



Folge 3: Weihnachten auf einem Burgmannshof im Münsterland

Rezepte von Jesica Preckel

Alle Mengenangaben für vier Personen

Vorspeise: Maronen-Süppchen mit einem Apfel Nuss-Topping



Zutaten:

1 TL Koriander
2 Nelken
5 Pimentkörner
Butter
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
4 EL Portwein
2 EL Balsamico Essig
1 l Gemüsebrühe

400 g vorgegarte Maronen
1 Lorbeerblatt
1 Zimtstange
150 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat
Für das Topping
Nach Belieben Nüsse, Äpfel und
Ahornsirup

Zubereitung:

Den Koriander, die Nelken und die Pimentkörner mit dem Mörser zerkleinern. In Butter andünsten damit die Aromen gut zur Geltung kommen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Nach 3-5 Minuten zu den Gewürzen geben und kurz mitandünsten. Dann die Maronen hinzufügen. Mit Portwein und Essig ablöschen. Die Brühe, das Lorbeerblatt und die Zimtstange hinzufügen und 20 Minuten köcheln lassen. Das Lorbeerblatt und die Zimtstange entnehmen und die Suppe mit dem Pürierstab bis zur gewünschten Konsistenz pürieren. Anschließend die Sahne hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Noch einmal kurz aufschäumen.

In der Zwischenzeit das Topping vorbereiten: Dafür die Äpfel schälen und klein schneiden. Zusammen mit den Nüssen in einer kleinen Pfanne andünsten und mit Ahornsirup karamellisieren.

Anrichten:

Etwas Topping in die Suppentassen füllen und die Suppe einfüllen. Eventuell noch einen kleinen Klecks geschlagene Sahne und ein Korianderblatt als optische Verzierung auf der Suppe verteilen.



Hauptgang: Wildkräutersalat mit Kräuterseitlingen und Feigen an Bentheimer Schweinebäckchen



Zutaten:

Für die Bäckchen

8 Bio-Schweinebäckchen (à 150–200 g)
 Salz
 Pfeffer aus der Mühle
 2 Bund Suppengemüse (Lauch, Möhren, Sellerie)
 2 weiße Zwiebeln
 3–4 rote Zwiebeln
 2–3 EL Rapsöl
 3 EL Tomatenmark
 ca. 500 ml Kalbsfond
 1 Flasche guter trockener Rotwein
 3 Lorbeerblätter
 Thymianzweige nach Geschmack

Für den Salat

5 festkochende Kartoffeln
 Salz
 4–6 Handvoll Wildkräutersalat
 1–2 Bio-Orangen
 4 Feigen
 5 Kräuterseitlinge
 1–2 Knoblauchzehen
 4–6 Frühlingszwiebeln
 3–4 Zweige Thymian
 Butterschmalz zum Braten
 Meersalz
 1–2 Vanilleschoten
 Pfeffer aus der Mühle
 1/2 Granatapfel

Zubereitung:

Für die Bäckchen den Backofen auf 160°C vorheizen. Die Bäckchen waschen, trocken tupfen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse putzen, waschen bzw. schälen und in Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls in Stücke schneiden. Das Öl in einem Bräter erhitzen und die Bäckchen darin kräftig anbraten. Herausnehmen. Das Gemüse und die Zwiebeln in das Bratfett geben und andünsten. Das Tomatenmark unterrühren und kurz mitrösten. Die Bäckchen wieder dazugeben und mit so viel Kalbsfond und Rotwein ablöschen, bis alles bedeckt ist. Lorbeerblätter dazugeben. Thymian waschen, trocken tupfen und dazugeben. Zugedeckt im Ofen auf der mittleren Schiene 3 Stunden schmoren. Die Bäckchen sollten immer mit Flüssigkeit bedeckt sein, ggf. noch Kalbsfond und Rotwein hinzufügen.

Für den Salat die Kartoffeln mit der Schale gründlich waschen und in Salzwasser weich garen. Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und möglichst heiß pellen. Abkühlen lassen.

Die Wildkräuter verlesen, waschen und trockenschleudern. Die Orangen heiß waschen, trocken reiben und die Schale abreiben. Den Saft auspressen. Die Feigen waschen, vierteln oder halbieren. Die Kräuterseitlinge putzen, trocken abreiben und ganz lassen. Den Knoblauch schälen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Stücke schneiden. Den Thymian waschen und trocken tupfen.

Die Kartoffeln halbieren, in einer Pfanne in Butterschmalz anbraten und mit Meersalz kräftig würzen. Herausnehmen und warm stellen.



In der gleichen Pfanne die Pilze und die Feigen vorsichtig andünsten, mit Orangensaft ablöschen. Orangenschale, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Thymian und Vanilleschoten dazugeben und kurz mit aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Vanilleschoten vor dem Servieren wieder entfernen, Knoblauch und Thymian ebenfalls grob entfernen. Alternativ durch ein Sieb passieren.

Die Bäckchen aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Die Granatapfelkerne herauslösen. Den Wildkräutersalat und die Granatapfelkerne auf Tellern anrichten und die Kartoffeln dazugeben. Die Schweinebäckchen, die Feigen und die Pilze mit dem Sud daraufgeben.

Dessert: Weihnachtsbaum-Eis, Blätterteigtörtchen und Bratapfel mit Schmandhaube



Weihnachtsbaum-Eis

Zutaten:

200 g Schlagsahne
1 Ei
2 Eigelb
etwas Zimt

25 g Tannenhonig
Zimtstangen als Stiel
Bunte Streusel nach Geschmack

Zubereitung:

Die Sahne steif schlagen. Das Ei und die beiden Eigelb mit Zimt und Honig 5 Minuten schlagen. Dann die Sahne unterheben. Die Masse in Förmchen füllen und für 5 Stunden ins Gefrierfach legen. Jeweils einen Zimtstiel ins Eis schieben und das Papier entfernen. Je nach Belieben in Streusel wälzen und verzieren.

Blätterteigtörtchen

Zutaten:

5 Blatt Gelatine
150 g weiße Schokolade
2 Eigelb

200 g Schlagsahne
150 ml Orangensaft
Himbeeren und Blattgold nach Bedarf

Zubereitung:

2 Blatt Gelatine einweichen. Die Schokolade hacken und schmelzen. 2 Eigelb und 2 EL Wasser über einem Wasserbad schaumig schlagen und darin die Gelatine auflösen. Die Schokolade untermischen und etwas abkühlen lassen. Dann die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Masse in kleine Backformen füllen und ca. 2 Stunden kalt stellen.
3 Blatt Gelatine einweichen. Ein Viertel des Orangensafts erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Den restlichen Saft hinzugeben, etwas abkühlen lassen und auf die gekühlte Masse füllen.
Mindestens 1 Stunde weiter kühlen lassen.



Den Blätterteig selber machen oder fertigen backen. Aufschneiden und in passende Größen schneiden. Die Masse auf den ersten Teil des Blätterteiges stürzen. Den Deckel des Blätterteiges wieder draufsetzen und nach Geschmack mit Puderzucker, Blattgold und Himbeeren dekorieren.

Bratapfel

Zutaten:

4 EL Rum	100 g Mehl
150 ml Apfelsaft	3 Blatt Gelatine
2 EL Vanillezucker	150 g Schlagsahne
80 g Rosinen	50 g Zucker
100 g kalte Butter	200 g Schmand
50 g Puderzucker 1 Prise Salz	4 kleine Äpfel
1 Eigelb	Zucker und Zimt
75 g gemahlene Mandeln	etwas Zartbitterschokolade für die Stiele

Zubereitung:

Füllung:

Am Vortag: Den Rum, den Apfelsaft mit dem Vanillezucker erhitzen und die Rosinen darin einweichen. Über Nacht ziehen lassen.

Kekse:

Butter, Puderzucker, Salz, Eigelb, Mandeln und Mehl zu einem Teig verarbeiten. Mindestens 1 Stunde kühl stellen. Den Teig ausrollen und Formen in der gewünschten Größe ausstechen. Bei 180 Grad ca. 10 Minuten backen.

Haube:

Die Gelatine einweichen. Die Sahne steif schlagen, den Zucker und 100 g Schmand erhitzen. Die Gelatine ausdrücken und mit dem restlichen Schmand einrühren. Anschließend die Sahne unterheben. Die Masse in Förmchen gießen und einige Stunden kalt stellen.

Äpfel:

Die Äpfel halbieren und das Kerngehäuse entfernen. In eine mit Butter ausgeriebene und mit Zucker ausgestreute, feuerfeste Form geben und im Ofen bei 180°C ca. 25 Minuten backen.

Apfelstiele:

Schokolade schmelzen lassen und versuchen, daraus auf Alufolie mit Hilfe eines Löffels kleine Apfelstiele zu zeichnen – möglichst nicht zu dünn, sonst brechen sie. Kalt stellen bis sie gebraucht werden.

Die Äpfel mit dem Rum-Saft-Rosinen-Gemisch füllen und zuerst den Keks und dann die Schmand Haube als Deckel setzen. Mit dem Schokoladenstiel dekorieren.

Anrichten:

Alle drei Kleinigkeiten auf einem länglichen, schlichten, weißen Teller platzieren. Für das Tannenbaumeis ein kleines Glas mit Schnee oder Zucker füllen. Das Blätterteig-Törtchen in die Mitte und den warmen Bratapfel zum Schluss platzieren.