

Festtagsbraten regional und traditionell – was kocht der Westen zum Fest?

Inhalt

Schmorbraten vom Rind mit Selleriepüree, Pancetta und Croutons	2
Die weihnachtliche Beilage: Birnen-Senf Chutney	5
Weihnachtlicher Poularden-Braten mit Wirsing und Kartoffeln	7
Toskanisches Wildschwein-Ragout	9
Kartoffelpüree	11
Wurzelgemüse mit Spitzkohl	12
Gänsebraten auf Sauerkrautbett mit Kartoffeln	13
Bier-Creme mit Brotcrumble	15

Schmorbraten vom Rind mit Selleriepüree, Pancetta und Croutons

von Frank Buchholz

Für den besonderen Crunch sorgt bei dem Weihnachtsbraten von Frank Buchholz eine Kombination aus knusprig braun gebratenem Pancetta und selbstgemachten Croutons.



Zutaten für 4 Personen:

- 1,5 kg Rinderschulter
- Salz
- 3 EL Rapsöl
- 3 Möhren
- 1 Knollensellerie
- 5 rote Zwiebeln
- 1 EL Honig
- 2 TL Mehl
- Pfefferkörner
- 8-10 Lorbeerblätter
- 1 EL Tomatenmark
- 150 ml Portwein
- 350 ml Rotwein
- 350 ml Kalbsfond
- 40 g dunkle Blockschokolade
- ¼ Zitrone
- Speisestärke
- 1 Bio-Orange
- 50 g Pancetta
- 2 Scheiben Toastbrot

- 100 g Butter
- Pfeffer, gemahlen

Zubereitung:

- Den Bräter auf der Herdplatte vorheizen.
- Das Rindfleisch mit Salz einreiben.
- Das Gemüse waschen. Möhren halbieren und in fingerbreite Stücke schneiden. Den Knollensellerie schälen und nur die Schale in ebenfalls fingerbreite Stücke schneiden.
- Zwiebeln schälen und achteln.
- Den Backofen auf 195 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.
- Rapsöl in den Bräter geben und das Rindfleisch mit der Fettseite nach unten kräftig anbraten.
- Den Braten nach fünf Minuten einmal wenden und Zwiebeln, Möhren und die Sellereschale dazugeben.
- Honig und Mehl für die Bindung zugeben und kräftig umrühren. Lorbeerblätter und ganze Pfefferkörner ebenfalls unterrühren.
- Wenn das Gemüse anfängt in sich zusammenzufallen, einen Esslöffel Tomatenmark hinzufügen.
- Mit Portwein ablöschen, kurz aufkochen lassen, Rotwein zugeben und einkochen lassen.
- Den Kalbsfond in den Bräter geben und weiter einkochen.
- Die dunkle Schokolade in kleine Stücke brechen und um das Fleisch herum in die Soße geben.
- Den Deckel des Bräters schließen und das Ganze für zweieinhalb Stunden im Backofen schmoren.
- Nach zweieinhalb Stunden den Braten aus dem Ofen holen. Dieser muss so weich sein, dass sich eine Fleischgabel problemlos wieder herausziehen lässt. Den garen Braten ein paar Minuten mit geschlossenem Deckel ruhen lassen und dann aus dem Bräter heben.
- Gemüse und Soße abseihen. Dabei das Gemüse mit einer Kelle durch das Sieb drücken, dies dickt die Flüssigkeit etwas ein.
- Die Soße aufkochen und bei Bedarf mit etwas Speisestärke andicken. Für einen leicht fruchtigen Geschmack etwas Orangenschale hineinreiben und mit einem Schneebesen umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den Braten in Scheiben schneiden, in die Soße legen und auf niedriger Temperatur warmhalten.
- **Nach zwei Stunden Schmorzeit** können Sie mit der Vorbereitung des Selleriepürees beginnen.
- Wasser aufsetzen, salzen und den Saft einer Viertel Zitrone zugeben.
- Den geschälten Sellerie klein würfeln und in das kochende Wasser geben.
- Butter mit etwas Muskat in einem Topf zum Schmelzen bringen.
- Wenn der Sellerie so weichgekocht ist, dass er fast auseinanderfällt, das Wasser abschütten und mit der geschmolzenen Butter vermengen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Pürierstab zu einem luftigen Püree verarbeiten.

- Für die Croutons den Pancetta und das Toastbrot in kleine Würfel schneiden. Pancetta in Öl anbraten. Anschließend die Pfanne nutzen, um das Brot darin zu rösten.
- Die Bratenscheiben auf Püree anrichten und mit Soße übergießen. Pancetta und Croutons als Garnitur über das Gericht streuen. Dazu passt ein Löffel des Birnen-Senf Chutneys (siehe Rezept).

Die weihnachtliche Beilage: Birnen-Senf Chutney

Zum Rinderbraten passt dieses süß-säuerliche Chutney mit Weihnachtsgewürzen besonders gut. Eine originelle Alternative zu Preiselbeermarmelade.



Zutaten:

- 3 EL Senfkörner
- 2 Schalotten
- 2 Birnen
- 2 Vanilleschoten
- 3 - 5 Sternanis
- ½ Zimtstange
- ¼ TL Kardamom
- Salz
- 4 EL Zucker
- 300 ml Weißweinessig
- 1 Bio-Orange
- Rapsöl

Zubereitung:

- Zu Beginn die Senfkörner mit Wasser übergießen. Schalotten und Birnen schälen und in kleine Würfel schneiden.
- Zwei Vanilleschoten längs aufschneiden und mit einem Messer das Mark herauskratzen.
- Vanillemark, Sternanis, Zimt, Kardamom sowie die ausgekratzten Vanilleschoten und etwas Bio-Orangenschale in Öl anbraten.
- Die Schalotten zugeben und ein wenig salzen.

- Mit etwas Zucker karamellisieren. Die gewürfelten Birnen hinzufügen und bei voller Hitze kochen lassen.
- Die gewässerten Senfkörner abwaschen, abtropfen lassen und zur Birnen-Schalotten Mischung geben.
- Mit Weißweinessig ablöschen und anschließend einkochen lassen, bis Birnen und Schalotten weichgekocht sind. Anschließend die Gewürze herausnehmen.
- Das Chutney abkühlen lassen und zum Braten servieren.

Weihnachtlicher Poularden-Braten mit Wirsing und Kartoffeln

von Lisa Kestel

Ein leicht zubereitetes Gericht als Alternative zur klassischen Weihnachtsgans (und ein Anlass für alle Grillfans, die auch im Winter gerne den Grill anwerfen).



Zutaten für vier Personen:

- 4 rote Zwiebeln
- 3 Bio-Orangen
- 5 Kartoffeln, festkochend
- 250 g Maronen (ganze Maronen im Glas, vorgegart)
- 300 ml Weißwein, trocken
- 1 Poularde (2 kg)
- 1 Stange Zimt
- 2-3 Sternanis
- Salz
- 300 ml Geflügelfond
- ½ Wirsing
- Olivenöl
- 40 ml Sahne
- Pfeffer

Equipment:

- Hähnchenbräter
- Grill mit Deckel

Zubereitung:

- Drei Zwiebeln schälen und in grobe Würfel schneiden.
- Ungeschälte Bio-Orangen ebenfalls würfeln.
- Kartoffeln halbieren und zusammen mit den Zwiebeln und Maronen in den Hähnchenbräter legen.
- Die Poularde von innen salzen und mit der Hälfte der gewürfelten Orangen füllen. Eine Zimtstange und zwei bis drei Sternanis mit in die Poularde stecken.
- Währenddessen den Grill auf 220 Grad vorheizen.
- Die Poularde grob von außen mit Salz einreiben.
- Den Zylinder in der Mitte des Bräters mit trockenem Weißwein auffüllen und die Poularde darüberstülpen.
- Die restlichen Orangen um die Poularde herum verteilen.
- Die Beilagen mit Geflügelfond übergießen und das Ganze anschließend bei 180 Grad für 1,5 Stunden in den geschlossenen Grill, oder – wer keinen Grill mit Deckel hat – in den Ofen, stellen.
- In der Zwischenzeit das Wirsinggemüse zubereiten. Dafür zunächst die äußeren Blätter abzupfen. Ein Tipp vom Vorkoster: Die Wirsingblätter aufbewahren und zu einem späteren Zeitpunkt für Kohlrouladen oder dem Kochen einer Gemüsebrühe nutzen, denn der Wirsing gibt einen würzigen, vollen Geschmack ab.
- Den Wirsing putzen und in Streifen schneiden.
- Die Zwiebel schälen, in halbe Ringe schneiden und in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen.
- Den Wirsing dazugeben, salzen und auf niedriger Stufe mit Deckel garen.
- Nach 1,5 Stunden das Hähnchen aus dem Grill und vom Bräter nehmen und bei Bedarf mit der Brust nach oben für weitere 15 Minuten bei 200 Grad im Backofen knusprig braun braten.
- Orangen aus dem Bräter sammeln, da diese nicht mitgegessen werden.
- Den Wein und die Flüssigkeit, die sich im Bräter gesammelt hat, durch ein Sieb in einen Topf gießen und mit einem Schuss Sahne aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die im Sieb zurückgebliebenen Kartoffeln, Maronen und Zwiebeln als Beilage anrichten.
- Das Hähnchen aus dem Ofen nehmen, tranchieren und mit dem Wirsinggemüse, den Kartoffeln und der Sauce anrichten.

Toskanisches Wildschwein-Ragout

von Bettina Böttinger

Fernsehmoderatorin Bettina Böttinger vertraut dem Vorkoster ihr persönliches Weihnachts-Traditionsgericht an. Das Herzstück des Ragouts bildet die Sauce aus Zitronat, Rosinen und Kakaopulver, die dem Gericht seinen weihnachtlichen Touch verleiht.



Zutaten für vier Personen:

- 1 kg Frischlings- oder Überläufer-Keule ohne Knochen
- 2 Möhren
- 2-3 Stangen Staudensellerie
- 1-2 Zwiebeln
- Olivenöl
- 2-3 Knoblauchzehen
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Bund Rosmarin
- 2-3 Lorbeerblätter
- 1/4 Liter italienischer Rotwein
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Brauner Zucker
- 100 g Rosinen in etwas Grappa eingeweicht
- 100 g Zitronat
- 1,5 - 2TL ungesüßtes Kakao-Pulver
- 3 EL Aceto Balsamico
- 100 g Pinienkerne

Zubereitung:

- Das Fleisch in gulaschgroße Würfel schneiden.
- Möhren schälen und in fingerdicke Scheiben schneiden.
- Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.
- Den Sellerie putzen und würfeln.
- Olivenöl in einem großen Schmortopf erhitzen und das Fleisch darin ringsum scharf anbraten.
- Möhren, Sellerie und Zwiebeln kurz in einer Pfanne in Olivenöl anbraten und anschließend zu dem Fleisch in den Bräter geben.
- Knoblauch schälen und fein hacken. Zusammen mit zwei Zweigen Rosmarin und Lorbeerblättern zum Fleisch geben.
- Petersilienstiele abschneiden und ebenfalls in den Bräter geben (Petersilienblätter beiseitelegen, sie kommen später zum Einsatz).
- Das Ganze mit Rotwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Dann mit geschlossenem Deckel bei kleiner Hitze ca. 1 Stunde schmoren lassen.
- Die Fleischstücke herausnehmen und warmstellen.
- Rosmarin entfernen und das restliche Gemüse im Topf mit einem Mixstab pürieren.
- Das Fleisch wieder zurück in den Topf geben und alles zugedeckt bei kleiner Hitze ziehen lassen.
- Etwas braunen Zucker, in Grappa eingelegte Rosinen, Zitronat und einige Löffel Kakao-Pulver in einer Schüssel mit Balsamico-Essig vermengen.
- Das Rosinen-Grappa Gemisch unter das Fleisch rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilienblätter fein hacken und dem Schmortopf hinzufügen.
- Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und über das Ragout geben.

Kartoffelpüree

von Björn Freitag

Eine klassische Beilage nicht nur zu festlichen Fleischgerichten. Der Tipp vom Profikoch: vorwiegend festkochende Kartoffeln verwenden. Diese sind im Geschmack besser als mehligkochende.



Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 60 g Butter
- 125 ml Milch
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

- Die Kartoffeln schälen, halbieren und waschen.
- In Salzwasser garkochen.
- Nach 20 Minuten das Wasser abgießen und die Kartoffeln unter Zugabe von Butter und einem Schuss Milch zu einer cremigen Masse stampfen.
- Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

Wurzelgemüse mit Spitzkohl

Von Björn Freitag

Winterliche Zutaten, einfach zubereitet. Die perfekte Beilage im Weihnachtsmenü.



Zutaten für 2 Personen:

- 1 Pastinake
- 1 Petersilienwurzel
- Rapsöl
- 1/2 Spitzkohl
- Kümmel
- Salz
- Pfeffer
- 1 Tasse Gemüsebrühe
- 20 g Schmand

Zubereitung:

- Das Wurzelgemüse schälen, würfeln und in einer Pfanne mit Rapsöl anbraten.
- Spitzkohl in Streifen schneiden und mit in die Pfanne geben.
- Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Kümmel würzen.
- Nach ca. 10 Minuten mit einer Tasse Gemüsebrühe ablöschen und mit geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis das Gemüse bissfest ist.
- Einen Löffel Schmand hinzugeben und unterrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gänsebraten auf Sauerkrautbett mit Kartoffeln

von Gabriele Freifrau von Spiegel

Der Weihnachtsklassiker mal anders! Eine „betrunkene Gans“ mit herb-würziger Dunkelbier-Sauce bereitete die Baronin zusammen mit Björn Freitag zu. Serviert wird diese Gans auf einem deftigen Bett aus Sauerkraut.



Zutaten für 6 Personen:

- 750 g mildes Sauerkraut
- 1 Gans (3 – 4 kg)
- 4 Äpfel
- 2- 4 Stangen Staudensellerie
- 300 g Maronen (ganze Maronen im Glas, vorgegart)
- 100 g Getrocknete Aprikosen und Pflaumen
- 3-5 Lorbeerblätter
- Salz
- Zitronenpfeffer
- 1 Flasche dunkles Bier oder Malzbier
- 40 g Johannisbeergelee

Für die Beilage:

- 900 g Kartoffeln, festkochend
- Olivenöl
- Petersilie, fein gehackt

Zubereitung:

- Sauerkraut auf einem Backblech ausbreiten und die Gans auf das Sauerkraut betten. Die Gans von außen und innen mit Salz und Zitronenpfeffer würzen.
- Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
- Äpfel waschen, halbieren und den Strunk entfernen. Sellerie putzen und in Scheiben schneiden.
- Die Gans mit einem Teil der Äpfel, Maronen, Aprikosen, Sellerie und Lorbeerblättern befüllen. Das restliche Obst und Gemüse um die Gans herum in das Sauerkraut-Bett legen.
- Die Gans mit einer halben Flasche Bier übergießen und auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben.
- Während sie im Ofen gart, die Gans hin und wieder mit dem Bier übergießen, bis dieses leer ist.
- Je nach Größe der Gans den Braten etwa dreieinhalb Stunden im Ofen garen. Als Faustregel gilt hier: Pro Kilogramm Gans rechnet man eine Stunde Garzeit ein.
- Eine halbe Stunde bevor die Gans gar ist, die Beilage zubereiten: Kartoffeln waschen und im kochenden Salzwasser 10 Minuten vorgaren.
- Die Kartoffeln abgießen und in eine backofenfeste Form geben. In Olivenöl schwenken und mit gehackter Petersilie bestreuen.
- Kartoffeln für 20 Minuten mit der Gans im Ofen backen.
- Kurz bevor die Gans aus dem Ofen genommen wird, den Braten mit Johannisbeergelee bestreichen.
- Zum Tranchieren der Gans zunächst die Keulen abtrennen und diese für knusprig braune Ränder für weitere 5 Minuten in den Ofen legen.
- Das Sauerkraut zusammen mit Obst und Gemüse auf einem Servierteller anrichten.
- Brust- und Flügelteile der Gans lösen, in filetgroße Stücke schneiden und auf dem Kraut anordnen.

Bier-Creme mit Brotcrumble

von Björn Freitag

Dass Brot und Bier sich nicht nur für deftige Hauptspeisen eignen, zeigt dieses weihnachtliche Dessert. Eine luftige Kombination aus mildem Bier, frischer Vanille, Schlagsahne und weißer Schokolade.



Zutaten für 6 Personen:

- 3 Vanilleschoten
- 220 ml Weißbier
- 6 Eigelbe
- 270 g Zucker
- 600 g Schlagsahne
- Prise Salz
- 4 Blatt Gelatine
- 200 g weiße Kuvertüre
- 1 Laugenbrötchen
- Frische Minze

Zubereitung:

- Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Bier in einen Topf schütten, Vanillemark und die ausgekratzten Schoten hinzugeben und die Flüssigkeit bei niedriger Temperatur erhitzen.

- Die Eier trennen. Eigelbe und Zucker über einem warmen Wasserbad mit einem Schneebesen aufschlagen.
- Das Eigelb-Zucker Gemisch unter konstantem, gleichmäßigem Rühren erhitzen. Einen Schuss Sahne und eine Prise Salz hinzugeben.
- Das aromatisierte Bier hinzugeben (die Vanilleschoten zuvor entfernen) und die Mischung so lange rühren, bis sie zu einem leicht festen Schaum geworden ist.
- Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in die Biercreme geben.
- Unter weiterem Rühren in einem Eis-Wasserbad auf circa 20 Grad abkühlen lassen. Vorsicht: Die Masse darf nicht zu kalt und damit zu fest werden, da sich die Sahne sonst nicht mehr unterheben lässt.
- Die restliche Sahne separat steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben, bis eine homogene Creme entstanden ist.
- Auf Schalen verteilen und für etwa drei Stunden im Kühlschrank kaltstellen.
- Vor dem Servieren die weiße Kuvertüre über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen und über die Creme träufeln.
- Die Kruste eines trockenen Laugenbrötchens über die Creme reiben und mit ein paar Minzblättern garnieren.