



Festliche Gerichte von Björn Freitag und Hannes Weber

Rezepte zur Folge 2

Alle Zutaten sind für 4 Personen berechnet!

Bratbirnen (Rezept von Björn Freitag)

Zutaten:

4 weiche Birnen
200 g Ziegenfrischkäse
100 g Gorgonzola
100 g Speck

Zubereitung:

Den Speck anbraten und hacken. Die Birnen aushöhlen. Ziegenfrischkäse, Gorgonzola und Speck vermengen und in die Birnen füllen. In Alufolie einwickeln und auf dem Grill garen - je nach Reifegrad der Birnen 20-30 Minuten.

Wildschweinkeule mit frischen Bandnudeln, Aprikosenchutney und winterlichem Wurzelgemüse (Rezept von Björn Freitag)

Zutaten:

Für das Fleisch
1 Keule vom jungen
Wildschwein (ohne
Knochen, ca. 2 kg)
1 Scheibe fetter,
geräucherter Speck
1 Bund Suppengrün
(ohne Petersilie, schälen
und schneiden)
750 ml trockener
Rotwein
5 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
Küchengarn
2 EL Tomatenmark

1 EL Butter zum
Anbraten
Salz, Pfeffer, Zucker
Für die Nudeln
1000 g Semola
100 ml Wasser
6 Eier
1 TL Salz
Mehl zum Ausrollen
Für das Chutney
500 g frische Aprikosen
ohne Kern (alternativ
aus der Dose)
3-4 EL Kräuterssig
1 TL Piment d'Espelette

1-2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
Für das Wurzelgemüse
1 Sellerieknolle (schälen
und schneiden)
5 Karotten (schälen und
schneiden)
2 Pastinaken (schälen
und schneiden)
150 ml Wasser
1 EL Senfseed
1 EL Butter
Salz, Pfeffer, Zucker
1 EL eiskalte Butter zum
Abbinden der Sauce

Zubereitung:

Das Wildschwein über Nacht mit dem kleingeschnittenem Suppengrün, dem Rotwein und den Gewürzen marinieren lassen. Das Fleisch parieren, salzen, den Speck als Geschmacksgeber rein drücken und mit Küchengarn zu einer Rolle wickeln. Zusammen mit dem Gemüse in Butter anbraten. Tomatenmark hinzugeben, pfeffern und mit dem Einlegefond ablöschen. In einem geschlossenem Bräter bei 180°C für 1 - 1,5 Stunden in den Ofen geben.

Die Aprikosen klein schneiden und zusammen mit den restlichen Zutaten zu einem Chutney einkochen lassen.

Die Zutaten für den Nudelteig in eine Küchenmaschine geben und glatt rühren lassen. Den Teig mit der Hand weiter kneten, in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend ausrollen, auf Nudellänge bringen und mithilfe einer handelsüblichen Nudelmaschine die Bandnudeln herstellen, die ca. 5 Minuten in Salzwasser gegart werden.

Das Wurzelgemüse klein schneiden und in Butter anschwitzen. Einen Schuss Wasser und die Senfsaat dazugeben und garen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Bandnudeln in das Wurzelgemüse geben, umrühren und sofort servieren.

Das Wildschwein aus dem Bräter nehmen und warmstellen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit kalter Butter kochend abbinden.

Café Brûlot (Rezept von Hannes Weber)

Zutaten:

1 Bio-Orange	12 cl Grand Marnier Orangenlikör (40%)
1 Bio-Zitrone	12 cl Cognac oder Brandy (mind. 40%)
3 Würfel brauner Zucker	500 ml starker, schwarzer, kalter Kaffee
3 Zimtstangen	4 EL geschlagene Sahne
8 Nelken	1 Messerspitze Kakaopulver

Zubereitung:

Orange und Zitrone dünn schälen. Die Schalen sollten dabei in Spiralen, also am Stück bleiben. Die Orangenschale mit den Nelken in gleichmäßigen Abständen spicken. Beide Schalen zusammen mit Zucker und Zimtstangen in einen feuerfesten Topf geben.

Topfinhalt erhitzen bis der Zucker anfängt zu karamellisieren. Orangenlikör und Cognac hinzugeben. Kurz weiter erhitzen - nicht aufkochen. Den Inhalt des Topfes vorsichtig mit einem langen Streichholz entzünden.

Mit dem Kaffee ablöschen und sofort in Kaffeetassen servieren. Nach Wunsch mit der Sahne und einem Hauch Kakaopulver toppen.

(Nur für Profis: nach dem Entzünden des Topfes die Orangenschale mit einer langen Pinzette über dem Topf hochziehen und darüber halten. Mit einer Kelle den brennenden Alkohol aus dem Topf entnehmen und vorsichtig über die Orangenschale zurück in den Topf gießen. Einige Male wiederholen, damit sich das Aroma gut verteilt.)

Kaiserschmarrn

(Rezept von Hannes Weber)

Zutaten:

Für den Kaiserschmarrn

130 g Weizenmehl Type 405

4 Eigelb

250 g Vollmilch

1 Prise Salz

Mark einer halben Vanilleschote

4 Eiweiß

40 g Zucker

etwas Butter zum Ausfetten

1-2 EL Sultaninen

Für das Kompott

150 g Zwetschgen, entsteint - frisch oder TK (je nach Saison)

50 g Zucker

1 Prise Zimt

20 ml Zwetschgenbrand (nach Belieben)

Zum Karamellisieren

60 g Butter

60 g Zucker

etwas Puderzucker

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Eigelbe, Milch, Salz und Vanillemark zugeben und mit einem Schneebesen oder dem Handrührgerät zu einem glatten Teig mischen. Diesen 60 Minuten quellen lassen.

Den Backofen auf 210 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten.

Dann Eiweiße mit dem Zucker zu Eischnee aufschlagen, diesen unter die Teigmasse heben und in die Auflaufform füllen. (Die Form sollte so groß sein, dass die Masse ca. 2 cm hoch eingefüllt werden kann.) Die Sultaninen darüber streuen und im heißen Ofen ca. 12 Minuten ausbacken.

Nach dem Backen gut erkalten lassen, am besten noch ca. 1 Stunde in den Kühlschrank geben.

Die ausgekühlte Masse aus der Form stürzen und in Rauten schneiden.

Für das Kompott die Zwetschgen mit dem Zucker und Zimt in einen Topf geben, mit 2 EL Wasser oder nach Belieben mit Zwetschgenbrand ablöschen und ca. 15 Minuten einkochen.

Butter und Zucker in einer Pfanne schmelzen, die Teigrauten zugeben und goldgelb karamellisieren lassen.

Kaiserschmarrn anrichten, mit Puderzucker bestäuben und mit dem Kompott servieren. Dazu passt geschlagene Sahne

Tipp Karamellfäden:

Ein Backblech mit einem Backpapier auslegen. In einem kleinen Topf etwa 50 g Zucker hellgelb karamellisieren, dann nach und nach weitere 100 g Zucker zugeben und schmelzen, bis zur gewünschten Bräunung färben lassen. Mit einem Holzlöffel wild den Karamell heiß über das Backpapier spinnen. Achtung, bitte vorsichtig arbeiten, da der Karamell über 100 Grad heiß ist. Die Karamellfäden kalt werden lassen, dann vom Backpapier brechen und für die Dekoration verwenden.