

## Folge 1: Weihnachts-Keule und Dreierlei aus dem Hühnerstall

### Rezepte von Dörte Wolfgramm-Stühmeyer

Alle Mengenangaben für **4 Personen**  
(wenn nicht anders angegeben)

#### Vorspeise: verschiedene Wurstvariationen mit Salat

##### Zutaten für die Platte aus dem Hofladen:

verschiedenen Wurstvariationen: Lammsalami, Pastrami aus Tafelspitz  
kleiner gemischter Salat mit Honig-Senf-Dressing  
Curry-Kürbis  
Gurken-Eis von BoddenLandEis

#### Hauptspeise: Lammkeule mit Kartoffelgratin und Rotkohl

##### Zutaten Lammkeule

1 Lammkeule  
2-3 Zwiebeln  
2-3 Karotten  
200 g Knollensellerie  
2 EL Puderzucker  
2 EL Tomatenmark  
1 Flasche Rotwein  
etwas Brühe

##### Zubereitung

Lammkeule abwaschen und dann im Bräter mit etwas Öl von allen Seiten scharf anbraten. Dann Keule bei Seite legen.  
Gemüse in grobe Stücke schneiden und ebenfalls im Bräter kurz anrösten. Anschließend Gemüse aus dem Bräter nehmen.  
Puderzucker karamellisieren lassen. Darin Tomatenmark anrösten und mit Rotwein ablöschen. Den Rotwein einreduzieren, nochmal ablöschen und die Reduktion wiederholen.  
Dann Fleisch und Gemüse in den Bräter geben und mit restlichen Rotwein und etwas Brühe auffüllen.  
Dann in den Backofen geben und bei 80°C 12 Stunden schmoren lassen. Bei fehlender Flüssigkeit mit mehr Brühe übergießen.

##### Zutaten Kartoffelgratin

500g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)  
125 ml Milch  
125 ml Sahne  
1 Knoblauchzehe  
Salz und Pfeffer  
Käse zum Gratinieren

### **Zubereitung**

Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Milch, Sahne und die gepresste Knoblauchzehe in einen Topf geben und die Kartoffelscheiben hinzufügen. Dann alles zum Kochen bringen. Sobald das Gemisch kocht, die Hitze reduzieren und für zehn Minuten köcheln lassen, dabei regelmäßig umrühren.

Die gekochten Kartoffeln samt Sahne-Milch-Mischung in die Auflaufform umfüllen und mit frischgeriebenem Käse bestreuen. Das Ganze in den vorgeheizten Backofen bei 220°C 15-20 Minuten goldbraun backen lassen.

## **Nachspeise: Eierlikör-Crème-Brûlée, Schokoküchlein und Baiser**

### **Zutaten Eierlikör-Crème-Brûlée**

1 Vanilleschote  
400 ml Sahne  
250 ml Orangen-Eierlikör  
4 Eigelbe  
Braunen Zucker

### **Zubereitung**

Die Vanilleschote halbieren und das Mark auskratzen. Sahne, Eierlikör, Eigelb, Vanilleschote und -Mark in einen Topf geben verrühren und erhitzen. Jedoch nicht kochen lassen. (Maximal 70°C erhitzen).

Vanilleschote entfernen, Mischung in 4 hitzebeständige Dessertschälchen füllen. Diese in eine große Auflaufform setzen. Die Auflaufform mit kochend heißem Wasser füllen, sodass die Schälchen bis zur Hälfte im Wasserbad stehen. Die Auflaufform mit Alufolie abdecken und die Crème 40-45 Minuten (150°C Umluft) stocken lassen. Crème im Kühlschrank komplett abkühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren die Crème Brûlée mit etwas braunem Zucker bestreuen. Anschließend mit einem Bunsenbrenner karamellisieren lassen und servieren.

### **Zutaten Schokoladenküchlein**

90 g Butter  
200 g Puderzucker  
100 g Zartbitter-Schokolade  
50 g Mehl  
3 Eier

### **Zubereitung**

Schokolade in grobe Stücke hacken und in einen Topf geben. Butter dazugeben und alles in einem Wasserbad schmelzen. Mehl, Puderzucker und Eier hinzufügen und verrühren. In die Suffle-Förmchen oder Muffin-Förmchen geben und 13 Minuten (230°C, vorgeheizter Backofen) backen und sofort servieren, solange der Kern der Schokoküchlein noch flüssig ist.

### **Zutaten Baiser**

4 Eiweiß  
150 g Zucker  
1 Prise Salz

### **Zubereitung**

Eiweiß mit Salz und Zucker zu festem Eischnee verrühren. Schneemasse in einen Spritzbeutel geben und kleine Baisers auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Anschließend in einem leicht geöffneten Backofen bei 100°C mehrere Stunden trocknen lassen.

Die Baisers sind dann fertig, wenn sie sich mühelos vom Backpapier lösen. Anschließend die Baisers luftdicht bis zum Genuss verschließen.