

Weihnachtsmenü daheim

Im Lauf des Jahres haben wir Ihnen Hofläden, Familienbetriebe und Wochenmärkte der Region gezeigt. Jetzt möchten wir Ihnen ein schönes Weihnachtsmenü präsentieren, dessen Zutaten Sie genau dort bekommen: bei uns im Oberland

Text: Heike Hoffmann und Doerthe Winter

**ROTE-BETE-ESSENZ
MIT KORIANDERNOCKERL**



**BAUERNGOCKEL ODER -ENTE
MIT APFELBLAUKRAUT**



**MIT WALDPILZEN GEFÜLLTE
BLÄTTERTEIGPASTETE**



**WEIHNACHTLICHES
GEWÜRZPARFAIT MIT
KARAMELLISIERTEN BIRNEN**

FOTOS: DOERTHE WINTER



Weitere Rezepte und Tipps unter
www.dahoam-magazin.de

ROTE-BETE-ESSENZ MIT KORIANDERNOCKERL

FÜR 8 PERSONEN

Für die Essenz: 500 g Rote Bete ♦ 1 Zwiebel ♦ Sonnenblumenöl und Butter ♦ 1 Chilischote ♦ Schale von ½ Orange, frisch gerieben ♦ 2 Liter Hühnerbrühe oder Gemüsebrühe ♦ ein walnussgroßes Stück frischer Ingwer, in feine Scheiben geschnitten ♦ 3 Lorbeerblätter ♦ Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle ♦ 2 Eiweiß

Für die Nockerl:

1 mittelgroßes Ei, handwarm ♦ 60 g Butter, handwarm ♦ 100 g Hartweizengries ♦ 3 TL Korianderkörner ♦ Salz

WEINTIPP:
Jacques' Wein-Depot in
Wolfartschauen empfiehlt
einen LEVERANO
Riserva aus Apulien



ZUBEREITUNG:

Die Zwiebel in Würfel schneiden und im Öl-Butter-Gemisch glasig dünsten. Die Rote Bete mit einer groben Gemüseraffel reiben. Das Fruchtfleisch zu den Zwiebeln geben, kurz mitdünsten. Mit der Brühe aufgießen und Gewürze dazugeben. Ca. 1 Stunde köcheln lassen, beiseitestellen und im Kühlen 12 Stunden ziehen lassen.

Danach die Flüssigkeit durch ein Sieb in einen Topf geben. Eiweiß mit einem Schneebesen aufschlagen, bis es weiß ist (es muss nicht steif sein). Vorsichtig in die abgeseigte Brühe geben und langsam, ohne zu rühren, aufkochen lassen. Die festen Bestandteile legen sich so um das Eiweiß, und die Brühe wird geklärt. Diesen „Eiweißkuchen“ mit einem Sieblöffel herausnehmen und die Essenz nochmals durch ein mit einem gebrühten Tuch ausgelegten Sieb gießen. Die Essenz ist nun völlig klar. Nochmals abschmecken.

Zusammen mit den heißen Koriandernockerln servieren.

Dafür die Korianderkörner in einer Pfanne trocken anrösten, bis sie duften, dann im Mörser fein zerreiben. Die zimmerwarme Butter schaumig schlagen, das Ei zugeben und weiter schlagen, bis eine homogene Masse entsteht. Den Koriander und den Gries unterrühren und mit Salz abschmecken. Mit zwei Mokkalöffeln kleine Nocken abstechen und auf Backpapier legen. In einem Topf mindestens zwei Liter Salzwasser zum Kochen bringen. Die Nockerln in das Wasser gleiten lassen, die Temperatur herunterschalten und im leise siedenden Wasser 10 bis 15 Minuten garen.

BAUERNGOCKEL ODER -ENTE MIT APFELBLAU- KRAUT

FÜR 4 ODER 8 PERSONEN

Für das Kraut: 1 Kopf Blaukraut ♦ Salz, Butter ♦ 2–3 Äpfel ♦ ca. ½ l Apfelsaft oder/und Wein ♦ Apfelessig ♦ 2 EL Risottoreis ♦ 3 Lorbeerblätter ♦ 1 EL Pfefferkörner ♦ 1 Stange Zimt ♦ 1 TL Wacholderbeeren ♦ 1 Glas Marmelade oder Gelee Ihrer Wahl (z. B. Johannisbeeren-Marmelade oder Quittengelee)

ZUBEREITUNG:

Krautkopf vierteln und in schmale Streifen hobeln, mit etwas Salz verkneten und durchziehen lassen.

Zwiebel schälen und würfeln, in etwas Butter golden dünsten (nicht rösten!). Das Kraut nach und nach dazugeben. Apfel schälen, entkernen und ebenfalls in den Topf geben. Mit Apfelsaft und/oder Wein und einem Schuss Essig angießen, Gewürze und Risottoreis (für eine schöne Bindung) dazugeben und etwa eine Stunde auf kleiner Flamme köcheln lassen. Gegebenenfalls noch mehr Saft zugeben und immer wieder umrühren. Ist das Kraut weich, mit Marmelade, Balsamessig und Salz abschmecken.

Für Huhn oder Ente: 1 Bauerngockel (für 4 Personen) oder 1 Bauernente (für 8 Personen) ♦ 1–2 Äpfel ♦ 1 Zwiebel ♦ Butter ♦ Salz, Pfeffer, Thymian

ZUBEREITUNG:

Gockel bzw. Ente innen salzen und pfeffern, die in grobe Stücke geschnittenen Äpfel und die mit etwas Thymian gewürzte Zwiebel hineingeben. In eine gefettete Bratenreine legen. Den Gockel bei 200 Grad ca. 1 Stunde, Ente bei 175 Grad ca. 2 Stunden braten, ab und zu mit dem Bratensaft übergießen und mit zerlassener Butter einpinseln, damit die Haut schön kross wird.

VEGETARISCH: MIT WALD- PILZEN GEFÜLLTE BLÄTTERTEIGPASTETE

Zutaten: 1 Paket ausgerollter Blätterteig ♦ Pilze (600 g frische Steinchampignons/Egerlinge, 40 g getrocknete Steinpilze oder Morcheln) ♦ 1 Schalotte ♦ 1 Zehe Knoblauch ♦ Butter ♦ Salz, Pfeffer aus der Mühle ♦ 100 g geriebenen Käse (Emmentaler, Parmesan) ♦ Eigelb, etwas Sahne

ZUBEREITUNG:

Getrocknete Pilze weicht man am besten über Nacht in lauwarmem Wasser ein. Für die Füllung dann die Schalotte und den Knoblauch fein würfeln, in Butter glasig dünsten. Steinchampignons/Egerlinge abwischen, blättrig schneiden und bei recht hoher Temperatur in die Pfanne geben. Sofort salzen und unter Rühren braten. Das in den Pilzen enthaltene Wasser tritt so aus. Nun die eingeweichten Pilze dazugeben, durchrühren und abschmecken. Die Pilzmasse etwas abkühlen lassen und den geriebenen Käse unterheben.

Blätterteig ausbreiten, in Rechtecke schneiden, Füllung daraufgeben und Taschen formen.

Blätterteigtaschen mit Eigelb (mit Sahne glatt gerührt) bestreichen und bei 180 Grad etwa 20 Minuten backen.

WEIHNACHTLICHES GEWÜRZPARFAIT MIT KARAMELLISIERTEN BIRNEN

FÜR 8 PERSONEN

Zutaten: 2 ganze Eier, 4 Eigelb (ganz frische Eier vom Bauern verwenden!) ♦ 100 g Zucker ♦ ½ l Sahne, 50 g Zucker ♦ 10 Kardamomkapseln, Abrieb von einer Orangenschale, 1 Msp Zimt, ½ Vanilleschote, 2 Sternanis ♦ 2 Nelken ♦ 4 kleine, feste Birnen ♦ Rübenzucker ♦ etwas Butter

ZUBEREITUNG:

Für das Parfait etwa 100 ml der Sahne abnehmen, die Gewürze dazugeben, leicht erwärmen und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Eier und Eigelb in eine Schüssel geben, in heißes Wasserbad setzen und die Eier mit dem Rührgerät schaumig schlagen (sofort damit beginnen, damit das Ei nicht stockt!). Nach und nach den Zucker einrieseln lassen und geduldig so lange rühren, bis eine cremig-feste Masse entstanden ist. Die Schüssel nun auf Eiswasser setzen und die Masse rühren, bis sie kalt ist. Gewürzsahne zur restlichen Sahne durch ein Sieb geben und mit 50 g Zucker steif schlagen. Eimasse und Sahne vorsichtig vermengen. In eine mit Klarsichtfolie ausgekleidete Form geben und gut verpackt einfrieren.

Für die Birnenspalten den Zucker in einer schweren Pfanne zerlassen, bis ein flüssiger, blonder Karamell entstanden ist. Birnenspalten einlegen und darin wenden. Schließlich mit etwas Butter schwenken und beiseitestellen.

Zum Anrichten eine oder zwei Scheiben Parfait auf gekühlte Teller geben und mit den Birnenspalten umlegen.