bestreichen.
 - Jeweils drei gehäufte Esslöffel Füllung längs am Rand verteilen, die Ränder links und rechts knapp über der Füllung einschlagen und den Teig zu Strudeln aufrollen.
 - Die Pilzstrudel mit der Naht nach unten auf das vorbereitete Backblech legen.
 - Diesen Vorgang noch zwei Mal wiederholen, bis drei Strudel entstanden sind.
 - Die Oberfläche der Pilzstrudel mit der restlichen Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene backen, bis sie appetitlich goldbraun sind, etwa 15 Minuten.
 - Pilzstrudel aus dem Ofen nehmen und die Enden knapp schräg abschneiden.
 - Strudel schräg in zwei Teile teilen für insgesamt sechs Stücke, auf Tellern anrichten und servieren.

Hirschkeule mit cremiger Polenta und Schwarzwurzel-Birnen-Stampf

Der Hauptgang verbindet Bodenständigkeit und Raffinesse: Zur geschmorten Hirschkeule gibt es cremige Polenta und Schwarzwurzel-Birnen-Stampf. Schwarzwurzeln werden häufig auch „Winterspargel“ genannt – Björn zaubert daraus eine festlich-köstliche Beilage.



Rezept von Björn Freitag für 6 Portionen.

Zutaten für die Hirschkeule:

- 2 kg Hirschkeule ohne Knochen
- 2 Möhren
- ½ Knollensellerie
- 1 Petersilienwurzel
- 2 Zwiebeln
- 50 ml Rapsöl
- 1 TL Tomatenmark
- 100 ml Granatapfelsaft
- 1 ½ l Wildfond
- ½ Bund Thymian
- ½ Bund Petersilie
- 3 Zweige Majoran
- 5 Pimentkörner
- 5 Wacholderbeeren
- 1 gehäufter EL Speisestärke
- Salz und Pfeffer

Zutaten für die Polentaschnitten:

- 1 l Milch
- 250 g weißer Maisgrieß
- Salz und Pfeffer
- Frisch geriebene Muskatnuss
- 50 g Butter

Zutaten für den Schwarzwurzel-Birnen-Stampf:

- 600 g Schwarzwurzeln
- 100 ml Weißweinessig
- 2 Birnen
- 400 ml naturtrüber Apfelsaft
- 400 ml Gemüsefond
- Salz + Pfeffer
- 75 g Butter
- 1 kräftiger Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

- **Die Hirschkeule** zwei Stunden vor Kochbeginn aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen.
- Die Möhren waschen und in grobe Scheiben schneiden.
- Den Knollensellerie waschen und in grobe Würfel schneiden.
- Die Petersilienwurzel schälen und in grobe Scheiben schneiden.
- Die Zwiebeln schälen und achteln.
- Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
- Das Rapsöl in einem schweren ofenfesten Topf oder gusseisernen Bräter erhitzen und die Hirschkeule darin von allen Seiten scharf anbraten.
- Aus dem Topf nehmen und das vorbereitete Gemüse im Bratfett von allen Seiten anrösten.
- Tomatenmark hinzufügen und unter Rühren eine Minute anrösten.
- Die Hirschkeule zurück in den Topf legen und mit dem Granatapfelsaft sowie $\frac{3}{4}$ Liter Wildfond ablöschen.
- Thymian, Petersilie und Majoran abspülen und trockenschütteln. Mit Küchengarn zusammenbinden und zusammen mit Pimentkörnern und Wacholderbeeren zur Hirschkeule hinzufügen.
- Aufkochen, den Deckel auflegen und den Bräter für zwei Stunden auf mittlerer Schiene in den vorgeheizten Backofen schieben. Dabei nach Bedarf Wildfond nachgießen.
- **Für die cremige Polenta** die Milch aufkochen.
- Den Maisgrieß unter Rühren mit einem Schneebesen einrieseln lassen und bei niedriger Hitze nach Packungsanweisung zubereiten.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, die Butter unterrühren und die Polenta warmhalten. Tipp: Sollte die Polenta zu fest werden, kann sie mit etwas heißer Milch oder Sahne wieder glattgerührt werden.
- **Für den Schwarzwurzel-Birnen-Stampf** eine Schüssel mit reichlich Wasser und Weißweinessig vorbereiten.

-
- Die Schwarzwurzeln gründlich waschen, schälen und sofort in das vorbereitete Wasser legen.
 - Die Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch grob würfeln.
 - Schwarzwurzeln in Scheiben schneiden und zusammen mit den Birnenwürfeln, dem Apfelsaft und dem Gemüsfond aufkochen.
 - Offen kochen lassen, bis die Schwarzwurzeln und Birnen weich sind, etwa 20 Minuten.
 - Sollte sich noch zu viel Flüssigkeit im Topf befinden, die Hitze hochschalten und Flüssigkeit verdampfen lassen.
 - Schwarzwurzel-Birnen-Mischung mit der Butter stampfen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Warmhalten.
 - Mit Hilfe des Sparschälers in lange Streifen schneiden und zurück ins Wasser legen.
 - Den Bräter mit der Hirschkeule aus dem Ofen holen, Hirschkeule aus dem Sud nehmen und warmhalten.
 - Den Sud durch ein feines Sieb gießen und den Siebinhalt entsorgen.
 - Sud zurück in den Topf gießen, aufkochen und gegebenenfalls etwas einreduzieren.
 - Die Speisestärke in etwas kaltem Wasser auflösen, schluckweise mit einem Schneebesen in die Soße rühren und aufkochen, bis die gewünschte Bindung erreicht ist.
 - Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 - Die Hirschkeule aufschneiden.
 - Jeweils eine großzügige Nocke Polenta und Schwarzwurzel-Kartoffel-Stampf auf Tellern anrichten.
 - Jeweils eine Scheibe Hirschkeule darauf anrichten, mit etwas Wildsoße nappieren und servieren.
 - Die restliche Wildsoße dazu reichen.

Nussbraten

Auch Vegetarier sollen natürlich beim Weihnachtsmenü auf ihre Kosten kommen. Also bereitet Björn einen leckeren Nussbraten zu, der auch bei Nicht-Vegetariern mit Sicherheit gut ankommt.



Rezept von Björn Freitag für 6 Portionen.

Zutaten für den Nussbraten:

- 250 g Cashewkerne
- 1 Möhre
- 150 g Knollensellerie
- 300 g braune Champignons
- 200 g vorgegarte Maronen
- 2 EL Rapsöl
- ½ Bund Petersilie
- 3 Frühlingszwiebeln
- 150 g Semmelbrösel
- 2 EL dunkle Sojasoße
- 2 Eier Größe M
- 1 TL Salz
- Frisch gemahlener Pfeffer nach Geschmack
- ½ TL Paprika edelsüß
- 1 kräftige Prise frisch geriebene Muskatnuss
- 1 Prise Zimt

Außerdem:

- 50 g zimmerwarme Butter

Zutaten für die vegetarische Bratensoße:

- 1 Möhre
- ¼ Knollensellerie
- ¼ Lauchstange
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 30 ml Rapsöl
- ½ TL Tomatenmark
- ½ l Gemüsefond
- Einige Zweige Majoran
- Salz und Pfeffer
- 1 Spritzer dunkle Sojasoße
- 1 gehäufte EL Speisestärke

Zubereitung:

- **Für den Nussbraten** die Cashewkerne in der Küchenmaschine oder im Alleszerkleinerer mit der Pulse-Funktion fein hacken.
- Möhre und Knollensellerie schälen und grob würfeln.
- Die Champignons putzen und halbieren.
- Möhre, Knollensellerie, Champignons und Maronen in der Küchenmaschine oder im Alleszerkleinerer mit Hilfe der Pulse-Funktion fein hacken.
- Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin bei mittlerer Hitze andünsten, bis es weich ist, etwa 10 Minuten. Dabei regelmäßig umrühren.
- In der Zwischenzeit die Petersilie waschen, trockenschütteln, grobe Stiele entfernen und den Rest fein hacken.
- Den Majoran waschen, trockenschütteln, die Blättchen von den Stielen streifen und die Blättchen fein hacken.
- Die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden.
- Gemüsemischung in eine Schüssel umfüllen.
- Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Gemüsemischung, geröstete Nüsse, Semmelbrösel, Sojasoße, Eier und gehackte Kräuter verrühren und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Muskat und Zimt würzen.
- Eine Mini-Kastenkuchenform mit sechs Mulden dünn mit weicher Butter ausfetten und mit Backpapier auslegen. Das Backpapier ebenfalls leicht buttern.
- Den Nussbratenteig gleichmäßig in den Förmchen verteilen, glattstreichen und andrücken, um eine kompakte Masse zu erhalten.
- Im vorgeheizten Backofen etwa 25 Minuten backen; dabei mit Backpapier abdecken, falls die Nussbraten zu schnell bräunen.
- In der Zwischenzeit **für die vegetarische Bratensoße** die Möhre waschen und in grobe Scheiben schneiden.

- Den Knollensellerie waschen und in grobe Würfel schneiden.
- Den Lauch waschen und die weißen und hellgrünen Teile in Scheiben schneiden.
- Die Knoblauchzehe schälen und andrücken.
- Die Zwiebel schälen und achteln.
- Das Rapsöl in einem Topf erhitzen und das vorbereitete Gemüse darin von allen Seiten gut anrösten.
- Das Tomatenmark hinzufügen und unter Rühren eine weitere Minute rösten.
- Den Gemüsefond angießen, den Majoran hinzufügen, alles aufkochen und abgedeckt 30 Minuten köcheln lassen.
- Vegetarische Bratensoße durch ein feines Sieb gießen und den Siebinhalt entsorgen.
- Flüssigkeit offen etwas einreduzieren lassen.
- Die Speisestärke in etwas kaltem Wasser auflösen, schluckweise mit einem Schneebesen unterrühren und aufkochen, bis die gewünschte Bindung erreicht ist.
- Vegetarische Bratensoße mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer dunkler Sojasoße würzen und warmhalten.
- Die Nussbraten aus dem Ofen nehmen, aus der Form lösen, mit der Bratensoße auf Tellern anrichten und servieren.

Orangensorbet und Crème brûlée

Zum Abschluss des geselligen Abends wird's sowohl fruchtig als auch süß: Das Orangensorbet ist herrlich erfrischend und die Crème brûlée setzt dem Menü als Klassiker aus der französischen Küche die Krone auf.



Rezept von Björn Freitag für 6 Portionen.

Orangensorbet

Zutaten für das Orangensorbet:

- 2 kg Orangen
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 100 g Zucker
- 100 g Glukosesirup
- Optional: 30 ml Orangenlikör

Zutaten für die marinierten Orangenfilets:

- 50 g Zucker
- 50 g Wasser
- 2 Bio-Orangen

Außerdem:

- 25 g gehackte Pistazien

Zubereitung:

- Für das Orangensorbet die Orangen wenigstens vier Stunden vor der Zubereitung in den Kühlschrank legen.
- Orangen halbieren, auspressen und einen Liter Saft abmessen.
- Zucker, Glukosesirup und 100 ml Orangensaft in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen, bis sich beide Zuckersorten gelöst haben.
- Zuckermischung, restlichen Orangensaft, Zitronensaft und, falls gewünscht, den Orangenlikör verrühren.
- Masse in eine Eismaschine füllen und nach Packungsanweisung gefrieren lassen.
- In eine flache Vorratsdose füllen und mindestens vier Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Für die marinierten Orangenfilets Zucker und Wasser und Vanillemark aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Sirup vom Herd nehmen, in eine Schüssel gießen und lauwarm abkühlen lassen.
- Währenddessen eine der Orangen gründlich waschen, trocknen und einen Teelöffel Orangenschale abreiben. Die abgeriebene Orangenschale in den Sirup rühren.
- Die Orangen schälen und filetieren. Die Orangenfilets zum gewürzten Sirup hinzufügen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.
- Das Orangensorbet in Nocken auf Desserttellern mit jeweils einigen Orangenfilets anrichten.
- Gehackte Pistazien über die marinierten Orangenfilets streuen und servieren.

Crème brûlée**Zutaten für 6 Portionen:**

- 2 Vanilleschoten
- 600 g Sahne
- 6 Eigelb Gr. M
- 85 g Zucker
- 1/8 TL abgeriebene Orangenschale
- 1/4 TL abgeriebene Zitronenschale

Außerdem:

- 60 g Demerara-Zucker
- 1/4 TL Fleur de Sel

Zubereitung:

- **Für die Crème brûlée** den Backofen auf 120 °C vorheizen und Wasser aufkochen.
- Die Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark auskratzen.
- Sahne, Eigelb, Vanillemark und Zucker mit dem Schneebesen verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat und die Eiermischung heller wird.
- Die Eiermischung durch ein feinmaschiges Sieb gießen, in sechs flache ofenfeste Porzellanschälchen abfüllen und in die Fettpfanne stellen.
- So viel kochendes Wasser angießen, dass die Schälchen zur Hälfte im Wasser stehen.
- Im unteren Drittel des Backofens backen, bis die Creme sich gesetzt hat, aber noch leicht flexibel ist, etwa 55 Minuten.
- Crème brûlée aus dem Ofen sowie dem Wasserbad nehmen und vollständig erkalten lassen, etwa 90 Minuten.
- Kurz vor dem Servieren Demerara-Zucker und Fleur de Sel mischen.
- Jeweils einen Teelöffel Zuckermischung gleichmäßig auf die Oberfläche der Crème brûlée streuen und mit dem Flambierbrenner karamellisieren.
- Den Vorgang nochmals wiederholen und die Crème brûlée servieren.

Stille Nacht

Dieser Drink macht nicht still, sondern gesellig: Gin, Portwein und Karamellsirup verschmelzen mit den Aromen von Beeren, Apfel- und Zitronensaft. Bei der alkoholfreien Version werden Gin und Portwein durch Orange bitter und Cranberrynektar ersetzt. Gut gekühlt und mit Ginger Ale aufgefüllt sind beide Cocktails stimmige Begleiter des Weihnachtsabends.



Rezept von Nic Shanker.

Zutaten für einen Drink:

- 5 cl Gin
- 1 Stange Zimt
- 1 Sternanis
- Schale einer Bio-Orange
- 4 Nelken
- 1 Prise gemahlener Kardamom
- 5 Himbeeren/Brombeeren
- 1,5 cl Portwein
- 2 cl Karamellsirup
- 3 cl frischer Zitronensaft
- 3 cl naturtrüber Apfelsaft
- 3 cl Ginger Ale
- Ein Spritzer Absinth
- Minze
- Puderzucker

Zubereitung:

- 0,7 cl Gin für 24 Std. mit 1 Stange Zimt, 1 Sternanis, Schale einer Bio-Orange, 4 Nelken und einer Prise gemahlenem Kardamom infusionieren.
- Alle Zutaten, bis auf Ginger Ale und Absinth, in einem Shaker zerstampfen.
- Eis dazugeben und kräftig shaken.
- Anschließend in ein Longdrink-Glas doppelt abseihen.
- Frisches Eis dazugeben und mit Ginger Ale aufgießen.
- Mit Himbeer-/Brombeerspieß, Minze und Puderzucker dekorieren.

Prickelndes Potpourrie (Déjà-vu)

Bartender Nic Shanker bereitet einen Aperitif zu, der auf einem orientalischen Weindestillat basiert. Der Drink wird mit Tonic aufgegossen. Ganz schlicht – aber ein Feuerwerk voller Aromen.



Rezept von Nic Shanker.

Zutaten für einen Drink:

- 5 cl DÉJÀ vu
- 10 cl Tonic Water
- Grapefruitscheibe
- Rosmarinzweig

Zubereitung:

- DÉJÀ vu (orientalischer Weinaperitif) in ein bauchiges Weinglas mit Eis geben.
- Mit Tonic Water auffüllen.
- Kurz umrühren.
- Mit Rosmarin und Grapefruit dekorieren.