



## Festlich köstlich – Weihnachtsmenü mit Björn Freitag und Gästen

Aufregend wird es wie all die Jahre in der Küche. Spitzenkoch Björn Freitag verbindet mit seinem Weihnachtsmenü klassische Lieblings Speisen mit modernen Elementen. Sein Motto: Wie früher, nur besser! Der Garnelencocktail ist so ein Evergreen - mit Ananasmayo erhält er einen besonderen Kick. Beim Gänsebraten à la Normandie stehen bei Füllung und Soße Äpfel auch in Form von Calvados und Cidre im Mittelpunkt. Die Rotkohlkrapfen sind eine raffinierte Beilage. Der Kohl landet auch als fruchtiger Salat auf dem Tisch. Und der obligatorische Bratapfel kommt mit Käsekuchenfüllung und Spekulatius-Streuseln daher.

<b>Blätterteig-Weihnachtsbaum mit Pesto</b> .....	2
<b>Vorspeise: Garnelencocktail mit Ananas</b> .....	4
<b>Hauptgang: Geschmorte Gans „à la Normandie“</b> .....	6
<b>Rotkohlkrapfen à la Björn</b> .....	8
<b>Rotkohl-Salat mit Feigen und Orangenfilets</b> .....	10
<b>Dessert: Bratapfel mit Käsekuchenfüllung und Spekulatius-Streusel</b> .....	12

## Blätterteig-Weihnachtsbaum mit Pesto



Rezept von Anja Tanas

Wer während der Festtage gern einen Snack servieren möchte, der nicht nur gut schmeckt, sondern auch optisch richtig was her macht, der macht sich die Mühe und formt diesen hübschen Weihnachtsbaum aus Blätterteig.

### Zutaten für 1 Baum

- 4 Zweige Basilikum
- 4 Zweige glatte Petersilie
- 2 Zweige Oregano
- 1 Knoblauchzehe
- 80 g Parmesan
- 50 g Pinienkerne
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 Rollen Blätterteig aus dem Kühlregal
- 1 Eigelb
- 10 grüne Oliven ohne Stein
- 5 Kirschtomaten

### Zubereitung

- Kräuter waschen, trockenschleudern und in einen Multi-Zerkleinerer oder Mixer geben.

- 
- Knoblauch pellen und zusammen mit der Hälfte des Käses, der Hälfte der Pinienkerne und dem Öl hinzufügen. Alles zu einer feinen Paste verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
  - Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
  - Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen, eine Bahn auf einem Backblech ausrollen – das anhaftende Papier sollte unten liegen.
  - Teig gleichmäßig mit dem selbstgemachten Pesto bestreichen und die zweite Rolle Blätterteig genau auf die erste legen.

Jetzt geht es ans Formen des Baumes – dabei mit einem scharfen, spitzen Messer oder einem Pizzaroller arbeiten:

- Von der oberen Mitte des Teiges zwei Schnitte zum rechten und linken unteren Ende des Teiges machen, sodass ein großes, spitzes Dreieck (ein Tannenbaum) entsteht. Aus den Teigresten Sterne ausstechen und ebenfalls auf dem Blech verteilen – z.B. auch als Spitze des Baums.
- An der unteren, kurzen Seite einen Stamm ausschneiden.
- Für die Zweige von unten bis zur Spitze alle ca. 1,5 cm zur Mitte Streifen in den Baum schneiden, dabei sollte ein schmaler Stamm stehenbleiben. Die einzelnen Teigstreifen in sich verdrehen, dabei ganz vorsichtig sein!
- Toppings: Eigelb verquirlen und den Teig damit bestreichen.
- Restlichen Parmesan grob reiben und darüberstreuen.
- Oliven und restliche Pinienkerne als Deko zwischen den „Zweigen“ verteilen und den Weihnachtsbaum im Ofen ca. 20 Minuten backen.
- Den knusprigen Baum mit einer großen Palette vom Backpapier heben und auf einem passenden Brett anrichten.
- Tomaten als „Weihnachtskugeln“ auf dem Baum drapieren. Sterne daneben verteilen.

## Vorspeise: Garnelencocktail mit Ananas



Rezept von Björn Freitag

Ein echter Klassiker ist auch der Krabben- bzw. Garnelencocktail, den Spitzenkoch Björn Freitag diesmal mit einer selbstgemachten Ananas-Mayonnaise anrichtet. Der Clou: Karamellierte Ananasstückchen runden die in hohen Gläsern geschichtete Vorspeise ab – sie sorgen für ein besonderes Geschmackserlebnis.

### Zutaten für 4 Portionen

- 4 Wachteleier
- 1 Scheibe frische Ananas reif und süß
- 1 TL Kümmel ganz
- Salz
- 200 g rohe Riesengarnelen geschält (z.B. Black Tiger Prawns)
- 1 Ei sehr frisch
- 1 TL Senf
- ca. 100 ml Rapsöl
- 100 g frische Ananaswürfel reif und süß
- 1 EL Zucker
- 1 EL Currypulver
- Pfeffer aus der Mühle
- Salz
- ¼ Eisbergsalat
- 1 EL Petersilie gehackt

### Zubereitung

- 
- Wachteleier in kochendes Wasser geben und in 2-3 Min. wachsw weich kochen. In kaltem Wasser abschrecken. Dann pellen und halbieren. 1 Scheibe frische Ananas reif und süß
  - Ananasscheibe in einer kleinen, beschichteten Pfanne von beiden Seiten anrösten, bis sie karamellisiert und leicht braun wird. Dann abkühlen lassen und kleinschneiden.
  - Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, Salz und Kümmel hinzufügen. Die Garnelen ggf. vom Darm befreien und in dem Wasser je nach Größe 4-6 Min. garen. Dann in Eiswasser abschrecken. Tipp: Wer sich diesen Schritt sparen möchte, kann auch bereits blanchierte Garnelen verwenden.
  - Ei, Senf, Öl und Salz in einen Mixbecher geben und mit einem Pürrierstab zu einer cremigen Mayonnaise verarbeiten. Ist sie zu flüssig, noch etwas mehr Öl hinzufügen. Mayo in eine kleine Schüssel füllen.
  - Ananaswürfel in den Mixbecher geben, mit dem Stabmixer zu einem Püree verarbeiten und unter die Mayo ziehen. Dressing mit Zucker, Currypulver, Pfeffer und Salz nach Belieben abschmecken.
  - Eisbergsalat in feine Streifen schneiden.
  - Garnelen kleinschneiden.
  - Alle Komponenten in Gläser oder Schalen schichten, die Petersilie obenauf verteilen und den Garnelencocktail sofort servieren.

**Tipp:** Dazu schmeckt knuspriges Baguette.

## Hauptgang: Geschmorte Gans „à la Normandie“



Rezept von Björn Freitag

Ein saftiger Gänsebraten ist für viele ein Muss an den Weihnachtstagen. Björn Freitag wagt diesmal einen Blick nach Frankreich, genauer in die Normandie. Hier spielen Äpfel eine besondere Rolle und auch die Apfelprodukte Cidre und Calvados. Als Zutaten landen Apfelschaumwein und Apfelbrandwein in der Soße sowie der Füllung des Gänsebratens – das passt „très bien“!

### Zutaten für 4-6 Personen

- 1 Gans ca. 5 kg
- Salz und Pfeffer

### für die Soße:

- 50 g Gänsefett (von der Gans abschneiden)
- Flügelspitzen und Unterflügel
- Gänsehals
- 2 Möhren
- 1 Petersilienwurzel
- 150 g Knollensellerie
- 1 Zwiebel
- 80 ml Calvados
- 250 ml milder Cidre
- 600 ml Gänse- oder Gemüsefond
- 5 Wacholderbeeren
- 5 Zweige Beifuß getrocknet oder frisch
- 3 Lorbeerblätter

- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 2 EL Stärke zum Andicken der Soße

### **für die Füllung:**

- 1 Gemüsezwiebel
- 2 Äpfel
- 200 g Maronen (küchenfertig)
- 100 g soft Rosinen
- 100 ml Cidre

### **Zubereitung**

- Für die Soße eine große, eckige und tiefe Fettpfanne auf dem Herd ersetzen und das Gänsefett darin auslassen. Flügelspitze und Unterflügel sowie den Hals darin ca. 10 Min. anbraten, bis Röstaromen entstehen. Tipp: Die Flügel lassen sich am besten an den Gelenken durchbrechen und danach dann noch die Haut durchschneiden.
- Gemüse waschen bzw. schälen, in grobe Stücke schneiden und hinzufügen.
- Gemüse, Gänsehals und -flügel mit Calvados ablöschen, dann Cidre und Fond angießen sowie die Kräuter hinzufügen. Soße einmal aufkochen, dann bei wenig Hitze ca. 20 Min. simmern lassen.
- Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
  
- Derweil für die Füllung die Äpfel waschen, entkernen und in grobe Stücke schneiden.
- Zwiebel schälen, würfeln und mit den Äpfeln, Maronen, Rosinen und dem Cidre mischen.
- Gans innen und außen großzügig mit Salz einreiben, dann mit der Füllung stopfen und zunähen oder mit Spießen zustecken.
- Braten: Die Fettpfanne mit der angesetzten Soße auf den heißen Ofenboden stellen, den Rost darüber auf die unterste Schiene schieben und die Gans darauf platzieren – mit der Brust nach unten. Garzeiten: 1 Std. bei 180 °C Ober-/Unterhitze, dann die Gans wenden und 2,5 - 3 Std. bei 140 °C garen. (je nach Größe die Garzeit ggf. verlängern). Damit die Haut richtig kross wird, Temperatur in der letzten Viertelstunde der Garzeit auf 200 °C einstellen. Vorher noch die Fettpfanne aus dem Ofen nehmen und ein Blech unter die Gans schieben.
- Soße aus der Fettpfanne durch ein grobes Sieb in einen Topf abseihen, ausgekochtes Gemüse und Gänseklein ausdrücken und dann entsorgen. Nach ein paar Minuten das abgesetzte Fett von dem Gänsefond abschöpfen und beiseitestellen (z.B. zu Schmalz weiterverarbeiten). Soße zum Kochen bringen.
- Stärke mit Wasser glattrühren und nach und nach in die Soße rühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Rotkohlkrapfen à la Björn



Sehr farbenfroh kommen diese mit rotem Schmorkohl gefüllten Nudelteigschnecken daher. Eine Beilage, die überrascht und wunderbar nach Weihnachten schmeckt.

Rezept von Björn Freitag

### Zutaten für 4-6 Personen

- 100 g Mehl
- 200 g Semola
- 3 Eigelbe
- 1 EL Wasser
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 600 g Apfelrotkohl (hausgemacht oder aus dem Glas)
- 100 g Maronen (küchenfertig)
- 50 g Butter
- Mehl fürs Ausrollen

### Zubereitung

- Mehl, Semola, Eigelbe und ein Schuss Wasser zu einem gleichmäßigen Teig kneten. Ggf. etwas mehr Wasser hinzufügen. Teig zu einer Kugel formen, abdecken bzw. in Folie wickeln und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
- Maronen und Schmorkohl in einem Mixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Nudelteig noch einmal von Hand kneten und in zwei oder drei Stücke aufteilen. Teigstücke mit einem Nudelholz oder mit Hilfe einer Nudelmaschine jeweils zu ca. 2 mm dicken, langen Bahnen (15 – 20 cm breit) ausrollen. Dabei immer wieder mit Mehl



bestäuben. Teigbahnen auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausbreiten und mit der Rothohlpaste bestreichen.

- Teigbahnen von der langen Seite her zu einer Schnecke aufrollen. Das Ende gut andrücken. Die dabei entstehenden Teigwürste in ca. 4 cm dicke Stücke schneiden, sodass sie an den Schnittflächen aussehen wie runde Schnecken.
- Butter in einer Pfanne (bzw. in 2 Pfannen) schmelzen lassen, Krapfen darin von beiden Seiten anbraten. Deckel aufsetzen und die Krapfen ca. 15 Min. garen.

## Rotkohl-Salat mit Feigen und Orangenfilets



Rezept von Björn Freitag

Dieser Salat ist deftig und süßlich zugleich! Zusammen mit Gänsebraten, Rotkohlkräften und Gänsefüllung serviert, sorgt er für Leichtigkeit und Frische. Aber auch als winterliche Vorspeise wird er viele Fans finden.

### Zutaten für 4-6 Personen

- 400 g Rotkohl
- Fleur de Sel
- 1 Gemüsezwiebel
- 50 ml Rapsöl (wahlweise Gänseschmalz)
- 50 ml Rotwein-Essig
- 50 ml Orangensaft frisch gepresst
- 1 EL Senf
- 1 EL flüssiger Honig
- 5 getrocknete Feigen soft
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 8 Orangenfilets

### Zubereitung

- Rotkohl in feine Streifen schneiden oder hobeln und mit einer guten Prise Salz kneten. Dabei Einmal-Küchenhandschuhe tragen!
- Zwiebel schälen, fein würfeln und in einer Pfanne in Rapsöl anbraten, bis sie glasig sind.

- Mit dem Essig und dem Orangensaft ablöschen, Senf und Honig hinzufügen und alles weitere 5 Min. köcheln lassen.
- Feigen kleinschneiden und zusammen mit der noch warmen Zwiebel-Essig-Orangen-Mischung zum Rotkohl geben. Gut mischen und den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tipp: Es ist gut, wenn der Salat ein paar Stunden zieht.
- Orangenfilets kurz vor dem Servieren obenauf verteilen.

## Dessert: Bratäpfel mit Käsekuchenfüllung und Spekulatius-Streusel



Rezept von Anja Tanas

Äpfel im Ofenrohr backen – das hat eine lange Tradition! Diese Variante hebt den klassischen Bratäpfel auf ein neues Level. Die Käsekuchenmasse stockt beim Backen und ist dann beim Genuss wunderbar fluffig! Dazu noch die knusprigen Streusel und dann sieht man: So aufregend lecker kann Weihnachten sein!

### Zutaten für 6 Bratäpfel

- 2 EL getrocknete Cranberrys soft
- 2 EL Calvados, Orangenlikör oder Rum
- 3 Eier (M)
- 3 EL Zucker
- 250 g Magerquark
- 6 EL Sahne
- 2 EL Weizengries
- 1 EL Vanillepuddingpulver
- 2 EL Aprikosenkonfitüre
- ½ TL Zimt
- 50 g Walnuskerne
- 8 Spekulatius
- 60 g Butter kalt
- 6 große Äpfel (z.B. Elise, Wellant, Boskop, Elstar) möglichst gleich groß
- 200 ml Apfelsaft naturtrüb

---

## Zubereitung

- Cranberrys fein hacken und in Calvados einlegen.
- Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Für den Käsekuchenteig die Eier und Zucker schaumig schlagen, dann Quark, Sahne, Grieß, Vanillepuddingpulver, Aprikosenkonfitüre, Zimt und die Cranberrys mit dem Calvados unterziehen.
- Für die Streusel die Walnusskerne grob hacken.
- Spekulatius zerbröseln – z.B. mit Hilfe einer Teigrolle.
- Nüsse und Kekskrümel mit der festen Butter verkneten – am besten mit den Händen.
- Äpfel waschen und abtrocknen. Den Blütenansatz gerade abschneiden. Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher großzügig entfernen und dabei darauf achten, den Apfel nicht komplett zu durchstechen. Der Rand sollte ca. 1 cm breit sein. Essbare Fruchtfleischreste in die Auflaufform geben und mit Apfelsaft begießen.
- Äpfel mit der Quark-Masse füllen, in die Form setzen und den Streuselteig obenauf verteilen. Bratäpfel ca. 25 Min. im Ofen backen. Ggf. mit Backpapier abdecken, falls die Streusel zu dunkel werden.
- Bratäpfel aus dem Backofen nehmen, auf Tellern verteilen und je nach Belieben mit einer Kugel Vanilleeis oder einfach nur pur genießen.