

Lecker Weihnachten mit Björn Freitag und Frank Buchholz

Alle Rezepte für 4 Personen (wenn nicht anders angegeben)

Begrüßungscocktail von Frank Buchholz

Zutaten

8 cl roter Fruchtlikör „Jos. Garden Red Spritz“ (schwarze Johannisbeere, Orange und Kräuter aus WDR-Sendung „Lecker an Bord“ Brennerei Ehringhausen)
4 cl Kräuterlikör „Jos. Garden Kräuterlikör“ (Orange, Kakao, Kräuter und Gewürze aus WDR-Sendung „Lecker an Bord“ Brennerei Ehringhausen)
1/2 Bio-Salatgurke (gewürfelt)
1 Granatapfel
500 ml Ginger Ale
4 Zweige frische Minze
Eiswürfel

Zubereitung

Granatapfel vorsichtig entkernen bzw. pulen und in einer Schale zur Seite stellen. Gurke waschen und würfeln. Liköre miteinander mischen. Ein großes Weinglas mit Eis füllen. Die Likörmischung, Gurkenwürfel und Granatapfelkerne dazugeben, umrühren, mit Ginger Ale auffüllen und mit einem Zweig Minze garnieren.

Amuse-Gueule: Vegetarische Kohlrouladen von Björn Freitag

Zutaten

4 Wirsingblätter (nur die äußeren)
250 g vorwiegend festkochende Kartoffeln, gegart, z.B. gelbfleischige Linda
250 g vorwiegend festkochende Kartoffeln, roh, z.B. gelbfleischige Linda
1 TL Butter
4 gelbe Zwiebeln
1-2 Zehen Knoblauch
100 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne
100 ml Milch
100 ml Weißwein, trocken
1 EL Mehl
1 Eier
200 g Feta
1-2 TL Sojasauce
2 TL Kümmel
1 EL Speisestärke
1/2 Bund glatte Petersilie
1 TL Salz für die Kartoffelmasse
Rapsöl
frisch geriebene Muskatnuss
frisch geriebener schwarzer Pfeffer
Salz
Küchengarn, Küchenschere, Reibe, Küchentücher, Nudelholz, Eiswürfel

Zubereitung

Die Wirsingkohl-Blätter 5 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren und anschl. in Eiswasser abschrecken. Nun mit der Außenseite nach oben auf ein Küchentuch legen und die dicken, erhabenen „Blattrippen“ in der Mitte mit einem Messer flacher schneiden. Anschließend ein zweites Küchentuch drauflegen und mit einem Nudelholz plattwalzen.

Die gekochten Kartoffeln pellen und reiben. Die rohen Kartoffeln schälen, reiben und den Saft in einem Küchentuch herauspressen. Alle geriebenen Kartoffeln in einer Schüssel miteinander vermischen.

Ei, Salz, Muskatnuss und Speisestärke untermengen. Die Petersilie ohne Stiel hacken und unterrühren. Die Masse wie ein Bonbon in ein Küchentuch einrollen, an den Enden zubinden und in heißem Wasser ca. 20 Min ziehen lassen. Anschließend abkühlen lassen.

Die Kartoffelmasse und ein Stück Feta auf ein Wirsingblatt geben, einrollen und mit Küchengarn wie eine Roulade binden.

Die Rouladen mit Rapsöl in einer Pfanne sehr scharf anbraten. Nach ca. 5 Minuten umdrehen und weitere 5 Minuten kräftig braten. Anschließend herausnehmen und zur Seite stellen.

Die geschälten Zwiebeln halbieren, in kleine Spalten schneiden und in der benutzten (Wirsing-) Pfanne goldbraun anschwitzen. Den Knoblauch schälen, schneiden und mit anschwitzen. Kümmel (Tipp: vorher in einem Mörser zerstoßen) und schwarzen Pfeffer dazugeben und kurz mit erhitzen. Mit Mehl bestäuben und Butter hinzugeben. Umrühren bis sich das Mehl verteilt hat, dann mit Wein ablöschen. Gemüsefond, Sahne, Milch und Sojasauce dazugeben und verrühren. Aufkochen lassen und ggfs. nachwürzen. Die Rouladen wieder hineingeben, damit sie in der Sauce ziehen können. Vor dem Servieren die heißen Rouladen rausnehmen, vom Küchengarn befreien und die Zwiebelsauce mit einem Pürierstab cremig mixen. Sofort servieren und genießen. Dekotipp: ein Zweig Majoran.

Beilagen-Salat mit Himbeeressig-Vinaigrette von Björn Freitag und Frank Buchholz

Zutaten

1/2 Radicchio
1 Chicorée
50 ml Rapsöl
50 ml Gemüsebrühe
2 EL Himbeeressig
1 TL Sojasauce
1 TL Senf
1 TL Puderzucker
50 g Walnusskerne
frischer schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Salate waschen und Blätter in eine Schüssel mundgerecht zupfen. In einem hohen, schmalen Gefäß Rapsöl, Gemüsebrühe, Himbeeressig, Senf, Puderzucker, Salz und Pfeffer geben. Mit einem Pürierstab mixen, dabei den Stab unten auf dem Boden ansetzen und langsam hochziehen. Anschließend mit Sojasauce und Pfeffer abschmecken. Den Salat auf einen Teller geben, die Walnusskerne klein bröseln, darüber streuen und am Ende mit dem Dressing beträufeln.

Alternative: Balsamico-Vinaigrette von Frank Buchholz

Zutaten

125 ml mildes Olivenöl
50 ml reduzierter Madeira
4 EL Gemüsebrühe
4 EL gelagerter Aceto balsamico
2 EL junger Aceto balsamico
1 TL Senf
Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten bis auf das Olivenöl in einen Mixer geben, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Während der Mixer läuft, das Olivenöl nach und nach einfließen lassen, bis eine Emulsion entsteht.

Hauptgang: Pute mit Blumenkohl-Sellerie-Stampf und Koriander-Mayonnaise von Frank Buchholz (Rezept für 6-8 Personen)

Zutaten Pute

1 frische Pute, ca. 3,5 kg
2 Bio-Orangen (nur Schale)
3 Bund Oregano
Salz

Zubereitung Pute

Orangen waschen, schälen und die Schale in Streifen schneiden. Oregano waschen. Die Brustgabel der Pute entfernen, die Enden der Flügel, den Bürzel, sowie den Hals abschneiden. Die Pute von innen und außen großzügig salzen. Die Orangenschalen salzen und mit dem Oregano mischen. Anschließend die Pute damit füllen. In einen Bräter geben und abgedeckt ca. 2,5 Stunden bei 140°C Ober/Unterhitze im Bräter garen. Dann den Deckel abnehmen und ca. 25-30 Minuten bei 200°C knusprig braten. Die Kerntemperatur in der Keule sollte 70°C und in der Brust 60°C betragen. Nach der Bräunungsphase die Pute herausnehmen und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Alternativ den Ofen ausschalten und dort ruhenlassen.

Tipp: Das Putenfleisch vor dem Servieren mit Sweet Spicy Soja von der Manufaktur Tomasu einpinseln (siehe WDR-Sendung „Lecker an Bord“ Folge Dordrecht/Rotterdam)

Zutaten Blumenkohl-Sellerie-Stampf

1 Blumenkohl
1 Sellerieknolle
4 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian
125 g Süßrahmbutter
Sojasauce
Muskatnuss, frisch gerieben
Salz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung Blumenkohl-Sellerie-Stampf

Die Blätter vom Blumenkohl entfernen, den Kopf waschen, halbieren und mit etwas Sojasauce einpinseln. Das Grün des Selleries abschneiden, die Knolle waschen und halbieren. Das Backblech mit Backpapier belegen und dort die kleingezupften Kräuter platzieren. Das Gemüse mit den Schnittstellen nach unten auf die Kräuter legen. Bei 180°C ca. 25-40 Minuten Ober/Unterhitze schmoren. (Je nach Größe der Gemüse dauert es unterschiedlich lang - bitte testen!).

In der Zwischenzeit die Nussbutter herstellen: Butter mit einer Prise Salz auf niedriger Stufe langsam erhitzen und ganz leicht köcheln lassen. Sobald alles Wasser in der Butter verdampft ist, hört das Blubbern auf und das Eiweiß gerinnt. Je brauner das Eiweiß wird, desto nussiger schmeckt das Endprodukt. Nicht zu dunkel vom Herd nehmen, abkühlen lassen und durch einen Kaffee- oder Teefilter gießen.

Die Kräuter entfernen und das weichgeschmorte Gemüse stampfen. Nach und nach die Nussbutter hinzufügen und untermengen. Sollte es zu schnell zu flüssig werden, weniger Nussbutter hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und viel frischer Muskatnuss abschmecken.

Zutaten Koriander-Mayonnaise

100 ml Sojasauce
250 ml Japanische Mayonnaise
1 Bund Koriander
1-2 TL Fünf-Gewürze-Pulver (Five Spice)
1 EL Creme fraîche
1 EL Joghurt (10%)

Zubereitung Koriander-Mayonnaise

Die Sojasauce in einem Topf langsam köcheln lassen und auf die Hälfte reduzieren. Den Koriander ohne Stiele hacken und mit der Mayonnaise gut vermengen. Die Creme fraîche und den Joghurt gut unterrühren. Anschließend mit dem Gewürzpulver und ggfs. mehr reduzierter Sojasauce abschmecken. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Dessert: Windbeutel mit Birnen-Apfel-Adventskompott von Björn Freitag

Zutaten Windbeutel

250 g Milch
150 g Mehl
1 TL Butter
4 Eier
1 Prise Salz
200 ml Sahne
100 g Keksbrösel (z.B. Spritzgebäck)
Spritzbeutel, Backpapier, Backblech

Zubereitung Windbeutel

Milch, Salz und Butter zusammen aufkochen lassen. Kurz von der Platte nehmen, das Mehl unterrühren und wieder auf die Platte stellen. Mit einem Holzlöffel kräftig rühren und „abbrennen“ bis die Masse einen Kloß bildet, etwas Farbe angenommen hat und sich auf dem Topfboden eine Schicht gebildet hat. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Jetzt nach und nach die Eier hinzufügen, d.h. wischen jedem Ei die Masse in Ruhe cremig mixen.

In einen Spritzbeutel füllen und in der Größe von Aprikosen oder Limetten auf das Backpapier spritzen.

Tipp: Mit je einer kleinen Fingerspitze Teig die Ecken vom Backpapier am Backblech „festkleben“. Bei 200°C Ober/Unterhitze ca. 15-20 Minuten backen. Auskühlen lassen, aufschneiden und die untere Hälfte mit der geschlagenen Sahne füllen. Keksbrösel drauf streuen, den Windbeutel-Deckel auflegen und auf einen Teller mit dem Kompottspiegel geben.

Zutaten Birnen-Apfel-Adventskompott

2 feste Birnen
2 Äpfel (Boskop)
200 ml Birnensaft
2 Kardamom-Kapseln
2 Sternanis
1 Zimtstange
1 Zitrone (nur Saft)
1 EL Puderzucker
1 EL Gelierzucker

Zubereitung Birnen-Apfel-Adventskompott

Birne und Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit dem Birnensaft, dem Puderzucker und den Gewürzen erhitzen. Zum Schluss den Zitronensaft und den Gelierzucker unterrühren, alles aufkochen und in der Pfanne abkühlen lassen.

Abschlussgetränk: Orangen-Punsch von Björn Freitag

Zutaten Orangen-Punsch

2 Bio-Orangen
800 ml Rooibusch-Orangentee
1 Zimtstange
1 Sternanis
100 ml Orangengeist (z.B. aus der WDR-Sendung „Lecker an Bord“ Brennerei Ehringhausen)

Zubereitung Orangen-Punsch

Den Teebeutel mit kochendem Wasser übergießen und ziehen lassen. Die Orangen auspressen und den Saft in den Tee geben. Von der Orangenschale 3-4 Streifen schneiden und ebenfalls dazugeben. Die Gewürze hinzufügen und alles ziehen lassen. Nochmal alles erhitzen (nicht kochen) und kurz vor dem Servieren den Orangengeist hinzufügen, umrühren und genießen.

Guten Appetit und ein frohes Fest!