

Inhalt

Apfel-Zimt Shrub mit Champagner.....	2
Veganes Steckrübensüppchen	3
Gebackener Blumenkohl mit vegetarischer Rotweinsoße	5
Kapaun mit Apfel-Maronen-Gemüse.....	7
Mascarponedessert mit glasierter Birne und Hafercrumble	10
Grand Complication	12

Apfel-Zimt Shrub mit Champagner

WDR-Bartender Nic Shanker zaubert zum Fest einen würzig fruchtigen Weihnachtsdrink mit überraschender Säure.



Zutaten:

- 3 cl Apfel-Pflaumen-Zimt Shrub*
- 0,1l Sekt oder Champagner

Zubereitung:

- Für den Apfel-Zimt Shrub mit Champagner den Shrub in ein bauchiges Weinglas mit Eis geben und mit Champagner aufgießen. Deko: Orangenzeste + Zimtstange.

* Zutaten für den Apfel Zimt Shrub:

- 2 Äpfel gewürfelt
- 6 Pflaumen gehälftet
- 2 Zimtstangen
- 200 ml Weißweinessig
- 500 ml Rum
- 500 ml Wasser
- 500g Zucker

Zubereitung des Apfel Zimt Shrubs:

- Alles in ein Glasgefäß geben und gut schütteln, dann kühl lagern.

Veganes Steckrübensüppchen

Für den perfekten Einstieg ins Weihnachtsmenü gibt es bei uns ein edles Steckrübensüppchen.



Portionen: 6

Vorbereitung: 15 min

Zubereitung: 30 min

Zeit gesamt: 45 min

Zutaten für das vegane Steckrübensüppchen:

- 1 große Steckrübe
- 1 säuerlicher Apfel
- 1 große Zwiebel
- 2 EL Rapsöl
- Salz und Pfeffer
- 2 EL körniger Senf
- 1 EL Honig
- 800 ml Gemüsefond
- Einige Zweige Kerbel
- 400 ml Kokosmilch
- 1 Schuss Balsamico Bianco
- Chilipulver
-

Zubereitung:

- Für das vegane Steckrübensüppchen die Steckrübe schälen und in etwa ein Zentimeter große Würfel schneiden.

- Den Apfel waschen und vierteln. Das Kerngehäuse entfernen und den Apfel ebenfalls würfeln.
- Die Zwiebel schälen und grob hacken.
- Das Rapsöl in einem Topf erhitzen und Steckrübe, Apfel und Zwiebel bei mittlerer Hitze darin unter regelmäßigem Rühren andünsten, bis die Zwiebel glasig wird.
- Gemüse mit Salz, Pfeffer, Senf und Honig würzen, mit der Gemüsebrühe aufgießen und zum Kochen bringen. **Tipp:** Yvonne's Chili-Limetten-Salz passt geschmacklich sehr gut zur Steckrübensuppe.
- Auf mittlere Hitze zurückschalten, den Deckel auflegen und das Steckrübensüppchen köcheln lassen, bis die Steckrübe weich ist, etwa 25 Minuten.
- In der Zwischenzeit den Kerbel waschen und trockenschütteln.
- Den Topf vom Herd nehmen, die Kokosmilch hineingießen und das Steckrübensüppchen mit dem Stabmixer fein pürieren.
- Mit Balsamico Bianco nach Geschmack sowie einer Prise Chilipulver würzen, nochmals mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken und in tiefen Tellern oder Suppentassen anrichten.
- Einige Kerbelblättchen erst von den Stielen und dann in grobe Stückchen zerzupfen, über die Suppe streuen und servieren.

Gebackener Blumenkohl mit vegetarischer Rotweinsoße

Weihnachtsessen geht auch vegetarisch. Bei uns kommt knuspriger Blumenkohl mit sämiger Rotweinsauce auf den Teller.



Portionen: 6

Vorbereitung: 1 h

Zubereitung: 35 min

Gesamtzeit: 1 h 35 min

Zutaten für die vegetarische Rotweinsoße:

- 30 g zimmerwarme Butter
- 30 g Mehl
- 2 große Möhren
- 1 Stange Lauch
- 2 Stangensellerie
- 1 kleiner Knollensellerie
- 3 EL Rapsöl
- 1 Flasche leichter Rotwein (z.B. Spätburgunder)
- 400 ml Gemüfefond
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Wacholderbeeren
- 2 Pimentkörner
- Salz und Pfeffer
-

Zutaten für den gebackenen Blumenkohl:

- 1 Bio-Zitrone
- ½ Bund Thymian

- 1 Knoblauchzehe
- 100 g zimmerwarme Butter
- ½ TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Paprika edelsüß
- Pimentón de la Vera (geräuchertes Paprikapulver)
- 6 Köpfe Miniaturblumenkohl

Zubereitung:

- Für die Rotweinsoße zimmerwarme Butter und Mehl verkneten und abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
- Möhre, Lauch und Staudensellerie gut waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden.
- Knollensellerie schälen und grob würfeln.
- Das Rapsöl in einem weiten Topf erhitzen und das Gemüse darin unter regelmäßigem Rühren von allen Seiten kräftig anrösten.
- Mit dem Rotwein und Gemüsefond ablöschen.
- Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pimentkörner sowie etwas Salz und Pfeffer hinzufügen, aufkochen und bei niedriger bis mittlerer Hitze offen eine Stunde köcheln lassen.
- In der Zwischenzeit für den Miniaturblumenkohl den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
- Bio-Zitrone heiß waschen, abtrocknen und einen Teelöffel Zitronenschale abreiben.
- Einen Esslöffel Zitronensaft auspressen.
- Thymianblättchen von den Stielen streifen und fein hacken.
- Die Knoblauchzehe fein hacken.
- Die zimmerwarme Butter schaumig rühren.
- Zitronenabrieb, Zitronensaft, Thymian, Knoblauch und Honig unterrühren und mit Salz, Pfeffer und je zwei kräftigen Prisen Paprika edelsüß und Pimentón de la Vera gut würzen.
- Den Miniaturblumenkohl putzen, waschen und trocknen.
- In eine Auflaufform setzen und großzügig mit der weichen Kräuterbutter bestreichen.
- Im vorgeheizten Ofen backen, bis der Blumenkohl durchgegart und leicht knusprig ist, etwa 25 Minuten.
- Die Rotweinsoße durch ein feines Sieb in einen kleineren Topf gießen und den Siebinhalt entsorgen.
- Soße nochmals aufkochen und stückchenweise Mehlbutter unterrühren, um die Soße zu binden.
- Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den gebackenen Blumenkohl aus dem Ofen nehmen, auf Tellern anrichten und mit der Rotkohlsoße servieren.

Kapaun mit Apfel-Maronen-Gemüse

Weihnachtsgans war gestern: Björn Freitag macht Kapaun zum neuen Star beim Festessen. In Frankreich wird der kastrierte Hahn an Weihnachten traditionell serviert. Mit seinem hohen Fettanteil ist das Fleisch besonders mild und zart.



Portionen: 6

Vorbereitung: 45 min

Zubereitung: 2 h 15 min

Gesamtzeit: 3 h

Zutaten für die Apfel-Maronen-Füllung:

- 300 g Weißbrot
- 50 g Butter, aufgeteilt
- 2 Schalotten
- 300 g säuerliche Äpfel
- 300 g vorgegarte Maronen
- Salz und Pfeffer

Zutaten für den Kapaun:

- 1 küchenfertiger Kapaun von 4 kg
- Salz

Zutaten für die Rotweinsoße:

- 30 g zimmerwarme Butter
- 30 g Mehl
- 2 große Möhren
- 1 Stange Lauch

- 2 Stangensellerie
- 1 kleiner Knollensellerie
- 3 EL Rapsöl
- 1 Flasche leichter Rotwein (z.B. Spätburgunder)
- 400 ml Gemüsefond
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Wacholderbeeren
- 2 Pimentkörner
- Salz und Pfeffer
- Garsud des Kapauns

Zutaten für die Pommes Anna:

- 250 g Butter
- 1 ½ kg festkochende Kartoffeln
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- **Für das Apfel-Maronen-Gemüse** das Weißbrot erst in Scheiben, dann in Würfel schneiden.
- Die Hälfte der Butter in einer großen Pfanne zerlassen und die Brotwürfel darin von allen Seiten anrösten.
- In der Zwischenzeit die Schalotten schälen und fein würfeln.
- Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden.
- Maronen grob hacken.
- Die Maronen in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie duften, dabei die Pfanne ab und an schwenken, damit sie nicht anbrennen.
- Butter, Schalotten und Äpfel hinzufügen und andünsten, bis die Äpfel anfangen, weich zu werden, etwa fünf Minuten.
- Vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- **Für den Kapaun** den Backofen auf 140 °C vorheizen.
- Den Kapaun von innen salzen.
- Mit der vorbereiteten Apfel-Maronen-Füllung füllen und die Öffnung mit Zahnstochern verschließen. **Tipp:** Essen Vegetarier mit, wird die Füllung mit zwei Eiern und 250 g Sahne vermischt und etwas Salz und Pfeffer zusätzlich vermischt. Bei 180 °C in einer Auflaufform im Ofen backen, bis die Masse gestockt und die Oberfläche appetitlich gebräunt ist, etwa 30 Minuten. Als Beilage servieren.
- Die Beine des Kapauns mit Küchengarn zusammenbinden und die Flügel unter die Schenkel stecken.
- Die Fettpfanne etwa zwei Zentimeter hoch mit Wasser füllen und auf der untersten Schiene in den Ofen schieben.
- Den Kapaun auf dem Backrost über die Fettpfanne setzen und im vorgeheizten Backofen etwa zwei Stunden garen.
- In der Zwischenzeit die Rotweinsöße und die Pommes Anna vorbereiten.

- Für die Rotweinsauce zimmerwarme Butter und Mehl verkneten und abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
- Möhre, Lauch und Staudensellerie gut waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden.
- Knollensellerie schälen und grob würfeln.
- Das Rapsöl in einem weiten Topf erhitzen und das Gemüse darin unter regelmäßigem Rühren von allen Seiten kräftig anrösten.
- Mit dem Rotwein und Gemüsefond ablöschen.
- Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pimentkörner sowie etwas Salz und Pfeffer hinzufügen, aufkochen und bei niedriger bis mittlerer Hitze offen eine Stunde köcheln lassen.
- **Für die Pommes Anna** Nussbutter herstellen: Bei mittlerer Hitze schmelzen und bräunen lassen, bis die Milchbestandteile goldbraun sind und die gebräunte Butter herrlich duftet.
- Die Kartoffeln waschen, schälen und in drei Millimeter dicke Scheiben schneiden.
- Eine runde Form oder gusseiserne Pfanne von 20 Zentimetern Durchmesser oder eine Auflaufform mit Butter auspinseln.
- Form leicht überlappend mit Kartoffelscheiben auslegen, dabei jede Lage salzen und pfeffern sowie mit etwas gebräunter Butter bestreichen.
- So verfahren, bis die Kartoffelscheiben aufgebraucht sind.
- Mit einer kleinen Stielkasserolle oder dem Boden einer Schüssel die Kartoffeln fest zusammendrücken.
- Den Kapaun aus dem Ofen nehmen und den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Die Form mit den Pommes Anna im vorgeheizten Ofen backen, bis die Kartoffeln appetitlich gebräunt sind, etwa 45 Minuten.
- Den Kapaun bei 180 °C und im Ofen rösten, bis er knusprig braun ist.
- Kapaun aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen.
- Den Garsud aus der Fettpfanne zur Sauce hinzufügen und alles durch ein feines Sieb in einen kleineren Topf gießen.
- Den Siebinhalt entsorgen.
- Sauce nochmals aufkochen und stückchenweise Mehlbutter unterrühren, um die Sauce zu binden.
- Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und warmhalten.
- Kapaun tranchieren und zusammen mit etwas Apfel-Maronen-Gemüse auf Tellern anrichten.
- Pommes Anna in Stücke schneiden und ebenfalls anrichten.
- Kapaun, Apfel-Maronen-Gemüse und Pommes Anna mit der Rotweinsauce servieren.

Mascarpone Dessert mit glasierter Birne und Hafercrumble

Süße Mascarponecreme mit getränkter Birne und fruchtigen Granatapfelkernen – das perfekte Finish für unser Weihnachtsmenü.



Portionen: 6

Vorbereitung: 25 min

Zubereitung: 25 min

Zeit gesamt: 50 min

Zutaten für das Mascarpone Dessert:

- 180 g Haferkekse
- 50 g Butter
- 1 Bio-Orange
- 2 ganz frische Bio-Eier
- 100 g Zucker
- 500 g Mascarpone
- Salz
- 30 ml Orangenlikör

Zutaten für die glasierte Birne:

- 3 kleine feste Birnen
- Saft von ½ Zitrone
- 30 g Butter
- 50 g Zucker
- 300 ml Weißwein
- 1 Schuss brauner Jamaica-Rum

- **Außerdem:**
- 1 Granatapfel
- 1 Tonkabohne
- 20 g Zartbitterschokolade

Zubereitung:

- Für das Mascarpone Dessert die Haferkekse in einem Alleszerkleinerer zermahlen. **Tipp:** Wer keinen Alleszerkleinerer besitzt, füllt die Kekse in einen Gefrierbeutel und zerbröseln sie mit einem Nudelholz oder Fleischklopfer.
- Die Butter schmelzen und beiseite stellen.
- Die Orange heiß waschen, trocknen und mit einer feinen Küchenreibe einen Esslöffel Orangenschale abreiben.
- Die Eier trennen.
- Eigelb und 75 Gramm des Zuckers mit den Quirlen des Handrührgeräts dickschaumig aufschlagen.
- Mascarpone, Orangenschale und Orangenlikör vorsichtig in die Eiemischung rühren.
- Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen.
- Eischnee locker unter die Mascarponecreme heben.
- Kekskrümel und Butter mischen, gleichmäßig auf sechs Dessertschalen verteilen und etwas andrücken.
- Mascarponecreme auf dem Keksboden verteilen und bis zum Servieren kaltstellen.
- Für die glasierten Birnen die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen.
- Birnenhälften in dünne Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln.
- In einer Pfanne die Butter und den Zucker schmelzen und goldbraun karamellisieren lassen.
- Die Birnenscheiben hinzufügen, mit dem Weißwein und Rum ablöschen und bissfest garen.
- Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- Vor dem Servieren die glasierten Birnen auf dem Mascarpone Dessert anrichten und etwas von dem Weißweinsud darüber träufeln.
- Den Granatapfel entkernen und das Mascarpone Dessert mit je einem Esslöffel Granatapfelkernen bestreuen.
- Jeweils eine kräftige Prise Tonkabohne über das Mascarpone Dessert reiben.
- Schließlich die Zartbitterschokolade über das Mascarpone Dessert reiben und servieren.

Grand Complication

Bartender Nic Shanker greift noch einmal in seine Trickkiste und holt einen süßen Drink mit beschwipsten Bröseln daraus hervor.



Zutaten:

- 3 cl Apfelbrandwein
- 0,75 cl Amaretto
- 3 cl Cornflakes-Milch (Cornflakes in Milch oder Hafermilch für ca. 5 Min. einweichen und Filtern)
- 0,75 cl Pimentlikör
- 2 TL Gewürzpüree*
- 1 Prise Schokalden-Bitters
- 1 Prise Muskatnuss gerieben

Außerdem Gewürzbeutel mit:

- 3 x 3 cm Ingwer geschnitten
- 2 x 2 cm Kurkuma geschnitten
- 4 Nelken
- 2 Kardamom Kapseln

Zubereitung:

- Die Zutaten des Gewürzpürees für ca. 20 min im Topf köcheln lassen, dann Zimt und Gewürzbeutel herausnehmen, pürieren und durch ein Sieb passieren.

- Das fertige Püree mit dem Amaretto, dem Apfelbrandwein, dem Pimentlikör und der Cornflakes-Milch in einen Shaker füllen, Eiswürfel hinzu und gut durchschütteln. Anschließend durch ein Sieb in ein Cocktailglas füllen. Mit einem Hauch Schokoladen-Bitters und etwas geriebener Muskatnuss abrunden.

***Zutaten für das Gewürzpüree:**

- 2 Äpfel geschält und geschnitten
- 1 Orange gepresst
- 18 cl Portwein
- Saft einer halben Orange
- 300 g Zucker
- 1 Zimtstange