

## Meisterküche: Weihnachtsmenü festlich und fruchtig



**Yvonne Willicks kombiniert tolle Rezepte der WDR-Kochprofis zu einem festlich-fruchtigen Weihnachtsmenü. Das Besondere sind die vielen Geschmacksnuancen! Passend dazu stellt Bartender Nic Shanker eine spezielle Technik des Aromatisierens vor – das „Fat Washing“.**

### Rezepte

Blackberry Nights .....	2
Banachio .....	4
Feine Walnusscremesuppe mit Feigen .....	6
Rehschnitzel in Nusspanade mit Björns ‚Himmel un Ääd‘ .....	8
Pavlova mit exotischen Früchten .....	11

## Blackberry Nights



Rezept von Bartender Nic Shanker

### Zutaten für 1 Sektglas:

- 6 Brombeeren
- 6 Nadeln Rosmarin
- 1 cl Läuterzucker (1 Teil Zucker, 1 Teil Wasser)
- 3 cl Kräuter- oder Bitterlikör z. B. Amaro, Avera, Jägermeister
- 2 cl Zitronensaft, frisch gepresst
- 2 Spritzer Angostura Bitters Eiswürfel
- 7,5 cl Champagner (alternativ sehr trockener Winzersekt oder Crémant)

Für die Deko:

- 1 Stängel Rosmarin
- 3 Brombeeren

### Zubereitung

- Brombeeren, Rosmarin und Läuterzucker in einen Shaker geben und mit dem Stößel zerdrücken.
- Kräuterlikör, Zitronensaft und Bitters hinzufügen.
- Mit Eiswürfeln auffüllen, Deckel aufsetzen und die Zutaten kräftig shaken.
- Champagner in ein vorgekühltes Glas geben.

- 
- Den Brombeer-Mix durch das Barsieb und zusätzlich durch ein feines Teesieb in das Glas abseihen. Sofort servieren.

## Banachio

Dieser Drink von Bartender Nic Shanker vereint Pistazien- und Bananenaromen in einem Glas. Zwei der drei Zutaten sind hausgemacht – die Mühe lohnt sich!



Rezept von Bartender Nic Shanker

### Zutaten für 1 Tumbler :

- 6 cl Pistazien-Rum (s.u.)
- 1 cl Bananenschalensirup (s.u.)
- 6 Spritzer schwarze Walnuss Bitters
- Eiswürfel

Für die Deko:

- 1 Bananenchip

### Zubereitung

- Zutaten in ein Rührglas geben, Eiswürfel hinzufügen und mit einem Barlöffel ca. 5 Minuten rühren.
- Frisches Eis in einen Tumbler geben und den Drink durch das Barsieb darauf abseihen.
- Mit einem Bananenchip garnieren und sofort servieren.

Im Stil des legendären Drinks „Old Fashioned“ wird auch der „Banachio“ gerührt und nicht geshaked. Der Drink zählt zu den süßen Cocktails mit geringem Volumen und sehr würziger Note. Ein perfekter After-Dinner-Drink und krönender Abschluss eines Menüs.

Vorbereitung der Zutaten:

### **Pistazien-Rum**

Beim „Fat Washing“ nimmt das Fett die Aromen der Pistazien und Gewürze an und gibt sie an den Rum weiter.

#### **Zutaten:**

- 50 g Pistazienkerne
- 1 TL Zucker
- 125 g Butter
- 4 Kapseln Kardamom, angedrückt
- 1 Zimtstange
- 0,5 l brauner Rum

außerdem:

- 1 Glas mit Schraubverschluss oder Einmachglas
- Sieb
- Trichter
- Kaffeefilter oder Passiertuch
- Flasche mit Deckel zum Aufbewahren

#### **Zubereitung:**

- Pistazien in einer kleinen Pfanne rösten, dann mit dem Zucker karamellisieren.
- Butter dazugeben, schmelzen lassen.
- Kardamom und Zimt unterziehen und die Butter einmal kräftig aufschäumen, dann wieder etwas abkühlen lassen.
- Rum in das verschließbare Glas geben, lauwarmen Butter-Mix hinzufügen, Glas verschließen und alles gut schütteln. Flüssigkeit abkühlen lassen und dabei immer wieder schütteln. Kalte Flüssigkeit für einige Stunden in den Froster stellen. Hier setzt sich das Fett an der Oberfläche ab und wird fest.
- Feste Fettschicht zerstoßen und entfernen. Die Flüssigkeit erst durch ein Sieb, dann durch ein Passiertuch (in einen Trichter legen) geben und in einer Flasche abfüllen.

### **Bananenschalensirup**

#### **Zubereitung:**

- Bananenschalen (Bio) gut waschen, sehr klein schneiden und mit der gleichen Menge Zucker in eine Schüssel oder ein Glas geben.
- Abdecken bzw. verschließen und bei Zimmertemperatur ca. 1 Tag ziehen lassen. Der Zucker sorgt dafür, dass das Wasser aus der Schale gezogen wird und sich ein aromatischer Sud absetzt.
- Den Sud durch ein Passiertuch filtern und in eine Flasche abfüllen. Im Kühlschrank aufbewahren.

## Feine Walnusscremesuppe mit Feigen

Ein elegantes, cremiges und doch superleichtes Süppchen: duftig und zart, süß, scharf und säuerlich. Die Croutons geben Biss, hauchfeine Ringe vom rohen Lauch sind für eine gemüsigte Schärfe verantwortlich, und die Feigen fügen eine süße Frische hinzu.



Rezept von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

### Zutaten für 4 bis 6 Personen:

- 1 Zwiebel
- 1 Lauchstange
- 1 Tasse Walnusskerne (75 g)
- 2-3 EL Butter
- 1 Knoblauchzehe
- ½ bis ganze Chilischote (nach Gusto und Schärfeverträglichkeit)
- 2-3 Petersilienstiele
- ¾ l Hühnerbrühe
- etwas abgeriebene Orangenschale
- 2 EL Portwein oder Madeira (oder Orangensaft, wer auf den Alkohol verzichten möchte)
- 150 g Sahne oder Crème Fraîche
- 1 Spritzer Essig (z. B. Chiliessig)

### Außerdem:

- 2 Scheiben Weißbrot
- 2 EL Butter

- 2-3 Feigen

### **Zubereitung:**

- Zwiebeln und das Weiße vom Lauch fein hacken, Walnüsse grob hacken – alles in Butter andünsten, fein gewürfelte Chili (Kerne vorher entfernen!) sowie gehackte Petersilie dazu. Mit Brühe auffüllen und zugedeckt etwa 10 bis 15 Minuten leise köcheln, bis die Zwiebel weich ist.
- Das helle Grün vom Lauch in haarfeine Streifchen schneiden.
- Die Suppe mit dem Pürierstab glatt mixen. Port oder Madeira angießen, Sahne oder Crème Fraîche zufügen und mit etwas geriebener Orangenschale parfümieren.
- Die Brotscheiben in zentimeterkleine Würfel schneiden und in der Butter knusprig rösten.
- Zum Servieren die Suppe nochmals aufkochen, mit dem Mixstab luftig aufmixen und kräftig abschmecken. In Suppentassen verteilen, geröstete Croutons darüber verteilen, auch die hauchfeinen Ringe vom Hellgrünen vom Lauch und Würfel von frischer Feige.

**Getränk:** ein trockener Wein aus Morilles (Andalusien) oder einen Sherry Amontillado

## Rehschnitzel in Nusspanade mit Björns ‚Himmel un Ääd‘

Die Oma habe gern Maibock als Sonntagsbraten auf den Tisch gebracht - erinnert sich Björn Freitag. Und überhaupt ist Rehfleisch für ihn absolut empfehlenswert. Das feine Wildfleisch wird diesmal in einen knusprigen Nussmantel gehüllt und als Schnitzel serviert. Dazu gibt es „Himmel un Ääd“ - aber mit Birne statt Apfel und eine besonders würzige Preiselbeersoße.



Rezept von Björn Freitag

### Zutaten für ca. 4 Personen

Für die Soße:

- 1 EL Wacholderbeeren
- 4 Nelken
- 2 Rosmarinzwige
- 3 Lorbeerblätter
- 400 ml Wildfond z. B. fertig aus dem Glas
- 2 EL Preiselbeeren aus dem Glas
- 20 g kalte Butter
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für das Himmel un Ääd:

- 600 g mehlig kochende Kartoffeln
- Salz
- 1 große Birne
- 20 g Butter
- 1 EL Zucker
- 100 g weiche Butter
- 150 ml Milch (Raumtemperatur)
- Muskatnuss, frisch gerieben
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Schnitzel:

- 600 g Reh „Lachs“ (ausgelöster Rehrücken)
- 100 g Walnusskerne
- 100 g Haselnusskerne
- ½ altbackenes Brötchen
- 2 Eier
- 1 EL Sahne
- 4 EL Mehl zum Panieren
- Salz , Pfeffer
- 150 g Butterschmalz

**Zubereitung:**

- **Für die Soße** die Wacholderbeeren und Nelken im Mörser andrücken und mit Rosmarin und Lorbeer in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett rösten, bis alles gut duftet und Rauch aufsteigt. Mit Wildfond ablöschen. Flüssigkeit ca. 10 Minuten reduzieren lassen, dann durch ein Sieb passieren und zurück in die Pfanne geben. Preiselbeeren unterziehen und die Soße um die Hälfte einkochen lassen. Zum Schluss mit der kalten Butter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- **Für das Himmel un Ääd** Kartoffeln waschen, schälen, grob schneiden und in einem Topf mit gesalzenem Wasser etwa 20 Minuten weichkochen.
- Derweil die Birne schälen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen und die Birnenstücke darin anbraten. Zucker hinzufügen und die Birne karamellisieren.
- Kartoffeln abgießen und stampfen. Butter und Milch dabei nach und nach zufügen und alles zu einem feinen Püree verarbeiten. Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und zum Schluss die Birnen unter das Püree ziehen.
- **Für die Schnitzel** das Rehfleisch parieren, in ca. 3 cm dicke Medaillons schneiden, in Gefrierbeutel legen und platt klopfen. Das Fleisch sollte am Ende ca. 1 cm dick sein.
- Nüsse und Brötchen in einem Mixer zu einer feinen Panade verarbeiten, in einen tiefen Teller geben. Eier in einem weiteren tiefen Teller aufschlagen, Sahne unterziehen. Einen Teller mit Mehl bereitstellen. Schnitzel salzen und pfeffern, dann in Mehl, Ei und in der Nusspanade wenden.

- 
- Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, Schnitzel in das heiße Fett geben und braten. Pfanne schwenken, so dass das heiße Öl auch über die obere Seite der Schnitzel läuft. Schnitzel wenden und von der anderen Seite braten, bis auch diese Seite goldbraun wird. Schnitzel auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
  - **Anrichten:** Björns „Himmel un Ääd“ auf Tellern anrichten, Soße darüber geben und die Schnitzel obenauf anrichten.

## Pavlova mit exotischen Früchten



Rezept von Theresa Knipschild

### Zutaten für das Baiser (für 6 Personen):

- 4 Eiweiß
- 2 Prisen Salz
- 220 g Zucker
- 2 TL Speisestärke
- 1 TL Essig oder Limettensaft

### Zubereitung:

- Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen und 1 Backblech mit Backpapier belegen. Eiweiß (es sollte Raumtemperatur haben) mit Salz in einer sauberen und unbedingt fettfreien Schüssel steif schlagen. Dabei nach und nach den Zucker hinzufügen.
- Speisestärke sieben und auf den Eischnee geben. Mit einem Schneebesen unterrühren. Essig/Limettensaft ebenfalls unterrühren.
- Den Eischnee mithilfe von zwei Esslöffeln in Häufchen (pro Person 1) auf das Backblech geben. Mit einem Esslöffel Kuhlen hineindrücken.
- Ofen auf 100 Grad herunterschalten und das Blech hineinschieben. Die Baisers circa 75 Minuten im Ofen trocknen lassen. Dann den Backofen ausschalten und die Törtchen darin abkühlen lassen. Dabei den Ofen einen spaltbreit öffnen und ein Handtuch dazwischen klemmen. So kann Feuchtigkeit entweichen.

### Zutaten für die Creme:

- 250 g Mascarpone
- oder Quark
- 200 ml kalte Sahne
- 2 Päckchen Vanille-Zucker
- 0,5 Schote Vanille
- 1 Bio-Limette
- 500 g exotische Früchte
- einige Blätter Basilikum

### Zubereitung:

- Sahne steif schlagen, dabei den Vanille-Zucker einrieseln lassen. Das ausgekrazte Mark der Vanilleschote dazugeben.
- Limette abwaschen, trocknen und die Schale abreiben. Den Abrieb zur Sahne geben.
- Mascarpone in einer Schüssel mit einem Schneebesen glattrühren. Die Sahne unterheben und die Creme bis zur Verwendung kaltstellen.
- Früchte (z.B. Physalis, Mango, Kiwi, Maracuja, Papaya) waschen, putzen, nach Bedarf schälen und in die gewünschte Form schneiden.
- Etwas Mango pürieren und mit dem Mark einer Passionsfrucht vermengen. Diese Mischung in die Mulden der Törtchen geben. Danach etwas Mascarpone-Creme draufgeben, das geht besonders gut mit einem Spritzbeutel.
- Die Törtchen anschließend mit den Früchten und Basilikumblättern garnieren.

**Tipp:** Die Törtchen am besten erst kurz vor dem Servieren fertigstellen, damit das Baiser nicht aufweicht.