

Kulinarischer Adventskalender

Weihnachtsmenü von Julia Komp

Rezepte für 4 Personen

Vorspeise: Kürbis-Crème mit Kokossauce im Thaicurzystyle & Som Tam-Salat

Kürbis-Crème

Zutaten

1 kleiner Hokkaidokürbis, ca. 1 kg
200 ml Kokosmilch
100 ml Gemüsebrühe
1-2 EL Rote Thai-Curry-Paste – nach Geschmack
1 Schalotte
1 EL Kokosöl zum Braten
2 Kaffirlimettenblätter
Salz
Limettensaft nach Geschmack

Hokkaido ungeschält ohne Kerngehäuse sowie die geschälte Schalotte in feine Würfel schneiden. Öl in einem großen Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen. 1-2 EL Curry-Paste und kleingeschnitten Kürbis und Schalotten hinzugeben. Kurz anbraten ohne deutlich Farbe annehmen zu lassen. Mit Brühe und Kokosmilch auffüllen. Kaffirlimettenblätter zufügen und etwas ziehen lassen. Bei niedriger Hitze und geschlossenem Deckel ca. 20-30 Minuten köcheln lassen bis der Kürbis gar ist.

Masse durch ein Sieb abgießen, im Standmixer fein mixen und durch ein Sieb streichen. Aufgefangene Kokosmilch verwahren. Masse mit Salz und gegebenenfalls Limettensaft abschmecken und z.B. in Förmchen auf einem Teller abfüllen.

Kürbis-Sterne

Zutaten

¼ Muskatkürbis (ca. 700 g)
200 ml Maracuja-Püree
100 ml Orangensaft
20 ml Fischsauce – *Zutat kann für Vegetarier auch weggelassen werden*
2 Kaffirlimettenblätter
1 Chili, rot
1 Stangen Zitronengras
Gute Prise Salz

Alle Zutaten bis auf den Kürbis aufkochen und ziehen lassen bis der Sud erkaltet ist. Kürbis schälen, eine Hälfte dünn aufschneiden oder hobeln und z.B. mit einem Plätzchenausstecher sternförmig ausstechen. Aus der anderen Kürbishälfte mit dem Sparschäler lange Streifen schälen und alle Streifen etwas zuschneiden, damit sie alle die gleiche Form haben.

Maracuja-Sud abpassieren. Kürbis-Sternen und Kürbis-Streifen im aufgefangenen Sud zum Kochen bringen und abkühlen lassen. Sterne und Streifen dienen später als Dekoration auf dem Teller.

Kokossauce

Zutaten

aufgefangene Kokosmilch
ca. 1 EL Tom Ka Gai-Paste
2 Kaffirlimettenblätter
Limettensaft nach Geschmack

Die bei der Crème aufgefangene Kokosmilch mit etwas Limettensaft und Tom Ka Gai-Paste verrühren und abschmecken. Kaffirlimettenblätter zufügen, etwas ziehen lassen und vor dem Verzehr die Blätter wieder entfernen.

Som Tam-Salat

Zutaten Dressing

1 Soloknoblau
1 Chili, rot
2 Bio-Limetten
ca. ½ EL brauner Zucker
Fischsauce nach Geschmack – *Zutat könnte für Vegetarier auch weggelassen werden*

Zutaten Salat

Ca. 200-300 g Muskatkürbis
1 kleine Kohlrabi
1 Karotten
1 Mango
100 g gesalzene Erdnüsse
frischer Koriander oder kleine Kohlrabiblätter als Dekoration

Knoblau und Chili fein schneiden. Limette vierteln und mit Zucker und Salz in einem großen Mörser zu einer sehr flüssigen Paste verarbeiten. Das dauert! Den Kürbis ganz fein hobeln, in Julienne schneiden und mit in den Mörser geben. Kürbis mitmörsern. Fischsauce zum Schluss untergeben.

Das weitere Gemüse, Obst bis auf Koriander und Erdnüsse in Julienne schneiden. Mit dem Dressing vermischen und gut durchkneten. Vor dem Anrichten fein geschnittene Mango, Korianderblätter sowie grob zerstoßene Erdnüsse untermengen.

Den Salat auf oder neben die Kürbiscrème geben. Sterne und Streifen als Dekoration auf den Teller geben und mit der Kokossauce den Teller ausdekorieren.

Hauptspeise: Couscous mit Nüssen & Granatapfel und Hühnchen geschmort in marokkanischer Orangensauce

Couscous

Zutaten

200 g Couscous
200 ml Gemüsebrühe
80 g gemischte Nüsse z.B. Pistazien, Pinienkerne, Mandeln
50 g Butter
5 Stück Datteln, entsteint
1 Schalotte
1 Chili, rot
½ Granatapfel, alternativ getrocknete Cranberries oder eine Hand voll Rosinen
½ Knoblauchzehe
Salz
1 Prise Zimt
1 Prise Kreuzkümmel
1 Prise gemahlene Koriandersamen
1 Prise Fenchelsamen
1 Prise Kardamom
oder Gewürzmischungen Ras el hanout oder Baharat

Für den Couscous Knoblauch und Chili fein hacken und in der Butter anschwitzen. Die Schalotte feinschneiden und zufügen. Die Gewürze kurz mit anschwitzen. Couscous dazugeben und mit Brühe aufgießen. Die Masse gut vermischen und in ein Sieb geben. Dieses Sieb in einen Topf mit etwas heißem Wasser auf dem Boden hängen und mit dem Topfdeckel schließen. Und so den Couscous ca. 6-7 Minuten dämpfen.

Die Nüsse auf ein Backblech geben und im Backofen bei 160 Grad 2-3 Minuten rösten. Die Datteln in feine Streifen schneiden und den Granatapfel pulen. Nüsse, Datteln und Granatapfel werden dann kurz vor dem Servieren unter den Couscous gemischt.

Gebratene Maispoularde

Zutaten

4 Maishähnchenbrust mit Haut oder Keule, alternativ Hähnchenbrust
1 EL Ras el hanout
1 EL Baharat
1 EL Kurkuma
Etwas Butterschmalz zum Braten
Salz

Die Brüste gut würzen und mit der Hautseite nach unten in eine beschichtete, kalte Pfanne legen und bei kleiner Temperatur die Haut knusprig braten. Wenden und bei 160 Grad/Umluft ca. 12 Minuten in den Backofen schieben. Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 65-67 Grad haben.

Tipp: Für den Fall, dass das Hühnchen keine Haut hat oder schon vorgeschnitten ist. Pfanne mit etwas Butter erhitzen, Hühnchen von allen Seiten anbraten.

Orangensauce

Zutaten

400 ml Geflügelbrühe, alternativ Gemüsebrühe
100 ml Orangensaft
100 g Fenchel
50 g kalte Butter
2 Schalotte
4-5 Aprikosen, getrocknet
1 TL Fenchelsamen
1 TL Koriandersamen, angestoßen
3 Kardamomkapseln, angedrückt
1 Sternanis
1 kleines Stück Zimt
Olivenöl zum Braten
Obstreste vom eingelegten Apfel & Birne
Pro Person 1-2 kleine Bundmöhren

Schalotte fein schneiden. Fenchel und Obst fein würfeln und in etwas Olivenöl anschwitzen. Gewürze dazugeben und mit etwas Orangensaft und Geflügelbrühe ablöschen. Köcheln lassen. Wer es würzig mag, kann die Sauce pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Sauce auf 100 ml einreduzieren lassen und die Möhrchen im Sud garen lassen. Kurz vorm Servieren mit einer Flocke kalte Butter abbinden.

Eingelegte Birne & Apfel

Zutaten

2 Äpfel, z.B. rotfleischige Sorte Baya Marisa
1 Birne
200 ml Wasser
100 g brauner Zucker, alternativ Haushaltszucker
60 g Apfelessig
25 g Ingwer in Scheiben
½ TL Koriandersamen
5 Pfefferkörner
5 Kardamomkapseln, angedrückt
2-3 Sternanis
1-2 Lorbeerblätter
1 Nelke
Prise Salz

Alle Zutaten zusammen aufkochen und ziehen lassen.

Birne und Apfel in gleichgroße Stücke schneiden und in den heißen Fond geben. Einmal aufkochen und darin erkalten lassen.

Rote Beete auf Salzbeet

Zutaten

4 kleine Beeten
ca. 50 g Salz
1 Flocke kalte Butter
Beeten waschen, trocknen und auf ein Backblech legen. 1 EL Salz unter die Beete geben. Im Backofen bei 170 Grad/Umluft für ca. 1 Stunde garen lassen. Vor dem Anrichten die Beete schälen, in Stücke brechen und in einer Pfanne mit 1-2 EL Sud vor der eingelegten Birne/Apfel warm machen. Zum Schluss eine Flocke kalte Butter zugeben.

Couscous, Fleisch, Rote Beete und das eingelegte Obst hübsch auf einen Teller geben und mit etwas Orangensauce ausdekorieren. Vegetarier ersetzen das Fleisch durch Rote Beete.

Dessert: Warmer Grießkuchen mit Cassis-Feigen & Mandel-Vanillesauce

Grießkuchen

Zutaten

250 g Joghurt
180 g Zucker
140 g Gries
100 g Mehl
80 ml Speiseöl
4 Eier
1 TL Backpulver
1 Prise Vanillezucker oder Mark einer ½ Vanilleschote
Abrieb einer Bio-Limette als Dekoration

Alle trockenen Zutaten mit einem Schneebesen vermischen. Dann Eier, Öl und Joghurt dazu geben. Den Teig glattrühren und in kleine Formen oder eine beliebige Kuchenform abfüllen. Bei 180 Grad/Umluft im Backofen goldbraun backen. Die Backzeit - zwischen 10 und 20 Minuten - variiert von der Formgröße. Den Kuchen aus dem Backofen holen und mit dem Sirup ordentlich tränken.

Sirup

Zutaten zum Tränken

350 ml Wasser
200 g Zucker
6 Kardamomkapseln, geknackt
2 Sternanis
1 Zimtstange
Limettensaft von einer Limette
Rosenwasser nach Geschmack

Zucker, Wasser und die Gewürze einmal aufkochen und zu einem Sirup ziehen lassen. Wenn die Flüssigkeit lauwarm ist, den Limettensaft und Rosenwasser dazugeben.

Cassis-Feigen

Zutaten

200 ml Cassis-Püree (schwarze Johannisbeeren-Püree), alternativ Tiefkühl Johannisbeeren
100 ml Orangensaft
50 g brauner Zucker
4 Feigen
1 EL Portwein
1 Stange Zimt
½ Schote Vanille

In einem Topf Zucker mit dem Portwein karamellisieren. Mit Orangensaft und Cassis-Püree ablöschen. Die Gewürze dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Währenddessen die

Feigen vorsichtig schälen - die weiße Haut sollte dranbleiben. Die Feigen in den heißen Sud geben und etwas ziehen lassen – nicht mehr kochen lassen.

Mandel-Vanillesauce

Zutaten

150 ml Mandelmilch

100 ml Sahne

40 g Zucker

3 Eigelb

Mark einer ½ Vanilleschote

Optional - als Deko z.B. 50 g gebratene Mandeln als Topping

Zucker, Eigelb, Vanillebad im Wasserbad mit Schneebesen aufschlagen. Die heiße Mandelmilch zugeben und die Masse zur Rose abbinden.

Zuerst den Grießkuchen auf einen Teller geben, mit den Feigen und etwas Sauce dekorieren. Mandel-Vanillesauce zum Schluss dazugeben.

Guten Appetit und ein frohes Weihnachtsfest!