

---

## **Weihnachtsgebäck: Süßer Luxus?**

### **Rezepte von Björn Freitag, Theresa Knipschild**

Rotkohlsuppe mit Spekulatius-Polenta-Spießen..... 2  
Hirschrücken mit Lebkuchensoße an selbstgemachten Bandnudeln mit Spekulatiuschmelz . 5  
Crème Brûlée mit Stollencrumble und Rotweinpflaumen..... 9

## Rotkohlsuppe mit Spekulatius-Polenta-Spießen

Rezept von Björn Freitag

Diese Rotkohlsuppe ist nicht nur wegen ihrer knalligen Farbe ein echter Hingucker auf der Festtagstafel. Rotkohlreste vom Vortag finden in dieser Suppe eine leckere Zweitverwertung. Und die in Spekulatiusresten panierten Polenta-Spieße sorgen als Beilage für weihnachtlich würzigen Crunch.



### Zutaten für 4 Personen:

#### Für die Polenta-Spekulativ-Spießen

- 300 ml Gemüsebrühe
- Pfeffer nach Belieben
- 50 g Polenta
- 8 Stück Gewürzspekulativ
- 2 Eier
- 40 g Paniermehl
- 1 EL Butter
- 4 Rosmarinzweige

### Für die Rotkohlsuppe

- 1 Kartoffel
- 2 Zwiebeln
- ca. 100 ml Rapsöl
- ½ Knolle Ingwer
- Salz und Pfeffer nach Belieben
- 350 ml Gemüsebrühe
- 300 g Rotkohl vom Vortag oder gekocht aus dem Glas
- 400 ml Kokosmilch
- Ein Schuss / ca. 50 ml Apfelessig
- 2 EL Preiselbeeren aus dem Glas

### **Zubereitung:**

#### Für die Polenta-Spekulativ-Spießchen

- Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen und nach Belieben mit Pfeffer würzen.
- Unter ständigem Rühren die Polenta in die heiße Brühe geben und noch einmal aufkochen und bei geringer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen.
- Spekulativ fein mörsern.
- Die Hälfte des gemahlene Spekulativ zur Polenta geben.
- Eier trennen und die Eigelbe unter die Polenta rühren.
- Die Masse in eine gefettete Form geben und auskühlen lassen.
- Die erkaltete Masse aus der Form stürzen und in kleine Vierecke schneiden.
- In einer Schüssel den Rest des gemahlene Spekulativ mit Paniermehl mischen und die Polenta Vierecke darin wenden.

- In einer Pfanne Butter erhitzen und die Polenta Vierecke darin anbraten.
- Von den Rosmarinzweigen die Blätter bis auf die Spitze entfernen und die Polenta Vierecke darauf aufspießen.
- Zusammen mit der Rotkohlsuppe servieren.

#### Für die Rotkohlsuppe

- Kartoffel und Zwiebeln schälen, würfeln und in einem Topf mit Rapsöl anbraten.
- Ingwer reiben und zum restlichen Gemüse in den Topf geben.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Mit etwas Gemüsebrühe ablöschen.
- Rotkohl und Kokosmilch dazugeben.
- Mit Apfelessig abschmecken.
- Bei Bedarf etwas Gemüsebrühe dazugeben und so lange auf niedriger Hitze köcheln lassen bis die Kartoffeln gar sind (ca. 20 Minuten).
- Preiselbeeren in die Suppe geben, mit einem Stabmixer pürieren, die Suppe durch ein Sieb passieren.

## Hirschrücken mit Lebkuchensoße an selbstgemachten Bandnudeln mit Spekulatiusschmelz

Rezept von Björn Freitag

Ein traditionelles Gericht mit würzigem Twist: Für den Winter-Klassiker Hirschrücken verarbeitet Björn Freitag Lebkuchenreste zu einer weihnachtlichen Soße. Die selbstgemachten Bandnudeln bekommen werden kurz in geschmolzener Butter und Spekulatiusbroseln geschwenkt.



### Zutaten für 4 Personen:

#### Für die Soße

- 1 Zwiebel
- 500 g Suppengemüse
- 1 EL Butterschmalz
- ca. 4 Lebkuchen ohne Glasur
- 100 ml Madeira (alternativ Traubensaft)
- 100 ml Portwein (alternativ Traubensaft)
- 3 - 4 Wacholderbeeren
- 2 - 3 Nelken

- 1 - 2 Lorbeerblätter
- 300 ml Rotwein (alternativ Traubensaft)
- 1 l dunkler Wildfond oder dunkler Bratenfond
- Pfeffer
- Salz

#### Für die Nudeln

- 300 g Mehl (Weizenmehl Type 405)
- 100 g Semola (Hartweizengrieß)
- 3 Eigelbe
- 1 Prise Salz
- 1 Schuss Wasser (nach Bedarf)
- 1 EL Butter
- 2 Spekulatius
- Für den Hirschrücken
- 3 EL Butterschmalz
- 400 g Hirschrücken

#### **Zubereitung:**

#### Für die Soße

- Zwiebel schälen und zusammen mit dem Suppengemüse würfeln.
- In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und das Gemüse darin bei gelegentlichem Durchmischen anrösten.
- Die Lebkuchen von den Oblaten trennen.
- Madeira und Portwein in eine Schüssel geben. Lebkuchen in die Flüssigkeit bröseln und alles durchmengen.
- Wacholderbeeren mit einem Messer plattdrücken und zusammen mit Nelken und Lorbeerblättern und zu der Lebkuchenmasse geben.

- Das Gemüse mit Rotwein und dunklem Fond ablöschen.
- Mit Pfeffer abschmecken und auf niedriger Hitze 30 Minuten einkochen lassen.
- Die Masse aus Lebkuchen, Gewürzen und Wein in die Soße geben und noch einmal köcheln lassen.
- Die Soße durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Für die Nudeln

- Mehl, Semola und Eigelbe mit Salz in eine Knetmaschine geben.
- Nach Bedarf etwas Wasser dazugeben.
- Den Teig aus der Maschine nehmen, von Hand zu einer Kugel kneten, in Frischhaltefolie einschlagen und für 30 bis 60 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.
- Den Teig mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz zu einer Bahn ausrollen. TIPP: Die Bahnen immer wieder zusammenfalten und wieder auswalzen bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Dabei den Teig immer wieder mit Mehl einreiben, damit er nicht klebt.
- Anschließend den Teig auf die gewünschte Dicke ausrollen.
- Nun die Teigbahn in gleichmäßige Teile mit der gewünschten Nudellänge schneiden. Die Teile aufeinanderlegen. TIPP: Etwas Semola zwischen den Teigbahnen verhindert, dass sie aneinanderkleben.
- Die aufeinanderliegenden Teigbahnen zusammen der Länge nach einklappen, sodass sich eine Art Rolle bildet.
- Von der „Rolle“ Scheiben in der gewünschten Nudelbreite abschneiden und die Nudeln voneinander trennen und mit etwas Semola bestreuen. TIPP: Die Nudeln können in diesem Zustand auch getrocknet und zu einem späteren Zeitpunkt gekocht werden.
- Die Nudeln in heißem Salzwasser ca. zwei Minuten kochen bis sie gar sind.
- In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und Gewürzspekulatius fein mahlen.

- Die Nudeln zusammen mit etwas gemahlenem Spekulatius kurz anbraten.

#### Für das Fleisch

- In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. TIPP: Da Wildfleisch sehr fettarm ist, ruhig großzügig Butterschmalz in die Pfanne geben.
- Fleisch in gleichmäßige Stücke schneiden und in der Pfanne anbraten.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Alles zusammen servieren und genießen.

## Crème Brûlée mit Stollencrumble und Rotweinpflaumen

Rezept von Theresa Knipschild

Weihnachtliche Gewürze und ein Crumble aus Weihnachtsstollen verwandelt das klassische Crème Brûlée in ein weihnachtliches Dessert. Es lässt sich wunderbar am Vortag vorbereiten. Für eine fruchtige Note sorgen die Pflaumen.



### Zutaten für 4 - 6 Portionen:

#### Für die Crème Brûlée

- 6 - 7 Eier
- 200 ml Milch
- 400 ml Sahne
- 1 Vanilleschote
- 80 g Zucker
- 1 TL Stollengewürz
- 1 Prise Salz
- Wasser für Wasserbad

- 4 – 6 TL Rohrohrzucker oder brauner Zucker

#### Für den Crumble

- 200 g Stollen
- Für die Rotweinpflaumen
- 500 g Pflaumen
- 60 g Zucker
- 30 ml Wasser
- 150 ml Rot- oder Glühwein, alternativ Traubensaft
- Weihnachtliche Gewürze (z.B. Zimt, Nelken)
- 10 g Speisestärke

#### **Zubereitung:**

#### Für die Creme

- Den Ofen auf 140°C Ober-/Unterhitze vorheizen
- Eier trennen (Tipp: Eiweiß verwerten - z.B. für Kokosmakronen oder Omelette)
- Milch und Sahne in einem Topf erhitzen, Vanilleschote auskratzen und das Mark und den Zucker in die Milch geben (Schote ebenfalls hinzugeben oder für Vanillezucker nutzen).
- Mit Stollengewürz und einer Prise Salz verfeinern und einmal aufkochen lassen.
- Die Milch vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen.
- Einen Teil der Milch zu den Eigelben geben und gut verrühren.
- Die Eigelb-Milch-Mischung in die restliche Milch im Topf geben und gut verrühren.
- Ei-Milch-Mischung durch ein Sieb in ein Gefäß geben.
- 4-6 Schälchen (ca. 10 cm Durchmesser, feuerfest) in eine Auflaufform stellen und die Masse auf die Schälchen aufteilen.

Tipp: Mit einem Gasbrenner lassen sich störende Bläschen auf der Oberfläche der Crème Brûlée entfernen.

- Wasser im Wasserkocher oder in einem Topf erhitzen.
- Die Auflaufform mit dem heißen Wasser auffüllen und für 45 bis 90 Minuten in den Ofen geben. Wenn man an den Förmchen rüttelt, sollte die Crème fest sein.
- Anschließend die Förmchen aus dem Ofen nehmen und gut abkühlen lassen, für 2 Stunden in den Kühlschrank oder über Nacht kaltstellen.
- Die Crème in jedem Förmchen mit jeweils einem Teelöffel braunem oder Rohrohrzucker bestreuen.
- Den Zucker mit einem Gasbrenner karamellisieren und vor dem Servieren eine Minute abkühlen lassen.

#### Für den Crumble

- Den Ofen auf 180° C bei Umluft vorheizen.
- Den Stollen in kleine Stücke brechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.
- Für ca. 10 Minuten in den Ofen geben und gelegentlich wenden.

#### Für die Rotweinpflaumen

- Pflaumen entkernen und achteln.
- Zucker mit Wasser in einer Pfanne erhitzen bis das Wasser verdunstet ist und der Zucker braun wird und karamellisiert.
- Dann den Zucker direkt mit ca. 100 ml vom Rotwein oder Traubensaft ablöschen und mit weihnachtlichen Gewürzen wie bspw. Zimt oder Nelken nach Belieben würzen.
- Die Stärke mit der verbliebenen Flüssigkeit (Rotwein/Traubensaft) glattrühren, in die Soße geben und unter ständigem Rühren einmal aufkochen.
- Die Pflaumen in die Pfanne geben, alles einmal kurz aufkochen lassen und etwa 20 Minuten ziehen lassen.
- Alles zusammen anrichten.

