

## Vorspeise: Roter Heringssalat mit Roastbeef auf Reibeküchlein

Auch wenn Hering nicht gerade typisch für NRW ist, kommt er mit roter Bete hier im Westen oft zu Weihnachten auf den Tisch.



### Zutaten für 6 große Portionen:Zutat

- 12 Heringsfilets (mild gesalzen)
- 300 g Roastbeef rosa gebraten (am Stück)
- 2 Äpfel (säuerlich)
- 2 Schalotten
- 2 Gewürzgurken
- 2 EL Zitronensaft (frisch gepresst)
- 2 EL Weißweinessig
- Salz und Pfeffer

### Für die Rote Bete:Zuerst dies.

- 2 Stück frische Rote Bete
- 400 ml Orangensaft
- 80 ml Weißweinessig
- Salz

### Für die Sauce:

- 300 ml Kochsud von der Roten Bete
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweig Rosmarin
- 3 EL Honig (flüssig)
- 50 g Schmand
- 3 EL Gurkensud
- 1 TL Zucker
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 1 Prise Salz

### Für die Reibeküchlein:

- 6 Kartoffeln, festkochend
- 4 EL Reisvollkornmehl (alternativ normales Weizenmehl)
- 1 Ei
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
- ½ TL Kurkuma
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 3 EL Butterschmalz oder Pflanzenöl

## Außerdem:

- glatte Petersilie zum Garnieren

## Besondere Utensilien:

- Passiertuch oder Sieb
- grobe Reibe
- Bratring (Ø 8 bis 10 cm)
- Küchenkrepp

## Zubereitung:

- **Für den Heringsalat** die Heringsfilets in zwei Zentimeter große Stücke schneiden.
- Roastbeef quer zur Faser in schmale Streifen schneiden.
- Äpfel und Schalotten schälen.
- Gewürzgurken (Sud aufheben für die Sauce), Äpfel und Schalotten fein würfeln.  
**Tipp:** Um zu vermeiden, dass die geschnittenen Äpfel braun werden, diese mit dem Saft einer halben Zitrone beträufeln.
- Alle Zutaten in eine Salatschüssel geben, mit Weißweinessig, Pfeffer und Salz würzen und gut durchmischen. Der Salat sollte gut abgedeckt sein oder in einer Dose mit Deckel idealerweise ein paar Stunden im Kühlschrank ziehen.
- Rote Bete schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und in einem Topf in Orangensaft, Weißweinessig und mit ein wenig Salz ca. 15 bis 20 Minuten weich kochen.
- Danach den Sud durch ein Tuch oder ein feines Sieb passieren und für die Sauce beiseite stellen. Die Rote Bete Stückchen separat in eine kleine Schüssel geben und abgedeckt bis zum Servieren aufbewahren.
  
- **Für die Salatsauce** den passierten Rote-Bete-Sud in einen Topf geben, Lorbeerblatt und Rosmarin hinzufügen, aufkochen und bei mittlerer Hitze um ein Drittel reduzieren.
- Anschließend Honig hinzufügen und solange mit dem Schneebesen unterrühren, bis er sich aufgelöst hat.
- Schmand und Gurkensud unterziehen und die cremige Sauce kräftig aufschlagen.
- Sauce mit Zucker, Cayennepfeffer und Salz abschmecken.
  
- **Für die Reibeküchlein** die Kartoffeln schälen und mit einer Reibe grob in eine Schüssel raspeln.
- Ei und Vollkornreismehl hinzufügen.
- Das Ganze mit Muskat, Kurkuma, Salz und Pfeffer würzen und mit der Hand oder einem Löffel vermengen.
- Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen.
- Den Kartoffelteig in der Pfanne mit der Hilfe von Bratringen zu kreisrunden Plätzchen formen und rund zwei Minuten im Butterschmalz von jeder Seite ausbacken lassen.
- Die Reibeküchlein aus der Pfanne nehmen und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Hinweis:** Reste des Heringsalats können im Kühlschrank noch gut zwei bis drei Tage aufbewahrt werden.

## Hauptspeise: Wraps gefüllt mit Pulled-Gänsebraten und Rotkraut-Salat dazu knusprige Pastinaken-Chips

Gans ist ein sehr klassisches Gericht zu Weihnachten. Björn hat es heute modern interpretiert.



### Zutaten für 6 Portionen:

- 2 Gänsekeulen (im Plastikbeutel vakuumiert)
- ½ Gänsebrust (im Plastikbeutel vakuumiert)
- 2 EL Gänse- oder Butterschmalz
- 2 TL Meersalz
- 6 Wraps (bei Bedarf glutenfrei; erhältlich in jedem gut sortierten Supermarkt)
- 500 g Pastinake
- Frittierfett (z.B. raffiniertes Rapsöl)

### Für den Rotkraut-Salat:

- ½ Rotkohl
- 2 EL Rapsöl
- 3 EL Zucker
- 100 g Rosinen (soft)
- 1 Apfel (süßlich)
- 200 ml Rotwein (trocken)
- 1 Lorbeerblatt
- 5 Wacholderbeeren (angestoßen bzw. angequetscht)
- 3 Nelken
- 30 ml Essig
- 1 rote Zwiebel
- Salz
- Pfeffer

### Für die Hoisin-Soße:

- 200 ml Rotwein
- 200 ml Gänsefond
- 100 ml Teriyaki Soße
- 1 Zweig Thymian
- 3 EL Honig
- 3 EL Rübenkraut
- Salz und Pfeffer
- Bei Bedarf 2 EL eiskalte Butter zum Montieren

### Besondere Utensilien:

- Sous-Vide-Gerät oder großer Topf mit Küchenthermometer
- Gewürzsäckchen

## Zubereitung:

- Das vakuumierte Fleisch im Wasserbad (am besten im Sous-Vide-Gerät, alternativ im Topf) bei gleichmäßig 78 °C ca. drei Stunden garen.
- Den Backofen auf 120 °C auf Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Dann das Fleisch aus dem Beutel nehmen, auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 120 °C eine Stunde weiter garen.
- Kurz vor dem Servieren das gegarte Fleisch in einer Pfanne von allen Seiten gleichmäßig in etwas Schmalz kross anbraten.
- Das Fleisch der Keulen in mundgerechte Stücke zupfen. Die Gänsebrust filetieren und quer zur Faser in ein Zentimeter dicke Streifen schneiden.
  
- Für den Rotkraut-Rosinen-Salat den Rotkohl in sehr dünne Streifen schneiden oder hobeln.
- Öl in einem Topf erhitzen, Kohl zugeben und anschwitzen, dabei wenden.
- Zucker und Rosinen hinzufügen.
- Apfel waschen, vierteln, entkernen, in dünne Scheiben schneiden und unter den Rotkohl mischen.
- Das Ganze mit Rotwein ablöschen.
- Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Nelken in ein Gewürzsäckchen füllen.
- Gewürzsäckchen, Essig und Zucker zu dem Rotkohl geben.
- Zwiebel halbieren, in halbe Ringe schneiden und unter das Rotkraut mischen und alles bei geschlossenem Deckel und wenig Hitze eine Stunde schmoren.
- Gewürzsäckchen entfernen.
- Rotkraut leicht abkühlen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
  
- Pastinaken schälen, längs halbieren und z.B. mit dem Sparschäler in sehr feine, längliche Streifen schneiden.
- Frittieröl in einem mittelgroßen Topf oder einer Pfanne auf 180 °C erhitzen.  
**Tipp:** Wenn man kein Frittierthermometer besitzt, kann man die Temperatur auch mit einem hölzernen Kochlöffelstiel prüfen. Steigen Bläschen am Kochlöffelstiel auf, ist die Temperatur richtig.
- Pastinakenstreifen im Öl schwimmend goldbraun und kross frittieren.
- Danach die Sticks mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
  
- Für die Sauce Rotwein, Gänsefond, Teriyaki-Sauce und ein Lorbeerblatt in einen Topf geben und solange bei mittlerer Hitze einkochen, bis die Hälfte der Flüssigkeit verdunstet ist. Dann die Hitze auf unterste Stufe reduzieren.
- Thymianblätter mit den Fingern von dem Zweig abstreifen und mit einem Messer fein hacken.
- Thymian, Honig und Rübekraut in die Soße mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Tipp:** Falls Soßen am Ende der Kochzeit nicht die gewünschte Konsistenz haben, kann man sie leicht binden, in dem man etwas eiskalte Butter mit Hilfe eines Schneebesens unterschlägt.

- Die küchenfertigen Wraps in einer Pfanne kurz bei geringer Hitze warm werden lassen.

## **Anrichten – man hat zwei Optionen:**

1. Wraps mit Fleisch und Salat belegen und mit Sauce beträufeln, dann fest aufrollen, mit Pergamentpapier umwickeln und aus der Hand essen.
2. Wraps vierteln. Jeweils ein Viertel auf die Mitte eines flachen Tellers legen. Darauf Rotkraut-Rosinen-Salat, Gänsefleisch und zwei Scheiben Gänsebrustfilet anrichten und mit reichlich Sauce beträufeln. Obenauf wieder ein Stück Wrap legen.

Knusprige Pastinakenchips dazu servieren.

## **Alternative für alle, die das Gänsefleisch nicht Sous Vide garen wollen:**

- Für ein saftiges Gänse-Konfit den Ofen auf 140 °C vorheizen.
- Gänsekeulen und Gänsebrust in einen Bräter geben.
- Brust und Keulen erst mit einem halben Liter Gänsefond und dann mit flüssigem Gänseschmalz übergießen. Dabei sollten alle nach oben zeigenden Partien leicht mit Gänseschmalz bedeckt sein.
- Anschließend das Fleisch auf mittlerer Schiene rund vier Stunden garen. Dabei eine feuerfeste Schale mit Wasser befüllt in den Ofen stellen.

## Dessert: Buchweizen-Waffeln mit Milchreis und Pflaumen-Grütze

Die Nachspeise „met allem dröm on dran“ ist regional und traditionell im Stil der bergischen Kaffeetafel.



### Zutaten für ca. 6 Portionen:

#### Für den Milchreis (circa 600 g):

- 500 ml Milch
- 1 Vanilleschote
- 1 TL Abrieb einer Bio-Zitrone
- 4 Sternanis
- 120 g Milchreis
- 1 Prise Salz
- 3 EL Zucker
- 1 EL Butter
- 50 g Schlagsahne

#### Für die Waffeln (6 - 8 Stück; glutenfrei)

- 125 g Butter (weich)
- 3 EL Zucker
- 2 EL Honig (flüssig)
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 200 g Buchweizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 200 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- 2 EL Butterschmalz oder Rapsöl (zum Einfetten des Waffeleisens)
- 4 EL Puderzucker (zum Bestreuen)

#### Für die Pflaumen-Grütze:

- 500 g (Abtropfgewicht) eingekochte Pflaumen (Konserve aus dem Glas, halbiert)
- 2 Zweige Rosmarin
- ½ TL Zimt
- 3 EL Kartoffelstärke
- 50 ml Wasser
- 2 EL Johannisbeer-Muttersaft (z.B. aus dem Bioladen oder Reformhaus)
- 3 EL Zucker (ggf. mehr, je nach Belieben)
- 2 EL Bio-Zitronensaft

#### Besondere Utensilien:

- Handrührgerät mit Schneebesens
- Herzwaffeleisen
- Pinsel zum Einfetten

#### Zubereitung:

- **Für den Milchreis** die Milch in einem Topf warm werden lassen.

- Vanilleschote längs halbieren, Mark herauskratzen und zusammen mit der Schote, Zitronenabrieb und Sternanis in die Milch geben und aufkochen lassen.
- Milchreis und eine Prise Salz dazugeben und 30 Minuten bei niedriger Hitze unter regelmäßigem Rühren köcheln lassen – zwischendurch probieren, ob der Reis die gewünschte Konsistenz hat.
- Wenn der Reis weich ist, Zucker und Butter untermischen und den Topf vom Herd nehmen.
- Vanilleschote und Sternanis entfernen.
- Sahne mit einem Handrührgerät steif schlagen und gleichmäßig unter den Milchreis heben.
  
- **Für die Waffeln** die weiche Butter, Zucker, Honig, Vanillezucker, Salz und Eier in einer Schüssel mit einem Handrührgerät schaumig schlagen.
- Während des Rührens nach und nach Buchweizenmehl, Backpulver und Mineralwasser hinzufügen, bis ein leicht flüssiger Teig entsteht.
- Waffelteig rund 20 Minuten ruhen lassen.
- Das heiße Waffeleisen mit Öl oder Butterschmalz einpinseln.
- Teig im Waffeleisen zu goldgelben Waffeln ausbacken, dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
  
- **Für die Pflaumengrütze** eingemachte Pflaumen in ein Sieb geben und den Saft auffangen.
- Pflaumensaft, Rosmarinzweige und Zimt in einen Topf geben und für einige Minuten köcheln lassen.
- Speisestärke mit kaltem Wasser verquirlen und unter ständigem Rühren zum Pflaumensaft geben. Anschließend nochmals kurz aufkochen lassen bis der Saft eingedickt ist.
- Johannisbeer-Muttersaft, Zucker und den frisch gepressten Zitronensaft hinzufügen und alles gut verrühren.
- Die Pflaumen unterheben.

## Anrichten:

- Auf der einen Hälfte eines Desserttellers zwei bis drei Esslöffel Milchreis als Häufchen anrichten, etwas Pflaumengrütze darüber und daneben verteilen.
- Waffeln halbieren, daneben platzieren und mit gesiebtetem Puderzucker bestäuben.
- Dazu eine Tasse frisch aufgebrühten Kaffee genießen.

## Aperitif: Hallo NRW!

Der Aperitif besteht aus Gin, trockenem Sekt und frischem Mandarinenensaft.

## Salbei-Eiswürfel

Jeweils ein kleines bzw. halbes Salbeiblatt in die Mulden eines Eiswürfelbehälters geben, mit Wasser aufgießen und einige Stunden in den Gefrierschrank stellen bis die Würfel komplett durchgefroren sind.



## Zutaten für ein hohes Sektglas (0,2 Liter):

- 2 cl Gin aus NRW (es gibt verschiedene Anbieter)
- 2 cl frisch gepresster Mandarinenensaft
- 1 cl Limettensaft
- ca. 0,1 l trockener Sekt aus NRW (z.B. Weingut Pieper)
- 2 Salbei-Eiswürfel

## Besondere Utensilien:

- Eiswürfelbehälter
- kleine Eisschippe oder Küchenzange
- manuelle Barpresse für Zitrusfrüchte
- Barlöffel

## Zubereitung:

- Glas vorkühlen mit Eis. Eis auskippen.
- Gin hineingeben.
- Limetten- und Mandarinenensaft frisch ins Glas auspressen und alles einmal umrühren.
- Zwei Salbei-Eiswürfel zufügen.
- Mit Sekt auffüllen und nochmals einmal umrühren.