

Lecker aufs Land - Das große Weihnachtsmenü

Schwarzwurzelsuppe mit Fischnocken

www.swr.de/lecker-aufs-land/lecker-aufs-land-das-grosse-weihnachtsmenue-schwarzwurzelsuppe-mit-fischnocken/-/id=8348498/did=14695208/nid=8348498/1ur5bpx/index.html

Rezept für 6 Personen

Koch/Köchin:

Christine Huff

Einkaufsliste:



Schwarzwurzelsuppe mit Fischnocken

Fischnocken

500 g rohes Fischfilet (z.B. Lachs, ist besonders schön wegen der Farbe)
200 ml eiskalte Sahne
Pfeffer, Salz

Schwarzwurzelsuppe

1 kg Schwarzwurzeln
1 Zitrone für Zitronenwasser
ca. 1 l Gemüsebrühe
ca. 100 ml trockener Weißwein
ca. 100 ml Fischfond
250 ml Sahne
30 g Butter
Chilipulver
Salz
Muskatnuss

Feldsalatschaum

50 ml Wein
50 ml Sahne
1 Hand voll Feldsalat
Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Fischfilet fein würfeln und in das Gefrierfach stellen. Schwarzwurzeln schälen und in Zitronenwasser legen, damit sich das Gemüse nicht braun verfärbt. Anschließend in der Gemüsebrühe weich kochen. Den leicht gefrorenen Fisch und die Sahne mit einem Mixer zu einer glatten Farce verarbeiten. Dabei sollte man darauf achten, dass sich die Masse durch das Zerkleinern nicht zu stark erwärmt, damit das Fischeiweiß nicht gerinnt. Mit Pfeffer und Salz würzen. Anschließend mit zwei Esslöffeln Nocken abstechen und in siedendem Wasser ca. 5-10 Minuten garen. Beiseite stellen. Die Suppe mit Wein, Sahne, Butter und Fischfond (z.B. von den Nocken) pürieren und mit Salz, Chili und Muskatnuss würzen. Feldsalat mit Sahne, Wein und Gewürzen mit dem Mixer schaumig aufschlagen. Fischnocken evtl. nochmal erwärmen und in Suppenteller geben. Suppe um die Nocken gießen und das Ganze mit dem Feldsalatschaum beträufeln. Anschließend servieren.

Lecker aufs Land - Das große Weihnachtsmenü Wirsing- und Grünkohlsalat mit Granatäpfeln

www.swr.de/lecker-aufs-land/lecker-aufs-land-das-grosse-weihnachtsmenue-wirsing-und-gruenkohlsalat-mit-granataepfeln/-/id=8348498/did=14694534/nid=8348498/9r0fum/index.html

Rezept für 6 Personen

Koch/Köchin:

Helga Decker

Einkaufsliste:

Wirsing-Grünkohlsalat mit Granatapfel

5 Blätter Wirsing
3 Strunk Grünkohl
1-2 Orangen (je nach Größe)
1 Ananas
2 Granatäpfel
Zwei Handvoll Pinienkerne oder Zedernüsse
Meersalz
Schwarzer Pfeffer
1 EL Oliven- und 1 EL Hanföl
Himbeeressig



Zubereitung:

Wirsing und Grünkohl gut waschen und so fein wie möglich in Streifen schneiden. Den Grünkohl mit Olivenöl und Salz mischen/massieren, so dass er weicher wird und zusammenfällt. Den Himbeeressig nach Geschmack darunter mischen. Die Pinienkerne / Zedernüsse goldbraun rösten und beiseite stellen. Die Orange(n) wie einen Apfel schälen und dann filetieren, dabei den Saft auffangen und in ein Gefäß zu den Filets tun. Die Ananas in feine Würfel schneiden. Die Kerne aus den Granatäpfeln lösen. Entweder unter den Salat mischen oder darüber streuen. Das Obst unter den Wirsing mischen und die gerösteten Kerne / Nüsse darüber streuen. Das Ganze abschmecken und nach Belieben etwas frischen gemahlene Pfeffer dazu tun. Eventuell etwas Orangensaft, Agavendicksaft, milden Honig oder eine Prise Zucker hinzufügen.

Lecker aufs Land Das große Weihnachtsmenü Gefüllte Gans mit Schupfnudeln

[www.swr.de /lecker-aufs-land/lecker-aufs-land-das-grosse-weihnachtsmenue-geuellte-gans-mit-schupfnudeln/-/id=8348498/did=14695292/nid=8348498/rx3jzn/index.html](http://www.swr.de/lecker-aufs-land/lecker-aufs-land-das-grosse-weihnachtsmenue-geuellte-gans-mit-schupfnudeln/-/id=8348498/did=14695292/nid=8348498/rx3jzn/index.html)

Rezept für 6 Personen

Koch/Köchin:

Ulla Bernhard-Räder, Ingrid Jauernik, Michaela Frick

Einkaufsliste:

Knusprige Gänsekeule mit Rotkohl, Rosenkohl und Schupfnudeln

Vegetarische Variante des Weihnachtsmenüs. Schafskäse mit Honig-Walnuss-Kruste

Gefüllte Gans:

4 kg Gans
Salzwasser
500 g Maronen
300 g Backpflaumen
½ Brötchen
2 Bund Petersilie
1 Zwiebel
3 Eier
Muskatnuss
Salz
Butter zum Anrösten

Vegetarische Variante: Schafskäse mit Honig-Walnuss-Kruste:

6 Stück Bratkäse (Durchmesser 7 cm)
100 g Walnüsse
100 g Mandeln
5 EL Honig
Salz
Pfeffer

Zutaten für die Soße:

½ l Sahne
¼ l Fond von der Gans
½ l Regent Rotwein
1 EL Kartoffelstärke
Salz, Muskatnuss

Rosenkohl:

1 kg Rosenkohl



5 EL Bratöl
150 g Mandelplättchen
½ TL brauner Zucker
100 ml Gemüsebrühe
1 Prise Salz

Rotkohl:

1 kg frischen Rotkohl
½ l Rotwein
1 l Wasser
2 EL Zucker
1 EL Salz
2 Äpfel (Boskop)
2 kleine Zwiebeln
8 Nelken
6 EL Bratöl

Schupfnudeln:

1 kg gekochte mehlig Kartoffeln (Afra)
5 Eigelb
375 g Mehl
Salz
Muskat
Petersilie

Zubereitung:

Gefüllte Gans:

Gans waschen und trocken tupfen, Innereien herausnehmen. Füllung herstellen: Zwiebel würfeln und in Butter dünsten, Semmel würfeln und dazugeben. Eier trennen. Eiweiß schlagen, Eigelb zu den Semmel- und Zwiebelwürfeln geben. Maronen und Backpflaumen grob zerkleinern, Petersilie klein hacken. Alle Zutaten mischen und kräftig mit Muskatnuss und Salz würzen. Die Füllung in die Gans geben und diese dann im Backofen bei 200 Grad etwa 30 min. anbraten. Danach die Temperatur auf 160 Grad reduzieren und 2,5 Stunden garen. Währenddessen regelmäßig jede halbe Stunde die Gans mit Salzwasser bepinseln.

Fond von der Gans durch ein Haarsieb in einen Topf geben. Sahne und Wein hinzugeben und köcheln lassen. Mit Salz und Muskat abschmecken. Evtl. mit Wasser und Kartoffelstärke binden.

Schafskäse mit Honig-Walnuss-Kruste:

Walnüsse und Mandeln mahlen, Honig unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bratkäse mit der Honig-Mischung dick bestreichen (ca. 1 cm). Alles auf ein Kuchenblech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 15 min. überbacken.

Rosenkohl:

Rosenkohl putzen und die Röschen in etwas Salzwasser ca. 10 Minuten gar dämpfen. Bratöl in einer Pfanne erhitzen. Bei schwacher Hitze die Mandelplättchen hinzugeben, mit Zucker bestreuen und nur leicht erwärmen (nicht anbräunen!). Nun den Rosenkohl dazu geben, wenden. Bevor die Zutaten zu braun werden, mit der Gemüsebrühe ablöschen und sofort servieren.

Rotkohl:

Den Rotkohl fein hobeln, Zucker und Salz in 1 l kochendem Wasser auflösen, Rotwein hinzugeben, umrühren und über den Rotkohl gießen. 10 Minuten ziehen lassen. Geschälte Zwiebeln mit je 4 Nelken spicken, Äpfel schälen und

würfeln. Den Rotkohl abgießen und dabei den Sud auffangen.

Das Öl in einem Topf erhitzen. Den Rotkohl mit in den Topf geben, kurz erhitzen und den Sud übergießen. Die Apfelwürfel hinzugeben und das Ganze umrühren. Anschließend die gespickten Zwiebeln in den Rotkohl setzen und alles zusammen ca ½ Stunde bissfest garen, abschmecken und warm servieren.

Schupfnudeln:

Die Pellkartoffeln schälen, noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Vollständig auskühlen lassen. Mit dem Mehl, dem Eigelb, Salz und Muskat zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer etwa 2 cm dicken Rolle formen und in 1 cm breite Scheiben schneiden. Die Scheiben nun zu etwa fingerdicken, spitz auslaufenden Röllchen Formen und diese portionsweise in kochendes Salzwasser geben. Die Schupfnudeln garen lassen. Anschließend mit einem Schaumlöffel herausnehmen, mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Petersilie fein hacken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schupfnudeln darin goldbraun braten. Mit Petersilie bestreuen und mit Salz würzen.

Lecker aufs Land - Das große Weihnachtsmenü Zimteis mit karamellisierten Apfelstücken und Lebkuchen-Panna cotta

[www.swr.de /lecker-aufs-land/lecker-aufs-land-das-grosse-weihnachtsmenue-zimteis-mit-karamellisierten-apfelstuecken-und-lebkuchen-panna-cotta/-id=8348498/did=14697080/nid=8348498/1er396k/index.html](http://www.swr.de/lecker-aufs-land/lecker-aufs-land-das-grosse-weihnachtsmenue-zimteis-mit-karamellisierten-apfelstuecken-und-lebkuchen-panna-cotta/-id=8348498/did=14697080/nid=8348498/1er396k/index.html)

Rezept für 6 Personen

Koch/Köchin:

Ulla Bernhard-Räder und Bianka Güldenber

Einkaufsliste:

Zimteis mit karamellisierten Apfelstücken und Lebkuchen-Panna cotta

Für das Eis:

- 2 Eier
- 2 Eigelb
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 EL Zucker
- 2 EL Hefebrand (38%vol.)
- 2 TL Zimt
- ½ l geschlagene Sahne
- 6 Stück 0,2-Liter-Plastikbecher

Apfelstücke:

- ½ l Riesling Qualitätswein trocken
- 7 EL Zucker
- 6 festkochende Äpfel

Lebkuchen-Panna cotta:

- 4 Blätter weiße Gelatine
- 500 ml Schlagsahne
- 70 g Zucker
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 1 Orange
- 200 ml Rotwein
- 150 ml Orangensaft
- Mark von 1 Vanilleschote
- 3-4 EL Rum
- 500 g gemischte Beeren
- 75 g Zucker
- 2 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 75 g gesiebter Puderzucker
- Puderzucker zum Bestreuen



Zubereitung:

Eis:

Eier, Eigelb Zucker und Vanillezucker im warmen Wasserbad mit dem Rührbesen schlagen bis die Masse weißlich ist (nicht kochen lassen). Zimt und Hefebrand unterrühren. Danach die Creme abkühlen lassen, dabei immer wieder durchrühren. Geschlagene Sahne unter die kalte Creme heben, in Plastikbecher füllen und ins Eisfach stellen. Nach 4 Stunden ist das Eis servierbereit.

Äpfel schälen und in Stücke schneiden. Wein mit 3 EL Zucker erwärmen und die Apfelstücke darin bissfest garen. 4 EL Zucker in eine Eisenpfanne geben und bis zum Karamellisieren erwärmen. Apfelstücke darin wenden und auf dem Zimteis dekorieren.

Lebkuchen-Panna cotta:

Gelatine in kaltem Wasser ca. 10 Min. einweichen. Schlagsahne mit 70 g Zucker und Lebkuchengewürz aufkochen. Topf von der Herdplatte nehmen, Gelatine abtropfen lassen, leicht ausdrücken und in der Flüssigkeit auflösen. In 4 Förmchen (á 100 ml) geben und mind. 3 Std. kühl stellen.

Schale von ½ Orange dünn abziehen, in Streifen schneiden. 75g Zucker hellbraun karamellisieren, mit Wein und Saft ablöschen. Vanillemark und Orangenschale zufügen, Wein-Mix um die Hälfte einkochen. Durch ein Sieb gießen, Rum einrühren, auskühlen lassen. Gemischte Beeren dazugeben mind. 2 Std. ziehen lassen.

Zubereitung Meringue-Splitter

Das Eiweiß steif schlagen. Puderzucker und Salz sorgfältig unter die Masse sieben. Die Masse auf einem Blech mit Backpapier geben und glatt streichen. In der Mitte des auf 110 Grad vorgeheizten Ofens ca. 1/2 Stunde backen.

Panna-cotta aus den Förmchen nehmen (großen Teller stürzen). Die Beeren dazugeben. Die Meringue Splitter auf dem Teller unterschiedliche Stücke verteilen. Zum Schluss mit Puderzucker mit einem Sieb bestreuen.