

## Festlich köstlich – Weihnachtsmenü

### Bouillabaisse mit Rouille

Als Vorspeise hat sich Björn eine mediterrane Fischsuppe überlegt: Für die Bouillabaisse verwendet der Spitzenkoch Dorade und Lachs - und jede Menge raffinierte Gewürze. Dazu gibt es Rouille, eine sämige Sauce aus der französischen Küche.



Rezept von Björn Freitag für 6 Personen.

#### Zutaten Bouillabaisse:

- 1 große Zwiebel
- 1 Möhre
- 1 Stange Staudensellerie
- 1 kleine Fenchelknolle
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Fleischtomaten
- ½ Bund Petersilie
- einige Zweige Thymian
- 100 ml Olivenöl
- ½ g Safran
- 3 Lorbeerblätter
- 100 ml Weißwein
- 50 ml Pastis
- 2 Doraden à etwa 350 g
- 4 Lachskoteletts (etwa 500 g)
- Meersalz

- frisch gemahlener Pfeffer
- ½ TL Piment d'Espelette und etwas mehr für den Fisch
- 1 ½ l Fischfond (alternativ Wasser)
- 2 EL Ponzu

### Zutaten für die Rouille:

- 150 ml Rapsöl
- Saft von ½ Zitrone
- ¼ TL Salz + mehr für den Knoblauch
- 1 Ei
- 1 TL scharfer Senf
- einige Fäden Safran
- 2 Knoblauchzehen
- 1 gehäufter EL scharfes Ajvar

### Dazu:

- 1 Baguette
- etwas Olivenöl zum Braten
- Microgreens zum Garnieren (Koriander und Basilikum)

### Zubereitung:

- **Für die Bouillabaisse** die Zwiebel schälen und würfeln
- Die Möhre schälen und würfeln.
- Die Blättchen des Selleries abschneiden und beiseite stellen.
- Die Fäden des Selleries mit einem Messer abziehen, die Staude längst halbieren und quer in Scheiben schneiden.
- Den Fenchel putzen, vierteln und den Strunk entfernen. Fenchel würfeln.
- Die Knoblauchzehen schälen und grob hacken.
- Die Tomate kreuzförmig einschneiden und mit kochendem Wasser übergießen. Fünf Minuten stehen lassen, abschrecken, häuten, den Stielansatz entfernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden.
- Petersilie und Thymian waschen und trockenschütteln.
- Das Olivenöl in einem Topf mit schwerem Boden erhitzen und Zwiebel, Möhre, Sellerie, Fenchel, Knoblauch, Tomate, Safran und Lorbeerblätter darin bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 15 Minuten anschwitzen.
- Fenchelgrün, Selleriegrün, Petersilie und Thymian mit Küchengarn zu einem Gewürzsträußchen zusammenbinden.
- Kopf und Schwanz der Doraden abschneiden und entsorgen. Doraden filetieren.
- Weißwein und Pastis zur Gemüsemischung gießen und etwas einreduzieren lassen.
- Kräutersträußchen, eine Dorade sowie zwei Lachskoteletts in den Topf füllen.
- Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen, mit dem Fischfond aufgießen, aufkochen und bei mittlerer Hitze und schräg aufgelegtem Deckel 30 Minuten köcheln lassen.
- In der Zwischenzeit **für die Rouille** Rapsöl, Zitronensaft, Salz, Ei und Safran in einen Mixbecher füllen.

- 
- Den Stabmixer auf dem Boden des Mixbechers aufstellen, einschalten und langsam nach oben ziehen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht.
  - Knoblauchzehen schälen, fein hacken und mit etwas Salz zu einer feinen Paste zerreiben.
  - Knoblauchpaste und Ajvar unter die Mayonnaise rühren, nochmals abschmecken und bis zum Verzehr kaltstellen.
  - Kräuter nach Möglichkeit aus der Suppe entfernen und den gesamten Topfinhalt mit dem Stabmixer pürieren.
  - Die Suppe durch ein feinmaschiges Sieb in einen anderen Topf passieren, dabei den Siebinhalt gut ausdrücken und dann entsorgen.
  - Bouillabaisse mit Ponzu würzen und mit Salz, Olivenöl, Weißwein und Pfeffer nochmals abschmecken.
  - Das Baguette in Scheiben schneiden und pro Person zwei Scheiben in einer Pfanne ohne Fett von beiden Seiten goldbraun anrösten.
  - Die Lachskoteletts häuten und von der Mittelgräte befreien.
  - Lachs und Doradenfilets in hauchdünne Scheiben schneiden, auf Suppenteller verteilen und mit etwas Piment d'Espelette bestreuen.
  - Die Bouillabaisse nochmals aufkochen und kochend heiß über den vorbereiteten Fisch schöpfen.
  - Teller mit Microgreens garnieren und die Bouillabaisse mit Rouille und geröstetem Brot servieren – traditionell wird die Rouille in die Suppe gerührt.

## Entenbrust mit Rotkohljus und Kartoffel-Grieß-Klößchen

Beim Hauptgang wird es klassisch: Zur Entenbrust gibt es feinen Rotkohljus und Kartoffel-Grieß-Klößchen. Als weitere Beilage serviert Björn ein Pilztörtchen mit einem ganz besonderen Käse: Die Belper Knolle ist ein Geschmackserlebnis für sich.



Rezept von Björn Freitag für 6 Portionen.

### Zutaten für die Rotkohljus:

- 50 g Butter
- 1 Rotkohl (alternativ 250 ml Rotkohlsaft)
- 1 Möhre
- ¼ Knollensellerie
- ½ Stange Lauch
- 1 EL Entenschmalz (alternativ Gänse- oder Butterschmalz)
- 250 ml Entenfond (alternativ Geflügelfond)
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Pimentkörner
- 1 Sternanis
- Zucker
- Optional: Salz

### Zutaten für die Kartoffel-Grieß-Knödel:

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- Salz
- 100 g Hartweizengrieß
- 25 g Mehl
- 25 g Speisestärke

- 1 Ei
- frisch geriebene Muskatnuss
- Pfeffer

### Zutaten für die Belper Pilztörtchen:

- 400 g Rosenkohl
- Salz
- 18 große Shiitakepilze
- 1 Belper Knolle

### Zutaten für die Entenbrust:

- 6 weibliche Barbarie-Entenbrüste à etwa 180 g
- Salz
- Pfeffer
- 1 Schuss Verjus

### Außerdem:

- Microgreens zum Garnieren (Rotkohl)

### Zubereitung:

- **Für die Rotkohljus** die Butter in kleine Würfel schneiden und ins Gefrierfach – alternativ den Kühlschrank – stellen.
- Den Rotkohl waschen und trocknen, grob zerteilen und entsaften.
- Die Möhre schälen und in Scheiben schneiden.
- Den Sellerie schälen und grob würfeln.
- Den Lauch waschen und in Halbringe schneiden.
- Das Entenschmalz in einem Topf erhitzen und das Röstgemüse darin bei mittelhoher Hitze von allen Seiten gut anrösten.
- Das Röstgemüse mit 100 Millilitern Rotwein, 250 Millilitern Rotkohlsaft und der Entenjus ablöschen.
- Lorbeerblatt, Pimentkörner, Sternanis und eine kräftige Prise Zucker hinzufügen und um gut die Hälfte einkochen lassen.
- Durch ein feines Sieb in einen kleineren Topf gießen, mit Pfeffer würzen und gegebenenfalls nochmals abschmecken. Beiseite stellen.
- **Für die Kartoffel-Grieß-Knödel** die Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser aufkochen und bei mittlerer Hitze und schräg aufgelegtem Deckel garkochen lassen, etwa 35 Minuten.
- Kartoffeln abgießen, fünf Minuten abkühlen lassen, pellen und noch heiß durch die feine Scheibe einer Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.
- Hartweizengrieß, Mehl, Speisestärke, Ei, einen Teelöffel Salz sowie eine kräftige Prise frisch geriebene Muskatnuss hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.
- Kartoffelteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu Rollen von etwa drei Zentimetern Durchmesser formen. Die Rollen in etwa zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und zu kleinen Knödeln rollen.
- In einem Topf mit Salzwasser knapp unter dem Siedepunkt garziehen lassen, etwa 12 Minuten.

- 
- Kartoffel-Grieß-Knödel abgießen, mit etwas Abstand auf einem Backblech verteilen und abgedeckt beiseite stellen.
  - **Für die Belper Pilztörtchen** den Rosenkohl putzen und den Strunk kreuzförmig einschneiden.
  - Einen Topf mit Salzwasser aufkochen. Rosenkohlröschen hinzufügen und kochen lassen, bis sie gar aber noch bissfest sind, etwa 15 Minuten.
  - Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
  - Rosenkohl abgießen, etwas abkühlen lassen und in dünne Scheibchen schneiden.
  - Die Shiitakepilze putzen und in etwas Rapsöl von beiden Seiten scharf anbraten.
  - Aus der Pfanne nehmen und mit den Lamellen nach oben in eine große Auflaufform setzen.
  - Shiitakepilze mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Rosenkohlscheibchen belegen.
  - Den Pfeffer, der die Belper Knolle ummantelt, etwas abstreifen, und Käse nach Geschmack über die Pilztörtchen raspeln.
  - Im vorgeheizten Backofen überbacken, bis der Käse zerläuft und anfängt zu bräunen, etwa 15 Minuten.
  - Die Entenbrust parieren und die Haut rautenförmig einschneiden.
  - Eine Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze erhitzen und die Entenbrust mit der Hautseite nach unten hineinlegen.
  - Entenbrust salzen und bei mittlerer Hitze anbraten, bis die Haut bräunt, etwa fünf Minuten.
  - Die Hitze auf niedrig zurückschalten und die Entenbrust bei niedrigster Hitze garen, etwa 18 Minuten.
  - Entenbrust mit Pfeffer würzen und kurz ruhen lassen.
  - Die vorbereiteten Kartoffel-Grieß-Knödel bei mittelhoher Hitze in der Pfanne mit dem Entenfett schwenken, bis sie warm sind.
  - Die Rotkohljus nochmals bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen.
  - Vom Herd nehmen, die Butter aus dem Gefrierschrank holen und portionsweise mit einem Schneebesen unterschlagen, bis die Soße bindet. Sie darf jetzt nicht mehr kochen.
  - Die Entenbrust in Tranchen schneiden und gefächert auf Teller verteilen.
  - Zusammen mit Belper Pilztörtchen, den Kartoffel-Grieß-Klößchen und der Rotkohljus anrichten, mit Microgreens garnieren und servieren.

## Birne Hélène

Zum krönenden Abschluss des Abends wandelt Björn einen Klassiker aus der Haute Cuisine.



Rezept von Björn Freitag für 6 Portionen.

### Zutaten für das Süßweingelee:

- 8 Blatt Gelatine
- 450 ml Süßwein (z.B. eine Beerenauslese)
- 150 ml Wasser

### Zutaten für die Mousse au Chocolat:

- 150 g Kuvertüre 70 %
- 1 Blatt Gelatine
- 2 Eier
- 3 Eigelb
- 60 g Zucker
- Salz
- 250 g eiskalte Sahne

### Zutaten für den Schokoladencrumble:

- 60 g kalte Butter
- 100 g Muscovadozucker
- 50 g Mehl Type 405
- 20 g Kakaopulver
- 70 g gemahlene Haselnüsse

- 1 Msp. Kardamom
- 1 EL Milch

### Zutaten für die pochierte Birne:

- 1 Bio-Orange
- 500 ml klarer Birnensaft (ersatzweise Apfelsaft)
- 150 ml Rotwein
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 50 g Zucker
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 1 Kardamomkapsel
- 3 kleine, feste Birnen

### Außerdem:

- Microgreens zum Garnieren (Sauerampfer)

### Zubereitung:

- **Für das Süßweingelee** die Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen.
- Den Süßwein und das Wasser in einem Topf erwärmen.
- Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Flüssigkeit auflösen und die Mischung in passende Silikonförmchen abfüllen. Alternativ kann das Süßweingelee in eine Auflaufform gegossen und nach dem Festwerden in Stücke geschnitten werden.
- Süßweingelee für vier Stunden in den Kühlschrank stellen.
- **Für die Mousse au Chocolat** die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und beiseite stellen.
- Die Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen.
- Eier, Eigelbe, Zucker und eine Prise Salz verrühren und die Mischung mit dem Schneebesen über einem Wasserbad dickschaumig aufschlagen.
- Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Eiermischung auflösen.
- Die geschmolzene Kuvertüre unterziehen und kurz beiseite stellen.
- Die Sahne steifschlagen und unterheben.
- Mousse au Chocolat in eine Auflaufform von 20 mal 20 Zentimetern gießen, mit Frischhaltefolie abdecken und drei Stunden kaltstellen.
- **Für den Schokoladencrumble** den Backofen auf 160 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Die Butter in Würfel von etwa einem Zentimeter Kantenlänge scheiden.
- Butter, Zucker, Mehl, Kakaopulver, Haselnüsse, Kardamom und Milch mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten und mit den Händen als mittelgroße Streusel auf das vorbereitete Blech krümeln.
- Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene 20 Minuten backen. Dabei nach 15 Minuten die Streusel einmal wenden.
- Aus dem Ofen nehmen, den Schokoladencrumble auf einen Teller gießen und abkühlen lassen.
- **Für die pochierte Birne** die Orange heiß waschen, trocknen und zwei Streifen Schale abschälen.



- 
- Birnensaft, Rotwein, Zitronensaft, Orangenschale, Zucker, Zimtstange und Sternanis aufkochen und zehn Minuten sprudelnd kochen lassen.
  - In der Zwischenzeit die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen.
  - Hitze zurückschalten, sodass die Flüssigkeit leise simmert, die Birnenviertel hinzufügen und etwa zehn Minuten pochieren, bis sie weich aber nicht übergart sind.
  - Birnen vom Herd nehmen und in der Flüssigkeit abkühlen lassen.
  - Zum Servieren jeweils zwei Nocken der Mousse au Chocolat auf Desserttellern anrichten.
  - Je zwei Birnenviertel auf den Teller setzen und mit etwas Gewürzsud beträufeln.
  - Das Süßweingelee aus der Form stürzen ebenfalls auf die Teller setzen.
  - Jeweils zwei Esslöffel Schokoladencrumble auf den Tellern verteilen, mit Microgreens garnieren und die Birne Hélène servieren.

## Aperitiv "Geist der Liebe"

Rezept von Nic Shanker

Björn Freitag und Yvonne Willicks bereiten einen Aperitif zu, den Bartender Nic Shanker für die beiden kreiert hat. Herzstück des Drinks ist ein Rotwein-Himbeer-Ingwer-Sirup, der mit Gin und Sekt aufgegossen wird. Perfekt abgestimmt und einfach nur köstlich!



### Zutaten (pro Drink):

- 5 cl Gin
- 2 cl Glühwein-Himbeer-Thymian Sirup
- 15 cl / 0,15 ml Sekt
- 1/2 Limette
- Eiswürfel

### Zubereitung:

- Gläser mit Eiswürfeln füllen.
- Gin und Glühwein-Himbeer-Thymian Sirup hinzugeben.
- Den Saft einer halben Limette reinpressen.
- Mit einer halben Flasche Sekt auffüllen.
- Mit einem Stirrer oder Löffel umrühren.