

Festlich köstlich – Weihnachtsmenü mit Björn Freitag und Gästen

Bratapfel-Punsch

Yvonne Willicks und Björn Freitag heißen die Gäste mit einem wärmenden Bratapfel-Punsch willkommen. Es duftet beim Zubereiten schön weihnachtlich und die Vorfreude auf die Festtage steigt! Wer keinen Alkohol mag, kann den Calvados weglassen, die Äpfel müssen nicht zwingend flambiert werden.



Zutaten für 4 große Teegläser oder Becher

- 800 ml leichter Darjeeling Tee
- 2 Zimtstangen
- 2 Sternanis
- 2 Nelken
- 4 Bio-Orangenscheiben mit Schale
- 1 großer Apfel z.B. Santana
- 3 EL Zucker
- 100 ml Calvados
- 0,5 l Apfelsaft naturtrüb

Zubereitung:

- Tee in einem Topf erhitzen.
- Zimt, Nelken, Sternanis und die einmal halbierten Orangenscheiben hinzufügen und alles ca. 10 Minuten ziehen lassen.
- Inzwischen den Apfel waschen, vierteln, entkernen und in feine Scheiben schneiden.
- Zucker in einer Pfanne schmelzen und warten, bis er etwas Farbe bekommt.
- Apfelstücke hinzufügen und karamellisieren. Mit dem Calvados ablöschen und flambieren.
- Mit Apfelsaft ablöschen, alles noch einmal aufkochen.
- Apfel-Mix auf Becker verteilen und mit dem Gewürztee auffüllen.

Winterliches „Butter Board“

Dieser gesellige Snack ist zurecht ein echter Trend in den sozialen Medien. Das Butter Board ist eine Augenweide und sorgt beim Auftischen für einen AHA-Effekt. Die Idee ist, Butter auf ein Brett zu streichen und mit Toppings wie Nüssen, Kräutern und Früchten zu garnieren. Das Ganze wird dann auf die Mitte des Tisches gestellt und jeder kann sich bedienen. Dazu reicht man Baguette, Ciabatta, Grissini oder Cracker.



Zutaten für 6 Personen:

- 50 g Walnuskerne
- 250 g weiche Butter
- ½ TL Fleur de Sel
- ½ TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 TL Chili-Flocken
- 2 frische Feigen
- 1 EL Honig, flüssig
- 2 EL Kresse
- 1 TL Bio-Orangenabrieb
- Baguette, Cracker o.ä.

Zubereitung:

- Walnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Fett rösten, bis sie gut duften, dann abkühlen lassen.
- Butter mit einem Handrührgerät glattrühren – solange, bis sie weiß wird.
- Salz, Pfeffer und Chili unterziehen.
- Butter auf ein schönes Holzbrett streichen. Dabei kann man z.B. Mulden, Blüten, Kreise oder Tupfen formen.

- Feigen in dünne Scheiben schneiden und gleichmäßig auf der Butter verteilen.
- Geröstete Walnüsse hacken und darüber streuen.
- Honig auf das Butter Board tropfen lassen.
- Kresse und Orangenabrieb am Ende obenauf verteilen.
- Mit aufgeschnittenem Brot oder Crackern servieren.

Tipp: Reste in eine Dose geben und im Kühlschrank aufbewahren – die gewürzte Butter schmeckt auch noch am nächsten Tag.

Französische Zwiebelsuppe mit Käsehaube

Dieser Klassiker schafft es als Vorspeise auf die Festtafel von Björn Freitag! Er ist ein echter Fan dieser leckeren und dabei auch so preiswerten Suppe, die ihn an seine Kindheit erinnert.

Das Gute: Hat man generell einmal zu viele Zwiebeln gekauft, dann kann man sie mit dieser Suppe verwerten, bevor sie keimen! Auch der Gemüsefond kann aus Resten zubereitet werden. Einfach gesammelte Gemüseabschnitte und -schalen in Öl anrösten, mit Wasser auffüllen und ca. 3 Stunden köcheln lassen.



Rezept von Björn Freitag und Zora Klipp.

Zutaten für ca. 4 Portionen:

- 2 kg Zwiebeln auch weiße
- 3 EL Rapsöl
- 250 ml Weißwein z.B. Weißburgunder
- 1 l Gemüsefond
- 2 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Oregano
- 4 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 2 EL Sojasoße
- 2 Brötchen vom Vortag
- 150 g gereifter Käse z.B. Emmentaler
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

- Zwiebeln schälen, halbieren und Scheiben schneiden.
- Öl in einem Suppentopf erhitzen, die Zwiebeln darin anbraten, bis sie etwas Farbe gekommen. Darauf achten, dass die Zwiebeln nicht zu dunkel und damit bitter werden.
- Mit Wein und Fond ablöschen.
- Knoblauch, Rosmarin, Oregano, Wacholderbeeren, Lorbeer und Sojasoße hinzufügen.
- Die Suppe etwa 2 Stunden bei geschlossenem Deckel köcheln lassen.

- Kurz vor dem Servieren die Brötchen und den Käse in Scheiben schneiden.
- Knoblauch, Lorbeer, Beeren und die Kräuterzweige aus der Suppe nehmen.
- Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Fertige Suppe auf feuerfeste Schalen oder Formen verteilen.
- Brot- und Käsescheiben darauf anrichten und im Ofen bei eingeschaltete Grillfunktion überbacken, bis der Käse zerläuft.

Carrot Bacon

Dieser Veggie-Snack ist so wunderbar würzig und knusprig! Nicht nur die Form der Karottenstreifen erinnert an Frühstücksspeck, durch das geräucherte Salz bekommen sie auch die typische Geschmacksnote.



Rezept von Björn Freitag und Zora Klipp.

Zutaten für 4-6 Portionen

- 2 große Karotten
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 EL Sojasoße
- 2 EL Rapsöl
- 1 TL geräuchertes Salz
- ½ TL Pfeffer aus der Mühle
- ½ TL Paprikapulver edelsüß
- ½ TL Chiliflocken

Zubereitung:

- Ofen auf 100 °C vorheizen.
- Karotten schälen und mit dem Sparschäler oder einer Mandoline der Länge nach in hauchdünne Streifen schneiden, diese in eine Schüssel geben.
- Knoblauch schälen, sehr fein hacken und zu den Möhren geben.
- Sojasoße, Öl, geräuchertes Salz und Pfeffer, Paprikapulver und Chili hinzufügen und alles gut mischen.
- Karottenstreifen nebeneinander auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.

- Für ca. 45 Minuten im Ofen backen – die Karottenstreifen sollten am Ende wie gebratener Speck leicht gewellt sein. Ggf. die Temperatur noch etwas höher stellen.
- Aus dem Ofen nehmen und auf Küchenpapier abkühlen lassen.

Rinderbraten mit Pflaumenkruste

Der Braten wird ohne viel Tamtam im Ofen gegart, bis er wunderbar mürbe ist. Dann einfach nur in Scheiben schneiden, mit einer Kruste bedecken und überbacken – schon ist das Ganze ein hochkarätiges Festmahl. Die Haube besteht u.a. aus Pflaumen, Nüssen und Ei und wird schön fluffig und würzig.



Rezept von Björn Freitag.

Zutaten für ca. 4 Personen:

Für den Braten:

- 800 g Rinderbraten (Tafelspitz, Bug oder Schaufelstück)
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Butterschmalz
- 2 Zwiebeln
- 100 g Knollensellerie
- 2 Möhren
- ½ Stange Lauch
- 250 ml Rotwein trocken
- 5 Trockenpflaumen
- 2 Sternanis
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Nelken
- 4 Wacholderbeeren
- 500 ml Wasser

Für die Pflaumenkruste:

- 100 g gefrorene Pflaumen/ Zwetschgen
- 100 g frische Pflaumen/ Zwetschgen (entkernt)
- 4 Trockenpflaumen
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 50 g Walnüsse
- 2 Eigelbe
- 1 TL Bio-Orangenabrieb
- 1 TL Ingwer, gerieben
- ½ TL Salz
- ½ TL Pfeffer aus der Mühle
- 50 g Semmelbrösel

Außerdem:

- 1 EL Speisestärke zum Andicken

Zubereitung:

- Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben und in einem Schmortopf in Butterschmalz rundherum anrösten.
- Sellerie, Möhren und Lauch putzen, ggf. waschen und in grobe Stücke schneiden.
- Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Fleisch aus dem Schmortopf nehmen.
- Das Gemüse in dem Bratensatz kräftig anschwitzen und mit Rotwein ablöschen.
- Trockenpflaumen und Gewürze hinzufügen, Wasser angießen und das Fleisch obenauf setzen. Es sollte nicht in der Flüssigkeit versinken, sondern auf dem Gemüsebett liegen. Ggf. noch ein paar Zwiebelstücke darunter schieben.
- Deckel auflegen und den Braten im Ofen ca. 2 Stunden schmoren.

- **Für die Kruste** alle Pflaumen, Nüsse und Lebkuchengewürz in einem Mixer grob pürieren.
- Masse in einer Schüssel mit den Eigelben, Orangenabrieb, Ingwer sowie Salz und Pfeffer verrühren.
- Nach und nach die Semmelbrösel unterziehen, bis eine streichfähige Paste entsteht.

- **Braten** aus dem Bratenfond nehmen und in 8 Scheiben schneiden.
- Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.
- Die Krustenmasse obenauf verteilen und etwas glatt streichen.
- Fleisch im Ofen ca. 5 Min. bei Grillfunktion überbacken.

- **Die Bratensoße** durch ein Sieb in einen kleinen Topf geben, mit in Wasser angerührter Stärke binden, einmal aufkochen lassen und abschmecken.

Dazu schmecken folgende Beilagen:

Rotkohlpüree

Geschmort wird der Rotkohl traditionell wie in Omas Küche. Die cremige Konsistenz nach dem Pürieren sorgt beim Essen dann für ein spannendes Genusserlebnis, weil sie so ungewohnt ist. In Kombination mit den knusprigen Kroketten sehr köstlich!



Rezept von Björn Freitag

Zutaten für 4 Portionen:

- 800 g Rotkohl
- 1 EL Butter
- 1 rote Zwiebel
- 1 Apfel
- ½ TL Salz
- 1 TL Zucker
- 2 Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Wacholderbeeren
- 3 EL Weißweinessig
- 100 ml Rotwein
- 200 ml Gemüsebrühe
- Pfeffer

Zubereitung:

- Den Rotkohl in feine Streifen schneiden und in Butter anbraten.
- Zwiebel schälen, fein würfeln und hinzufügen.
- Apfel schälen, entkernen, würfeln und mit in den Topf geben.
- Salz, Zucker und die anderen Gewürze (am besten in einem Gewürzsäckchen) dazugeben und alles ca. 10 Min. braten. Dabei wenden.
- Mit Essig und Wein ablöschen, alles ca. 5 Min. köcheln lassen.
- Brühe angießen und alles bei geschlossenem Deckel ca. 30 Min. schmoren lassen, bis der Kohl sehr weich ist.
- Gewürze entfernen, Kohl pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Runde Süßkartoffel-Kroketten

Süßkartoffeln und Topinambur geben den Kroketten einen besonders intensiven, fast schon nussigen Geschmack. Außerdem machen die krossen Bällchen auch farblich so einiges her! Wichtig ist es, Süßkartoffeln und Topinambur rund eine Stunde im Ofen zu backen und auskühlen zu lassen – dann kann man sie gut weiterverarbeiten.



Rezept von Frank Buchholz.

Zutaten für ca. 4 Portionen:

- 700 g Süßkartoffeln
- 100 g Topinambur
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Kartoffelstärke
- 100 g Mehl + mehr zum Panieren
- 2 Eigelbe
- 1 TL Salz
- ½ TL Pfeffer aus der Mühle
- ½ TL Muskatnuss
- ca. 200 g Paniermehl
- Rapsöl zum Frittieren
- 2 Eier
- 1 EL Sahne

Zubereitung:

- Süßkartoffeln und Topinambur halbieren, Schnittflächen mit Öl benetzen und im Ofen bei 200 °C backen, bis sie weich sind. - ca. 60 Minuten. Auskühlen lassen und dann das Fruchtfleisch aus der Schale kratzen.

-
- Süßkartoffeln und Topinambur stampfen. Nach und nach Kartoffelstärke, Mehl und Eigelbe unterziehen, bis die Masse eine gewisse Standhaftigkeit bekommt.
 - Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und ca. 10 Minuten ruhen lassen.
 - Teig noch einmal kneten, ggf. noch etwas Mehl unterziehen. Wenn er sich formen lässt, mit einem Esslöffel ca. walnussgroße Nocken abstechen und in das Paniermehl fallen lassen. Locker mit dem Paniermehl bestreuen und vorsichtig mit den Händen zu Kugeln formen. Diese ca. 10 Minuten ruhen lassen.
 - Fritteuse vorbereiten oder reichlich Rapsöl in einem Topf auf ca. 170 °C erhitzen, es sollte ca. 3 cm hochstehen, sodass die Bällchen gut schwimmen können.
 - Für die Panierung Mehl, Paniermehl und mit Sahne aufgeschlagene Eier auf 3 Tellern verteilt anrichten.
 - Die runden Kroketten erst im Mehl, dann im Ei und zum Schluss in dem Paniermehl wenden und mit einer Schaumkelle in das heiße Öl geben.
 - Kroketten kross frittieren, bis sie goldbraun werden. Immer wieder wenden.
 - Kroketten mit der Schaumkelle aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Dreierlei von der Pflaume: Streusel, Backpflaumen und Nicecream

Dieses Dessert sorgt für einen „Wow-Effekt“! Es schmeckt nicht nur lecker, es macht auf dem Teller auch einiges her! Und wenn alle 3 Komponenten – heiß, kalt und warm – im Mund zusammentreffen, dann ist das wirklich was Besonderes! Das Beste: Man kann bei Streuseln und Nicecream gut auch Reste von Nüssen und Trockenfrüchten verarbeiten, da kann man ganz einfach kreativ werden.



Rezept von Theresa Knipschild.

Pflaumen-Streusel

Alle lieben Streusel! Da verwundert es nicht, dass Theresa Knipschild sie fürs Dessert zubereitet. Der Teig ist schnell geknetet, sollte dann aber vor dem Backen etwas ruhen. Im Ofen brauchen die Streusel nicht lang – und schon kann der süße Spaß losgehen!

Zutaten für 4 Personen:

- 30 g Walnuskerne
- 50 g Trockenpflaumen
- 125 g Zucker
- 125 g weiche Butter
- 250 g Mehl (405er)
- ¼ TL Zimt oder Lebkuchengewürz
- 3 Prisen Salz (wer mag: Fleur de Sel)

Zubereitung:

- Walnuskerne und Trockenpflaumen grob hacken.

- Mit den übrigen Zutaten zügig zu Streuseln verkneten – am besten mit den Händen.
- Schüssel abdecken und die Masse für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
- Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
- Streusel auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und ca. 12-15 Minuten goldbraun backen. Nach der Hälfte der Backzeit mit einer Gabel auf dem Backblech durchmischen.
- Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Backpflaumen in der Papillote

Leckere Pflaumen werden fein abgeschmeckt und als Bonbon verpackt, gebacken und serviert! Das ist ein Hochgenuss, denn sie werden im eigenen Saft gegart, das volle Aroma kommt beim Genuss zur Geltung. Die Papilloten lassen sich auch gut einige Stunden vor dem Servieren vorbereiten.

Zutaten für 4 Personen:

- 12 runde Pflaumen oder längliche Zwetschgen
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Honig
- 1 TL Bio-Orangenabrieb
- ½ Vanilleschote
- 4 Stücke Backpapier ca. 25x30cm
- Küchengarn
- 4 Kugeln Vanilleeis oder selbstgemachte Nicecream (Rezept s.u.)

Zubereitung:

- Pflaumen waschen, trocken reiben, entsteinen und in grobe Stücke schneiden.
- Olivenöl, Honig und Orangenabrieb in einer größeren Schüssel mischen, Pflaumen zugeben.
- Die Backpapierbögen auf eine Arbeitsfläche legen, Pflaumenstücke darauf mittig verteilen und Reste der Soße darüber träufeln.
- Die halbe Vanilleschote in 4 Stücke schneiden und verteilen.
- Pflaumen im Backpapier einrollen und die Enden wie ein Bonbon mit Küchengarn zusammenbinden.
- Die Papilloten auf ein Backblech legen und kurz vor dem Servieren bei 190°C Umluft ca. 9-11 Minuten backen.
- Papier mit einer Schere aufschneiden, dann etwas auseinanderdrücken.
- Backpflaumen mit Streuseln bestreuen, die Nicecream bzw. das Eis daneben anrichten und sofort servieren.

Pflaumen-Nicecream

Das Wichtige ist, dass man für dieses köstliche und gesunde Eis schon ein paar Tage vorher überreife Bananen schält, in Stücke schneidet und einfriert. Dann kann nichts mehr schief gehen, so einfach ist eine Nicecream zu machen.

Zutaten für 4 Personen:

- 125 g gefrorene Bananenstücke (geschält)
- 125 g gefrorene Zwetschgen
- 50 g Trockenpflaumen
- 1 TL Zimt gemahlen
- 0,5 TL Vanillemark
- 50 g Naturjoghurt

Zubereitung:

- Für die Nicecreme gefrorene Bananen, gefrorene Zwetschgen, Trockenpflaumen, Zimt, Vanillemark und Joghurt in den Mixer geben.
- Alles wenige Sekunden pürieren.
- Entweder sofort anrichten oder abdecken und bis zum Servieren in den Froster stellen.

Glückskekse für ca. 25-30 Stück

Wer kennt sie nicht, die geknickten Knusperkekse aus dem asiatischen Restaurant? Es ist eine schöne Idee, die Glückskekse selbst zu backen und die versteckten Sprüche ganz persönlich zu formulieren. Ein tolles Mitbringsel!



Rezept von Theresa Knipschild.

Zutaten:

- 50 g Butter
- 120 g Puderzucker
- 3 Eiweiße
- 3 Prisen Salz
- 120 g Weizenmehl (405er)
- 15 g Speisestärke
- dünne Papierstreifen (z.B. von Pergamentpapier) für Glückssprüche

Zubereitung:

- Butter in einem kleinen Topf bei geringer Hitze schmelzen.
- Puderzucker sieben.
- Eiweiße mit Salz cremig aufschlagen, Puderzucker nach und nach unterziehen. Tipp: Das Eiweiß sollte am Ende eher sämig als steif sein.
- Mehl und Speisestärke sieben, zum Eiweiß geben und klümpchenfrei unterrühren.
- Flüssige Butter hinzufügen, Schüssel abdecken und die Masse für min. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Sprüche und gute Wünsche auf die kleinen Papierstreifen schreiben, Zettel falten.

-
- Kurz vor dem Backen: Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
 - 3 Backpapierbögen vorbereiten und ca. 8 cm große Kreise mit etwas Abstand aufmalen. Backpapier umdrehen, damit die Farbe des Stiftes nicht in Kontakt mit dem Teig kommt.
 - Jeden Kreis mit 2 TL Teig ausstreichen - gleichmäßig und dünn. **Tipp:** Falls man allein in der Küche arbeitet, ist es besser, nur 3-4 Plätzchen auf einmal zu backen, damit man sie nach dem Backen schnell genug in die Form von Glückskekse bringen kann. Beim Abkühlen werden die Kekse sehr schnell hart und lassen sich nicht mehr biegen.
 - Kekse 8-10 Minuten backen und eine Schüssel oder einen Topf bereitstellen.
 - Wenn die Ränder der Kekse im Ofen hellbraun werden, das Blech aus dem Ofen nehmen.
 - Die Teigkreise zügig mit einem Messer oder einer Palette vom Backpapier lösen.
 - Gefaltete Papierstreifen auf den ersten Keks legen, Kreis in der Mitte falten, etwas zusammendrücken und mit der geraden Seite auf einen Topf- oder Schüsselrand legen. Spitzen leicht nach unten drücken, damit die typische Form des Glückskekse entsteht. Den übrigen Teig ebenso verarbeiten.
 - Die Glückskekse nach dem Abkühlen in einem Behälter luftdicht verschließen, sonst werden sie weich.