

Folge 4: Weihnachts-Braten und Lebkucheneis

Rezepte von Theresa Tischner

Alle Mengenangaben für **4 Personen**
(wenn nicht anders angegeben)

Vorspeise: Maroni-Suppe

Zutaten Maroni-Suppe

etwas Butter
3 kleine Zwiebeln
400 g Maronen vorgekocht, gehackt
750 ml Rinderbrühe
350 ml Sahne
125 ml Milch
Salz und Pfeffer
Zucker
etwas Milch für den Milchschaum

Zutaten Topping

50 g gehackte Haselnüsse
1 kleiner säuerlicher Apfel
etwas Butter
etwas Ahornsirup
Salz, Pfeffer, Majoran

Zubereitung

Für die Maroni-Suppe Butter erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Die gehackten Maronen dazugeben und mit der Rinderbrühe auffüllen. Auf kleiner Flamme 30 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Sahne und Milch dazugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Die Suppe pürieren und evtl. durch ein feines Sieb geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für den Milchschaum Milch aufschäumen, etwas stehen lassen und dann über die Suppe geben.

Für das Topping den Apfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und den Apfel in kleine Stücke schneiden. Butter erhitzen und die Nüsse mit den Äpfeln unter öfterem Wenden anbraten. Den Ahornsirup dazugeben und kurz karamellisieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.

Zutaten Grissini

90 ml Wasser
1 Prise Zucker
1 EL Olivenöl
4 g frische Hefe
165 g Pizzamehl
½ TL Salz
Schwarzkümmel
Sesam



Zubereitung

Wasser, Zucker, Olivenöl und Hefe miteinander vermischen. Mehl und Salz dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Abgedeckt ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Teig nochmals kurz durchkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen. In ca. 1 cm breite Streifen schneiden und diese an der Längsseite rund aufrollen.

Die Teigstäbchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, dünn mit Wasser bepinseln und nach Belieben mit Schwarzkümmel und Sesam bestreuen. Im vorgeheizten Ofen für ca. 20-25 Minuten backen.

Hauptspeise: Rinderbraten mit Glühweinsauce, Polenta und Wurzelgemüse

Zutaten Rinderbraten

1 kg Rinderbraten
500 ml Glühwein
250 ml Rinderbrühe
2 Zwiebeln
Wurzelgemüse (Sellerie, Lauch, Karotten)
2 EL Tomatenmark
Salz und Pfeffer
Pfefferkörner, Pimentkörner, Wacholderbeere,
Rosmarin, Lorbeerblätter, Thymian
2 EL Schüttelbeeren
150 ml Sahne
Soßenlebkuchen
Öl

Zutaten Wurzelgemüse

buntes Wurzelgemüse (z.B. rote Bete, gelbe Bete, lila Karotte, Karotte, Pastinake, Petersilienwurzel, Steckerrübe)
Salz und Pfeffer
Thymian, Kümmelsamen
Olivenöl
etwas Honig

Zutaten Polenta

300 ml Milch
300 ml Rinderbrühe
65 g Polenta fein
65 g Polenta grob
80 g Bergkäse
1 EL Butter
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Für den Rinderbraten Salz, Pfeffer, Piment, Wacholder, Rosmarin, Lorbeer und Thymian fein mörsern und damit das Fleisch einreiben.

Das Fleisch in etwas Öl anbraten und in einen Bräter geben.



In der Pfanne anschließend das Wurzelgemüse und die Zwiebeln anbraten, Tomatenmark dazugeben. Nach und nach mit Glühwein ablöschen und etwas Rinderbrühe dazugeben.

Den Pfanneninhalt dann über den Braten im Bräter geben und ggf. mit der restlichen Rinderbrühe auffüllen. Bei 140 °C für ca. 2,5 h schmoren. (Bei 2 kg Fleisch erhöht sich die Zeit im Ofen auf 4 Stunden).

Zum Schluss den Soßenlebkuchen in der Sahne einweichen. Das Wurzelgemüse aus der Soße nehmen, Schüttelbeeren und Lebkuchensahne zur Soße geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Wurzelgemüse aus dem Ofen das Gemüse grob schneiden. Thymian, Kümmel und Öl mischen. Gemüse damit vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gemüse in eine Auflaufform füllen und bei 200 °C Ober-/Unterhitze für ca. 40 Minuten in den Ofen geben. Mit Honig beträufeln und weitere ca. 5 Minuten backen.

Für die Polenta die Milch und Brühe zusammen aufkochen. Polenta unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Bei geringer Hitze und unter ständigem Rühren 10-15 Minuten garen lassen.

Zum Schluss die Butter einrühren, den geriebenen Käse dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Alle zusammen schön anrichten.

Nachspeise: Lebkucheneis auf Streuseln

Zutaten Lebkucheneis

400 ml Sahne
3 Eigelb
100 g Zucker
1 Msp. Vanille
250 g Mascarpone
1 gestr. TL Lebkuchengewürz
3 Lebkuchen, klein geschnitten

Zutaten Streusel

50 g Butter
50 g Zucker
75 g Mehl
1 Msp. Vanille
Rotweinzwetschgen:
500 g Zwetschgen
0,5 l Rotwein (nicht zu trocken)
250 g Zucker
1 Stange Zimt
Schale einer halben unbehandelten Orange
Sternanis nach Geschmack

Zutaten Überraschungs-Praline

50 g Löffelbiskuits
25 g gemahlene Mandeln
30 g Butter
15 ml Sahne
30 ml Amaretto
Pralinenhohlkörper aus dunkler Schokolade



Zutaten Eierlikör-Praline

50 g weiße Schokolade
20 ml Eierlikör
½ Pck. Vanillezucker
12 g Butter
Pralinenhohlkörper aus weißer Schokolade
Kokosflocken

Zubereitung

Für das Lebkucheneis die Sahne, Eigelb und Zucker verrühren. Vanille, Mascarpone und Lebkuchengewürz unterrühren.
Masse in die Eismaschine geben.

Zum Schluss die kleingeschnittenen Lebkuchen untermischen und das Eis in die Silikonformen geben.

Für die Streusel alle Zutaten miteinander zu Steuseln kneten. Auf einem Backblech bei 180 °C im Ofen goldgelb backen.

Für die Rotweinzwetschgen die Zwetschgen waschen, halbieren und den Stein entfernen.
Zucker in einen Topf geben, erhitzen und mit einem Teelöffel Wasser karamellisieren.
Die halbierten Zwetschgen zugeben, gründlich umrühren und mit dem Rotwein ablöschen.

Feuer reduzieren und bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Nun die Orangenschale und die Gewürze zugeben, gründlich durchmischen und mindestens 8 Stunden kaltstellen.

Am nächsten Tag kurz aufkochen, Gewürze und Orangenschale entfernen und heiß über das Eis mit Streuseln geben oder daneben, wenn man nicht möchte, dass das Eis schmilzt. (Tipp: Heiß in Marmeladengläser abgefüllt halten die Rotweinzwetschgen mehrere Wochen.)

Für die Überraschungs-Praline den Löffelbiskuits zerbröseln, mit den Mandeln in eine Schüssel geben und mischen. Amaretto und Sahne mischen und ebenfalls zugeben. Butter schmelzen und untermischen. Masse in die Pralinenhohlkörper geben und mit Schokolade verzieren.

Für die Eierlikör-Praline die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die restlichen Zutaten dazugeben und cremig rühren.

Die Pralinenfüllung etwas abkühlen lassen und anschließend in die Pralinenhohlkörper geben. Mit Kokosflocken verzieren.

Alles zusammen schön anrichten.