

Festlich köstlich – Weihnachtsmenü mit Björn Freitag und Gästen

Wer dieses Menü zubereiten möchte, sollte mit dem Dessert beginnen. Dann folgt die Zubereitung der Onsen-Eier und während diese garen, kann man zunächst die Chili-Tomaten-Soße sowie die süß-saure Soße zubereiten. Danach geht es dann weiter mit der Vorspeise.

Vorspeise:

Lachs-Teriyaki mit Onsen-Ei und Wasabi-Soße

Das Lachs-Teriyaki wird zusammen mit Onsen-Eiern serviert. Das heißt, die Eier werden nach der japanischen Methode gegart und schmecken besonders cremig und lecker.



Zutaten für 6 Portionen:

für die Onsen-Eier:

- 6 frische Bio-Eier (Größe M)

für die Wasabi-Soße:

- 2 mittelgroße Kartoffeln
- Salz
- 20 g Wasabipaste
- 1 kleiner Schuss Reissessig
- 300 ml Sahne

für das Lachs-Teriyaki:

- 800 g frisches Lachsfilet
- 150 ml Mirin / Reiswein
- 100 ml japanische Sojasoße
- 3 EL Limettensaft
- 1 Schuss Sesamöl
- 3 EL süße Chilisaucen (alternativ: Honig)
- 100 ml Wasser
- 2 Bio-Limetten
- 4 Scheiben frischer Ingwer

Außerdem:

- ½ Bund glatte Petersilie, fein gehackt

Besondere Utensilien:

- Sous-Vide-Gerät oder Topf mit Küchenthermometer
- Grätenpinzette
- Pürierstab

Zubereitung:

- Für das perfekte Onsen-Ei mit einem Eigelb von optimal cremiger Konsistenz wird das Hühnerei ca. eine Stunde bei 65 bis maximal 68° C in einem Wasserbad gegart. Das Eiweiß bleibt dabei am Ende etwas glibberig und kann bei Bedarf nach dem Aufschlagen des Eis und dem vorsichtigen Herausheben des schmackhaften Dotters kurz in einer Pfanne kross angebraten werden.
- Für die Wasabi-Soße Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser weichkochen. Anschließend abgießen und etwas abkühlen lassen.
- Für das Lachs-Teriyaki das Lachsfilet von der Haut schneiden. Das gelingt am besten mit einem großen, scharfen Messer. Den Lachs mit der Haut nach unten auf ein Brett legen, den Schwanz festhalten und mit der flachen Klinge das Filet „auf der Haut entlang“ abschneiden. Das Filet mit den Fingerspitzen nach Gräten abtasten, diese ggf. mit der Pinzette entfernen.
- Lachsfilet in 12 gleichgroße Tranchen schneiden.
- Für die Teriyaki-Soße Reiswein, Sojasoße, Limettensaft, Sesamöl und Chilisoße in eine große Pfanne geben und mit dem Wasser verrühren.
- Ingwer zugeben.
- Lachs in den Sud legen, Herd anstellen und den Fisch bei wenig Hitze ziehen lassen (Der Sud sollte nicht heißer als rund 50° C werden).
- Zwei Bio-Limetten waschen und in feine Scheiben schneiden. Zum Lachs geben.
- Nach 6 bis 7 Minuten Lachsstücke wenden und weitere 5 Minuten garen.
- Für die Wasabi-Soße die Wasabipaste, Reisessig und Sahne zu den Kartoffeln in den Topf geben, einmal aufkochen, Hitze reduzieren und alles mit einem Pürierstab zu einer schaumigen Soße verarbeiten. Mit Salz abschmecken.

Anrichten:

- Onsen-Eier noch warm pellen und in kleine Schüsseln legen.
- Wasabi-Soße großzügig darüber verteilen.
- Jeweils zwei Stücke Lachs neben dem Ei anrichten.
- Alles mit gehackter Petersilie bestreuen.

Hauptgericht:

Mixed Fondue - Lammrücken, Huhn und Garnelen sowie Gemüse-Tempura und drei selbstgemachte Soßen

Zutaten für 6 Personen:

- 200 g Gemüse pro Person, z.B. Blumenkohl, Brokkoli, Zucchini, Champignons
- ½ kg Lammrücken ohne Knochen
- ½ kg Hühnerbrustfilet
- ½ kg rohe Garnelen ohne Schale und Kopf (Größe 8/12)
- 3 kg natives Kokosfett (für 2 Fonduetöpfe)



für den Teig:

- 400 g Mehl
- 400 g Speisestärke
- 3 Eigelbe
- 2 TL Currypulver
- 2 TL Salz
- ca. 600 ml eiskaltes Wasser

Utensilien:

- 2 Fondue-Töpfe
- 6 Fondue-Teller
- 12 Fondue-Gabeln

Zubereitung:

- Für den Tempurateig das Mehl und die Speisestärke sieben und in einer großen Schüssel mit den Eigelben vermengen.
- Currypulver und Salz zugeben.
- Mit einem Schneebesen nach und nach Eiswasser unter das Mehlgemisch schlagen – bis der Teig glatt und noch leicht flüssig ist. Test: Ein Stück Gemüse in den Teig tunken – er sollte nicht zu stark abtropfen!
- Gemüse waschen, putzen und ggf. schälen, in mundgerechte Stücke schneiden.
- Die Garnelen sollten aus optischen Gründen keinen Darm mehr haben. Dieser wird entfernt, indem man den Rücken der Garnele vorsichtig mit einem Messer einschneidet, dann kann man den Darm herausziehen. Bei Bedarf danach die Garnelen unter einem kalten Wasserstrahl abspülen und trocken tupfen.
- Fleisch mit Küchenpapier abtupfen, von Sehnen und unerwünschter Haut befreien und in mundgerechte Stücke schneiden.

- Gemüse, Garnelen und Fleisch im Kühlschrank abgedeckt aufbewahren, bis das Fondue beginnt.

Fondue anrichten:

- Kokosfett in den Fondue-Töpfen auf dem Herd schmelzen lassen und auf Temperatur bringen.
- Die drei Soßen in Schüsseln auf den Tisch stellen, so dass sich jeder bedienen kann.
- Tempurateig auf zwei Schüsseln verteilen und auf den Tisch stellen.
- Gemüse, Garnelen und Fleisch ebenfalls auf dem Tisch platzieren. Tipp: Soll sich das Fondue über Stunden hinziehen, dann sollte man zunächst nur einen Teil davon anrichten und den Rest erst bei Bedarf aus dem Kühlschrank holen.
- Feuerpasten in den Gestellen anzünden und die Fonduetöpfe mit dem flüssigen Fett darauf platzieren.

Rezepte für drei Fondue-Soßen:

Blitz-Sauce-Hollandaise mit Curry

Hinweis: Die Hollandaise erst kurz vor dem Servieren zubereiten. Sie fällt schnell in sich zusammen.

Zutaten:

- 250 g Butter
- 2 Eigelbe
- 1 EL Weißwein
- 2 TL Senf
- 2 TL frischer Zitronensaft
- 1 TL rotes Curry
- 1 TL brauner Zucker
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung:

- Butter in einem kleinen Topf schmelzen und kurz aufkochen lassen.
- Ein Blatt Küchenpapier in ein Haarsieb legen und die flüssige Butter dadurch in ein anderes Gefäß abseihen.
- Eigelbe mit Weißwein und Senf in einen kalten Topf geben, aufschlagen, langsam erhitzen (mittlere Hitze) und dabei mit einem Schneebesen mehrere Minuten kräftig schlagen - so lange, bis die Eigelbmasse bindet und eine sämige Konsistenz bekommt. Wichtig: Nicht rühren, sondern Luft

hineinschlagen. Darauf achten, dass der Topf nicht zu heiß wird, sonst stockt die Eigelbmasse.

- Während des Schlagens Zitronensaft hinzugeben.
- Dann die noch flüssige, aber nicht mehr heiße Butter nach und nach unterschlagen.
- Soße zum Schluss mit Currypulver, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Sauce süß-sauer

Zutaten:

- 100 ml Orangensaft, frisch gepresst
- 3 EL Limettensaft, frisch gepresst
- 200 ml Geflügelfond (selbstgemacht aus Hühnerklein und Röstgemüse oder fertig gekauft)
- 2 Scheiben frische Ananas (ca. 2 cm dick)
- 1 TL Togarashi-Pulver (japanische Gewürzmischung u.a. mit roter Chili, Sesamsamen, Mandarinschale und Mohn)
- 2 TL Honig
- 50 g Erdnüsse, ungesalzen, geröstet
- 1 Prise Chilipulver
- 1 Schuss Sojasoße
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

- Orangen- und Limettensaft zusammen mit dem Geflügelfond in einen Topf geben.
- Ananasscheiben in kleine Stücke schneiden, in den Fond geben.
- Togarashi-Gewürzmischung, Honig, Erdnüsse, Chilipulver und Sojasoße zufügen.
- Knoblauch schälen und grob kleinschneiden, ebenfalls in den Topf geben.
- Soße mit geschlossenem Deckel bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen, dann bei geöffnetem Deckel weitere 5 bis 10 Minuten reduzieren.
- Anschließend die Soße pürieren, sodass sie eine gleichmäßig sämige Konsistenz bekommt.
- Mit Honig, Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken.

Chili-Tomaten-Sauce

Zutaten:

- 1 große, rote Zwiebel
- 3 EL Rapsöl
- 2 TL Togarashi-Gewürzmischung
- 2 EL Honig
- 500 g passierte Tomaten
- 1 Chilischote (Schärfe nach Belieben)
- 10 Erdbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
- 2 EL Reisessig
- 2 TL Currypulver
- Chilipulver (Menge und Schärfe nach Belieben)
- Salz
- Zucker

Zubereitung:

- Zwiebel pellen, würfeln und bei mittlerer Hitze in einem Topf in Rapsöl glasig anschwitzen.
- Togarashi-Gewürzmischung und Honig dazugeben und einige Minuten mitbraten, gelegentlich umrühren.
- Passierte Tomaten und 100 ml Wasser hinzufügen.
- Chili waschen, aufschneiden und das Kerngehäuse entfernen. Sehr fein hacken und in die Soße geben.
- Erdbeeren, Reisessig, Currypulver, Chilipulver und einen Teelöffel Salz mit in den Topf geben alles gut vermischen und weiter bei wenig Hitze köcheln lassen, bis die Soße eine dickliche Konsistenz hat. Dabei immer wieder umrühren.
- Vor dem Verzehr mit allen Gewürzen und auch mit Zucker und Essig abschmecken.

Tipp: Wer eine Soße ohne Stücke bevorzugt, kann sie am Ende kurz pürieren.

Dessert: Kokosmousse mit Feigenkompott

Zutaten für 6 Portionen:

Für die Kokosmousse mit weißer Schokolade:

- 300 g weiße Schokolade
- 2 Blätter Gelatine
- 2 Eier
- 2 Eigelbe
- 1 kleiner Schuss Pflaumenwein
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- 5 TL Kokosblütenzucker (alternativ: Haushaltszucker)
- 400 ml Kokosmilch



Für das Feigenkompott:

- 12 frische Feigen
- 300 g Zucker
- 400 ml japanischer Pflaumenwein
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- 3 Stück Sternanis
- 1 Vanilleschote, längs aufgeschnitten
- 1 TL Zimt, gemahlen
- 4 Nelken
- 1 Schuss Rotwein
- 2 EL Stärke
- 200 ml kaltes Wasser

für die Deko:

- Kokoschips
- 6 Blätter Basilikum

Besondere Utensilien:

- Topf und passende Metallschüssel für ein Wasserbad

Zubereitung:

- Für die Kokosmousse weiße Schokolade in kleine Stücke schneiden und in einem Topf bei niedriger Hitze schmelzen lassen, immer wieder umrühren.

- Gelatineblätter in Wasser laut Verpackungsangabe quellen lassen.
- Eier, Eigelbe und Pflaumenwein in eine runde Metallschüssel geben und über dem Wasserbad ca. 5 bis 7 Minuten mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Wichtig: Das Wasser darf nicht kochen und die Schüssel darf das Wasser nicht berühren. Schnell genug schlagen, sonst stockt das Ei!
- Abrieb einer Bio-Zitrone, Zucker und eingeweichte Gelatine zu den schaumig geschlagenen Eiern geben.
- Unter ständigem Schlagen nun die lauwarme, flüssige weiße Schokolade sowie die Kokosmilch hinzufügen.
- Kokosmousse in sechs Dessertschalen füllen und im Kühlschrank abgedeckt mindestens eine Stunde kaltstellen.
- Für das Feigenkompott Feigen putzen und vierteln.
- Zucker in einem Topf schmelzen, dann mit Pflaumenwein ablöschen. Den Topf dabei immer leicht hin und her schwenken.
- Rotwein, Bio-Zitronenabrieb und Gewürze unterrühren, alles ca. 10 Minuten köcheln und reduzieren lassen. Dann Sternanis, Nelken und Vanilleschote entfernen.
- Stärke mit etwas Wasser anrühren und nach und nach den Sud damit andicken.
- Feigenviertel dazugeben und mindestens 10 Minuten ziehen lassen.

Hinweis: Dieses Dessert muss noch abkühlen bzw. die Mousse muss fest werden, daher empfiehlt es sich, alles frühzeitig zuzubereiten.

Anrichten:

- Schüsseln mit der Kokosmousse aus dem Kühlschrank holen und jeweils mit Feigenstückchen und mit etwas Kompott anrichten.
- Mit Kokoschips und frischem Basilikum garnieren.

Aperitif: Asia-Punch, alkoholfrei

Zutaten:

- 300 ml Wasser
- 5 TL grüner Tee
- 300 ml Litschi-Nektar
- 500 ml Birnensaft, naturtrüb
- 10 cm Ingwerknolle, frisch
- 6 Kumquats
- 4 Kafir-Limettenblätter
- 4 Stück Sternanis
- frischer Limettensaft (ca. 2 Limetten)
- Honig



Utensilien:

- Teesieb

Zubereitung:

- Wasser aufkochen, dann zwei Minuten abkühlen lassen.
- Grünen Tee damit aufgießen und 6 Minuten ziehen lassen.
- Litschi-Nektar und Birnensaft in einem Topf mischen und warm werden, aber nicht kochen lassen.
- Grünen Tee zufügen.
- Ingwer schälen, in Scheiben schneiden und mit in den Topf geben.
- Kumquats waschen, halbieren und mit Kafir-Limettenblätter und Sternanis hinzugeben.
- Alles ca. 10 Minuten bei wenig Hitzezufuhr mit geschlossenem Deckel ziehen lassen.
- Vor dem Servieren mit Limettensaft und Honig nach Belieben abschmecken.

Tipp: Dazu schmeckt ein Schuss Pflaumenwein.