

Festlich köstlich - Weihnachtsmenü mit Björn Freitag

Feldsalat mit Ziegenfrischkäse, Whiskeyäpfeln und gehobelten Haselnüssen

Ein Menü besteht bekanntlich aus mehreren Gängen. Der erste Gang des festlichen Weihnachtsessens sticht vor allem durch die warmen, süßen Whiskeyäpfel hervor. Diese ergänzen perfekt den säuerlichen Ziegenkäse auf dem Feldsalat und werden so zur leckeren Vorspeise.



Zutaten (für 6 Personen)

Zutaten für den Feldsalat:

- 50 ml Gemüsebrühe
- 125 ml Rapsöl
- 40 ml Rotweinessig
- 1 gehäufter TL scharfer Senf
- 1 TL Honig
- ¼ TL Salz
- weißer Pfeffer nach Geschmack
- 200 g Feldsalat

Zutaten für die Whiskeyäpfel:

- 1 großer Boskoop
- 30 g Butter
- 50 g brauner Rohrzucker
- 30 ml Whiskey
- 1 TL Honig

Außerdem:

- 100 g gehobelte Haselnusskerne
- 8 bis 16 Taler Ziegenfrischkäse

Zubereitung:

- Für den Feldsalat Gemüsebrühe, Rotweinessig, Rapsöl, Senf, Honig, Salz und Pfeffer nach Geschmack mit einem Schneebesen verrühren, bis das Dressing leicht cremig wird. Abschmecken und gegebenenfalls mit Salz, Pfeffer oder Honig nachwürzen, dann beiseite stellen.
- Feldsalat putzen, waschen und gut trocknen.

- Für die Whiskeyäpfel Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in etwa fünf Millimeter große Würfel schneiden.
- Butter und Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen. Gewürfelten Apfel, Whiskey und Honig unterrühren und ein bis zwei Minuten unter Rühren schmoren lassen.
- Den Feldsalat auf Teller verteilen und Ziegenkäse sowie Whiskeyäpfel darauf anrichten. Mit dem Dressing beträufeln, den gehobelten Haselnüssen bestreuen und sofort servieren.

Wildschweinkeule in Rotweinjus, buttrige Pappardelle und Kokos-Rotkohl

Der Hauptgang lässt keine Wünsche offen. Klassisch winterlich gibt es Wildschweinbraten. Einmal angesetzt macht er sich fast wie von selbst und schmort gute zwei Stunden im Ofen. Aber wie passt die exotische Kokosnuss zum Rotkohl? Spitzenkoch Björn Freitag meint: sehr gut! Selbstgemachte Pasta rundet den Hauptgang ab.



Zutaten für 6 Personen

Zutaten für die Wildschweinkeule:

- 2 Zwiebeln
- 250 g Knollensellerie
- 250 g Möhren
- 250 g Lauch
- Rapsöl
- 2 Wildschweinkeulen ohne Knochen à etwa 1,3 kg
- Pfeffer nach Geschmack
- 1 Lorbeerblätter
- 2 Sternanis
- 2 Gewürznelken
- 6 Wacholderbeeren
- 1 TL Senfkörner
- 1 ½ l trockener Rotwein
- ½ Bund Petersilie
- ½ Bund Thymian
- 3 Scheiben Honigkuchen
- Salz

Zutaten für die Pappardelle:

- 400 g Semola (italienischer Hartweizengrieß)
- 50 g Mehl
- 1 TL Salz + mehr zum Kochen
- 2 Eier Gr. M
- 2 EL Olivenöl
- 100 ml Wasser
- 120 g Butter
- 60 g Semmelbrösel

- etwas frische Muskatnuss
- einige Zweige Thymian zum Servieren

Zutaten für den Kokos-Rotkohl:

- ½ Kopf Rotkohl
- 2 Zwiebeln
- 100 ml Rapsöl
- 100 ml Kokosessig + mehr nach Geschmack
- Salz
- weißer Pfeffer
- Zucker
- 1 frische Kokosnuss

Zubereitung:

- Für die Wildschweinkeule in Rotweinjus Zwiebeln schälen und grob würfeln. Knollensellerie und Möhren unter fließendem Wasser abschrubben, trocknen und grob würfeln. Lauch halbieren, gründlich waschen und weiße und hellgrüne Teile in Halbringe schneiden.
- Rapsöl in einem Bräter erhitzen und die Wildschweinkeulen von beiden Seiten darin kräftig anbraten, bis sie gut gebräunt sind. Die Keulen aus dem Bräter nehmen und kurz beiseitestellen.
- Zwiebeln, Knollensellerie, Möhren und Lauch ins Bratfett geben und unter gelegentlichem Rühren anrösten. Dann Sternanis, Gewürznelken, Wacholderbeeren und Senfkörner unterrühren.
- 500 Milliliter Rotwein zum Röstgemüse gießen und den Bratensatz vom Boden kratzen. Den Rotwein offen einkochen lassen, dann weitere 500 Milliliter Rotwein hinzufügen. Noch einmal wiederholen.
- Backofen auf 150°C vorheizen.
- Petersilie und Thymian in die Soße geben. Auch die Wildschweinkeule in die Soße einlegen und aufkochen. Deckel auflegen und den Bräter in den vorgeheizten Ofen schieben. Wildschweinkeulen für zwei Stunden garen.
- In der Zwischenzeit für die Pappardelle Semola, Mehl und Salz in einer Rührschüssel mischen. Eier, Olivenöl und Wasser hinzufügen und alles in der Küchenmaschine oder mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen.
- Für den Kokos-Rotkohl die äußeren Blätter und den Strunk entfernen. Den halben Rotkohl nochmals halbieren und mit einem Gemüsehobel oder einem scharfen Messer in feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln.
- Einen großzügigen Schuss Rapsöl in einem Topf erhitzen und den Rotkohl unter gelegentlichem Rühren darin scharf anbraten, bis er etwas Farbe genommen hat. Dann Zwiebelwürfel unterrühren und glasig dünsten.

- Kokosessig zum Rotkohl gießen und mit Salz, weißem Pfeffer und Zucker würzen. Bei aufgelegtem Deckel bei mittlerer Hitze 30 Minuten schmoren lassen, dabei gelegentlich umrühren.
- Kokosnuss aufbrechen und aus der Schale lösen. Etwa die Hälfte des ausgelösten Kokosnussfleischs in feine Würfel schneiden. Tipp: Wenn die braune Haut stört, der kann sie mit einem Sparschäler abschälen – nötig ist das aber nicht.
- Gewürfelte Kokosnuss unter den Kokos-Rotkohl rühren und weitere 30 Minuten schmoren lassen. Nach Wunsch mit mehr Kokosessig, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und warmhalten.
- Nudelteig aus dem Kühlschrank holen und portionsweise zu dünnen Lasagneplatten ausrollen – am einfachsten geht das mit einer Nudelmaschine. Einen großen Topf mit Salzwasser aufkochen. Lasagneplatten in etwa drei Zentimeter breite Bandnudeln – Pappardelle – schneiden. Eine Schüssel mit eiskaltem Wasser bereitstellen.
- Pappardelle portionsweise eine Minute sprudelnd kochen lassen, mit einem Schaumlöffel aus dem Topf nehmen und in das kalte Wasser legen. Abgekühlte Nudeln aus dem Wasser nehmen, in eine Schale oder Auflaufform geben und abgedeckt beiseitestellen.
- Bräter aus dem Ofen holen. Fleisch aus der Soße nehmen und beiseitestellen. Die Soße durch ein Sieb in einen Topf gießen; Röstgemüse und Gewürze entsorgen.
- Honigkuchen in die Soße krümeln und offen einkochen lassen, bis sie etwa um die Hälfte reduziert ist. Nochmals durch ein Sieb streichen und mit Salz würzen.
- Wildschweinkeule quer zur Faser in etwa zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und in der Soße erwärmen.
- In der Zwischenzeit für die Fertigstellung der Pappardelle die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Semmelbrösel darin anrösten. Pappardelle unter Rühren in der Butter anbraten, bis sie wieder heiß sind. Tipp: Natürlich können die Pappardelle auch gleich aus dem Kochwasser in die Pfanne kommen. So können sie aber gut vorbereitet werden, wodurch die Kocharbeit etwas entzerrt wird.
- Etwas frische Muskatnuss über die Pappardelle reiben und unterrühren.
- Pappardelle, Wildschweinkeule, Rotweinjus und Kokos-Rotkohl auf Tellern anrichten. Pappardelle mit etwas frischem Thymian dekorieren und sofort servieren.

Mohn-Grieß-Flammeri mit Orangenragout und Spekulatiusbröseln

Grieß erinnert an Kindheitstage und die schönsten Weihnachtsfeste erlebt man ja bekanntlich als Kind. Was passt da besser als Nachspeise als Grieß-Flammeri? Besonders fein zubereitet mit Säure der Orange und Knusper vom Spekulatius.



Zutaten für 6 Personen

Zutaten für den Mohn-Grieß-Flammeri:

- 750 ml Milch
- 6 Eigelbe
- 40 EL Hartweizengrieß
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Sternanis
- abgeriebene Schale von ½ Bio-Orange
- 2 EL Mohn

Zutaten für das Orangenragout:

- 7 Bio-Orangen
- 2 TL Speisestärke
- 50 g Honig
- 25 ml Grand Marnier

Zutaten für die Spekulatiusbrösel:

- 150 g Gewürzspekulatius

Außerdem:

- etwas frische Minze

Zubereitung:

- Für den Mohn-Grieß-Flammeri Eigelbe, Zucker und Salz in einem Topf mit dem Schneebesen verrühren. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erhitzen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat.
- Sternanis ebenfalls in den Topf geben und unterrühren. Unter ständigem Rühren erst die Milch zur Eigelbmasse geben, dann den Hartweizengrieß einstreuen.

- Abgeriebene Orangenschale und Mohn unterrühren und die Masse kochen, bis sie dick wird. In sechs bereitgestellte Dessertgläser oder Schälchen füllen und abkühlen lassen. Tipp: Soll der Flammeri gestürzt werden, muss er in kalt ausgespülte Sturzgläser oder Puddingförmchen gefüllt werden.
- Für das Orangenragout eine Orange gründlich heiß abspülen und einen Esslöffel Orangenschale abreiben. rei Bio-Orangen auspressen und 250 ml Saft abmessen. Die restlichen vier Orangen filetieren.
- Speisestärke in etwa 30 Millilitern Wasser auflösen.
- Orangensaft mit Honig und Grand Marnier aufkochen. Angerührte Speisestärke unterrühren und köcheln lassen, bis der Orangensaft andickt, etwa ein bis zwei Minuten. rangenfilets sowie abgeriebene Orangenschale unterrühren und den Herd ausschalten. **Tipp:** Das Ragout kann auch kalt serviert werden.
- Für die Spekulatiusbrösel Spekulatius in einen Frischhaltebeutel füllen und mit einem Nudelholz oder Fleischklopfer zu feinen Bröseln zerdrücken.
- Orangenragout auf dem Mohn-Grieß-Flammeri anrichten, mit Spekulatiusbröseln bestreuen und etwas frischer Minze dekorieren. Sofort servieren.

Dunkles Glühbier

Bei einem Ausflug auf den Weihnachtsmarkt darf eine heiße Tasse Glühwein nicht fehlen! Dieter Könnes und Sven Pistor sind allerdings eher Biertrinker. Und so wird im Handumdrehen aus Altbier mit der Hilfe weihnachtlicher Gewürze und Kirschsafte ein wohltuendes Glühbier!



Zutaten für 6 Gläser à 200 ml:

- 1 Bio-Zitrone
- 1 grüne Kardamomkapsel
- 1 Zimtstange
- 1 Gewürznelke
- 1 Sternanis
- 900 ml dunkles Bier (z.B. Düsseldorfer Alt oder Westfälisch Alt)
- 300 ml Kirschsafte
- 30 g Honig

Zubereitung:

- Bio-Zitrone unter heißem Wasser gründlich waschen, abtrocknen und mit dem Sparschäler zwei Streifen Schale abschälen.
- Kardamomkapsel mit der flachen Seite eines Messers andrücken.
- Kardamomkapsel, Zimtstange, Nelken und Sternanis in ein Mullsäckchen oder einen Teebeutel füllen und zubinden.
- Bier, Kirschsafte, Zitronenschale, einen Spritzer Zitronensaft, Gewürzsäckchen und Honig in einen Topf füllen und auf etwa 70°C erhitzen.
- Abgedeckt 15 Minuten ziehen lassen, das Gewürzsäckchen entfernen, umrühren und servieren.