

---

## Meisterküche: Alles fürs Festessen

### Rezepte von Jaspar Wcislo, Zora Klipp, Björn Freitag, Martina und Moritz

Panna Cotta mit Birnen-Chutney und Schoko-Crumbel .....	2
Vanille-Möhren mit Frischkäse-Orangencreme und Parmesan-Pfeffercracker.....	4
Wildschwein-Cordon Bleu, Rote-Bete-Carpaccio und Apfel-Dip .....	6
Provenzalisches Knoblauchhuhn .....	8

## Panna Cotta mit Birnen-Chutney und Schoko-Crumbel

Rezept von Jaspar Wcislo

Zarter Schmelz, cremig und raffiniert – die Panna Cotta von Spitzenkoch Jaspar Wcislo mit weißer Schokolade ist ein elegantes Dessert fürs Festmenü und dabei ganz einfach gemacht. Begleitet wird sie von einem aromatischen Birnen-Chutney. Den krönenden Abschluss bildet ein Crumble aus gerösteter weißer Schokolade.



### Zutaten für ca. 6 Portionen

#### Für das Topping

- 100 g weiße Schoko-Drops oder weiße Schokolade, grob geraspelt
- Fleur de Sel

#### Für die Panna cotta

- 3 Blätter Gelatine
- 700 g Sahne
- 1 Vanilleschote
- Fleur de Sel
- 200 g weiße Schokolade-Drops

#### Für das Chutney

- 50 g Zucker
- 400 g reife Birnen, z.B. Williams
- 100 ml trockener Weißwein, z.B. Grauburgunder
- Fleur de Sel
- 50 ml Birnenbrand (Alkohol ggf. durch alkoholfreien trockenen Weißwein u. einen Spritzer Zitrone ersetzen)

### Für die Deko nach Belieben

- 1 schwarze Walnuss
- Kräuter zum Ausgarnieren z.B. Zitronenverbene, Minze, Kerbel

### Zubereitung

- Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen.
- Schoko-Drops gut auf dem Papier verteilen – dabei nicht stapeln, aber nah aneinander platzieren. Mit etwas Salz bestreuen und im Ofen ca. 10 Minuten karamellisieren, dann komplett abkühlen lassen.
- Tiefe Teller, Schüsseln oder Gläser fürs Anrichten auswählen und in den Kühlschrank stellen, damit sie kalt werden.
- **Für die Panna cotta** die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Sahne in einem Topf erhitzen.
- Vanille längs aufschneiden, Mark herauskratzen und zusammen mit der Schote und einer Prise Salz in die Sahne geben, einmal aufkochen und dann ca. 5 Minuten leise köcheln lassen.
- Vanilleschote entfernen, Gelatine mit dem Schneebesen einrühren, anschließend 200 g der weißen Schoko-Drops hinzufügen und in der Sahne bei wenig Hitze unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Dann in eine Karaffe abfüllen und in die gekühlten Schüsseln, Teller oder Gläser gießen. Im Kühlschrank festwerden lassen – das dauert ca. 2 Stunden.
- **Tipp:** Liegen stark riechende Lebensmittel im Kühlschrank, die Panna cotta mit Folie abdecken.
  
- **Für das Chutney** den Zucker in einem Topf in ca. 50 ml Wasser auflösen und aufkochen. So lange köcheln lassen, bis das Wasser verdunstet ist und der Zucker goldbraun wird.
- In der Zwischenzeit die Birnen waschen, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in feine Stücke schneiden.
- Birnenwürfel zum karamellisierten Zucker geben, alles mit Weißwein ablöschen und gut umrühren.
- Birnenbrand und eine Prise Salz hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze einkochen, bis die Flüssigkeit fast komplett verdunstet ist.
- Die Panna cotta aus dem Kühlschrank nehmen mit den Birnenwürfeln und dem weißen Schoko-Crunch toppen. Nach Belieben außerdem mit gehobelter schwarzer Walnuss und ein paar grünen Blättchen garnieren.

## Vanille-Möhren mit Frischkäse-Orangencreme und Parmesan-Pfeffercräcker

Rezept von Zora Klipp

Zarte Möhren, im Ofen geschmort und in aromatischer Vanillebutter geschwenkt, dazu eine Frischkäse-Orangen-Creme und knusprige Parmesan-Cracker – ein einfaches, aber raffiniertes Gericht, das überrascht und begeistert. Perfekt für alle, die Gemüse neu entdecken wollen!



### Zutaten für 4 Personen

#### Zutaten für die Möhren

- 2 Bund Möhren (mit Grün)
- etwas Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Schote Vanille
- 1,5 EL Butter

#### Zubereitung

- Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Möhren waschen und gründlich reinigen, etwa mit einer Bürste. Grün entfernen, dabei etwas vom Blätteransatz stehen lassen.
- Auf ein Backblech geben und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Rosmarin vermengen. Ca. 25 Minuten im Ofen garen.

- In der Zwischenzeit die Frischkäse-Creme und die Parmesan-Cracker zubereiten (siehe unten).
- Möhren aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 180 Grad reduzieren.
- Die Cracker backen.
- Vanille-Schote auskratzen. Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen. Möhren und Vanillemark hineingeben und alles schön glasig schwenken, sodass sich die Vanillebutter um die Möhren legt.

#### **Zutaten für die Creme**

- 500 g Frischkäse
- 2 Bio-Orangen
- Salz
- Pfeffer

#### **Zubereitung**

- Saft der Orangen auspressen und etwas Schale fein abreiben.
- Frischkäse mit dem Orangensaft und -abrieb, Salz und Pfeffer glatt rühren.

#### **Zutaten für die Parmesan-Cracker**

- 250 g Parmesan
- 1 EL schwarze Pfefferkörner
- 1 EL Rosa Beeren

#### **Zubereitung**

- Parmesan reiben. Pfefferkörner und Rosa Beeren in einen Mörser geben und zerstoßen.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Parmesan in kleinen Portionen darauf geben und daraus jeweils Kreise von etwa 10 cm Durchmesser formen. Darauf etwas Pfeffermischung streuen.
- Ca. 4-5 Minuten im Ofen knusprig backen.

#### **Anrichten**

- Je 1 Portion Frischkäse-Creme auf Teller geben und dekorativ verstreichen. Darauf einige Möhren und Parmesan-Cracker legen.
- Nach Geschmack garnieren, etwa mit Erbsenkresse oder Schnittlauch.

## Wildschwein-Cordon Bleu, Rote-Bete-Carpaccio und Apfel-Dip

Rezept von Björn Freitag

Mmh, lecker: Schnitzel gefüllt mit Käse und Speck, auch bekannt als Cordon Bleu. Das Besondere an Björn Freitags Rezept ist das Wildschwein, denn Schnitzel wird eigentlich klassisch mit Kalb gemacht. Das Carpaccio aus Roter Bete, Cranberries und Apfel-Dip setzt dem Gericht noch die kulinarische Krone auf.



### Zutaten für 4 Personen

#### Zutaten Cordon Bleu

- 800 g Wildschweinerücken (ohne Knochen)
- 4 Scheiben Pancetta oder 8 Scheiben Frühstücksbacon
- 200 g Bergkäse
- 2 Eier
- 4 EL Weizenmehl
- 250 g Panko- oder Paniermehl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 4 EL Butterschmalz oder Öl zum Braten
- 

#### Zubereitung

- Wildschweinerücken in 4 gleich große Scheiben schneiden. Dann mit einem scharfen spitzen Messer jeweils einen Schmetterlingschnitt durchführen: Mit der flachen Hand auf das Fleischstück drücken, um es zu stabilisieren. Das Fleisch waagrecht und quer zur Faser laufend tief einschneiden, aber nicht durchschneiden.
- Die Fleischhälften aufklappen und umdrehen.
- Die Scheiben in eine Folie legen und mit dem Fleischklopfer vorsichtig plätten.

- Die Schnitzel jeweils salzen, pfeffern und mit dem Pancetta und einem Stück Bergkäse belegen.
- Sorgfältig zuklappen, dabei die Ränder aneinanderdrücken.
- Für die „Panierstraße“ Eier in einer flachen Schüssel verquirlen, etwas salzen und pfeffern. Mehl und Panko- bzw. Paniermehl in zwei tiefen Tellern bereitstellen.
- Die Schnitzel in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und dann panieren. Für eine bessere Haltbarkeit des zusammengeklappten Cordons Bleus erneut in Ei und Paniermehl wenden.
- In einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Kurz auf Küchentrepp legen, um etwas Fett aufzufangen.

#### **Zutaten Apfel-Dip, Cranberries und Rote Bete**

- 4 Äpfel (am besten Boskop)
- 2 weiße oder gelbe Zwiebeln
- Etwas weißer Balsamico-Essig
- 1-2 Prisen Rohrzucker
- 2 EL Pflanzenöl, z.B. Rapsöl
- Salz, weißer Pfeffer
- 2 Knollen ungeschälte, frische Rote Bete
- 1-2 EL Olivenöl
- 1-2 EL weißer Balsamico
- Salz, frischer schwarzer Pfeffer
- 4 EL TK-Cranberries
- 50 ml Wasser
- 2 Prisen Rohrzucker
- 

#### **Zubereitung**

- Die Rote Bete in Alufolie gewickelt in einer feuerfesten Form, für ca. 60 Minuten bei 200°C im Backofen garen.
- Cranberries in einem Stieltopf mit etwas Wasser und Rohrzucker kurz aufkochen, dann zur Seite stellen.
- Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden, in einem Topf mit etwa 2 EL Öl anschwitzen. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, würfeln und zu den Zwiebeln geben. Wenn die Äpfel gar sind, alles mit dem Handstampfer zu einem groben Kompott stampfen.
- Mit etwas Rapsöl, einigen Spritzern Balsamico, weißem Pfeffer und Salz abschmecken.
- Rote Bete in dünne Scheiben mit einem Messer in dünne Scheiben schneiden oder eine Mandoline benutzen. Die Scheiben auf Tellern im Kreis anrichten. Salzen, pfeffern und mit Balsamico und Olivenöl beträufeln.

#### **Anrichten**

- Die Cranberries in der Mitte der Roten Bete anrichten und das Apfelkompott als Häufchen im Kreis auf die Rote Bete-Scheiben geben.
- Das Cordon Bleu auf die Mitte des Tellers auf den Cranberries platzieren.

## Provenzalisches Knoblauchhuhn

Rezept von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer (aus dem Jahr 1995)

**Ein würziger Festbraten, der einen Hauch Südfrankreich auf den Teller bringt! Das geschmorte provenzalische Knoblauchhuhn ist zart und sehr aromatisch und macht auch als Weihnachtsessen eine gute Figur.**



### Zutaten für 4 Personen

- 1 Poularde, ca. 1,2 kg
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 3 Thymianzweige
- 3 Rosmarinzweige
- 6 Knoblauchknollen
- 2 Bio-Zitronen
- ¼ l Weißwein
- 1/8 l kräftige Hühnerbrühe oder Hühnerfond

### Zubereitung

- Das Huhn in acht Portionsstücke teilen: Dafür wird es zunächst mit einer Schere entlang dem Brustbein und Rückgrat in zwei Hälften geschnitten. Die Schenkel abtrennen und im Gelenk in Ober- und Unterschenkel teilen. Das Bruststück schräg in zwei gleichwertige Stücke schneiden.
- Backofen auf 200 °C vorheizen.
- Das Öl in einem breiten Schmortopf erhitzen. Die Kräuterzweige hinzufügen. Die Knoblauchknollen, ungeschält, aber quer halbiert, auf ihrer Schnittfläche anbraten, dann herausnehmen.
- Nun die Hühnerstücke in dem Öl rundherum goldbraun anbraten, dabei salzen und pfeffern.

- 
- Knoblauch wieder hinzufügen, ebenfalls die gewaschenen und geachtelten Zitronen.
  - Den Wein angießen. Darauf achten, dass die Hautseite der Hühnerstücke nach oben zeigt und nicht von Flüssigkeit bedeckt wird, damit sie schön knusprig werden kann. Topf in den Ofen stellen und das Geflügel ca. 30 Minuten schmoren.
  - Die Hühnerteile und Zitronenstücke auf eine vorgewärmte Platte betten. Die Kräuterstiele aus dem Topf fischen und wegwerfen. Die Knoblauchhälften gut ausdrücken und in den heißen Schmorsud rühren.
  - Die Hühnerbrühe angießen, erhitzen und die Sauce anschließend mit einem Schneebesen, besser noch mit dem Pürierstab, cremig aufschlagen, abschmecken und getrennt zu den Hühnerstücken servieren.
  - Dazu passt ein sahniges Kartoffelpüree oder einfach nur Weißbrot, mit dem sich die Sauce gut aufnehmen lässt. Und außerdem ein erfrischender Salat.