



Festlich köstlich – das Beste aus 10 Jahren

Rezepte von Björn Freitag, Yvonne Willicks und Anja Tanas

Filet-Sauerbraten vom Stroh-Schwein mit Backpflaumen	2
Rotkohl-Kürbis-Törtchen mit buntem Topping	5
Französische Zwiebelsuppe mit Käsehaube	8
Roter Heringssalat mit Roastbeef auf Reibeküchlein.....	10
Mascarponedessert mit glasierter Birne und Hafercrumble.....	13
Bratäpfel mit Käsekuchenfüllung und Spekulatius-Streusel	16

Filet-Sauerbraten vom Stroh-Schwein mit Backpflaumen

Rezept von Björn Freitag

Der Festbraten von Spitzenkoch Björn Freitag sorgt für eine echte Überraschung! Mit seinem Sauerbraten vom Schweinefilet vereint er die Würze des rheinischen Klassikers mit der Feinheit des edlen und nur kurz gegarten Fleischstücks. Mit Backpflaumen und vielfältigen Winteraromen ist dieser Hauptgang perfekt für besondere Anlässe.



Zutaten für 4 Portionen

- 800 g Schweinefilet
- 1 EL Butterschmalz

für den Einlegesud:

- 2 Lorbeerblätter
- 1 Stange Zimt
- 4 Wacholderbeeren
- 2 Nelken
- 1 TL Pimentkörner
- 1 TL Pfefferkörner
- 1 Zwiebel
- 100 ml Balsamicoessig
- 150 ml Rotwein

- 150 ml Portwein oder Madeira
- kaltes Wasser

für die Soße:

- 100 g Knollensellerie
- 2 Zwiebeln
- 1 große Karotte
- 1 TL Tomatenmark
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Zweige Rosmarin
- 50 ml Portwein
- 400 ml dunkler Bratenfond
- 300 ml Einlegesud vom Fleisch
- 1 EL Pfefferkörner
- 1 EL Wacholderbeeren
- 1 Zimtstange
- 4 Nelken
- 100 g Trockenpflaumen
- Soßenkuchen nach Bedarf (schwach gesüßter Lebkuchen)
- 1 EL Apfel- und/oder Birnenkraut
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Schweinefilet trockentupfen, parieren und zusammen mit den Gewürzen für den Einlegesud in eine länglich-schmale Auflaufform (passend zum Fleisch) legen.
- Zwiebel schälen, in grobe Stücke scheiden und hinzufügen.
- Essig, Rotwein und Portwein angießen, Form mit etwas Wasser auffüllen, sodass das Fleisch komplett bedeckt ist. Form abdecken und das Fleisch 2-4 Tage im Kühlschrank marinieren lassen. Dabei ab und zu wenden.
- Butterschmalz in einer hohen Pfanne oder einem breiten Topf schmelzen lassen.

Tipp: Eine gusseiserne Pfanne eignet sich besonders gut.

- Mariniertes Fleisch aus dem Sud nehmen, trockentupfen, salzen und in dem heißen Fett rundherum kräftig anbraten, bis Röstaromen entstehen. Dann aus der Pfanne nehmen und kurz ruhen lassen.
- **Für die Soße:** den Sellerie, Karotte und die Zwiebeln schälen, in grobe Würfel schneiden und in dem Bratenansatz ca. 5 Minuten kräftig anrösten, dann Tomatenmark, Lorbeer und Rosmarin hinzufügen und weitere 5 Min. mitbraten. Ggf. noch etwas Butterschmalz hinzufügen. Es sollte sich eine braune Schicht auf dem Pfannenboden absetzen.
- Gemüse mit Portwein ablöschen und den Pfannensatz vom Boden lösen.
- Fond und Einlegesud angießen, Soßen-Gewürze hinzufügen und alles einmal kräftig aufkochen, dann leicht abkühlen lassen.
- Backofen auf 100-120 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das angebratene Fleisch auf den Soßenansatz legen und im Ofen ca. 15 Minuten schmoren. Dann auf den Rost legen, Ofen ausschalten und das Fleisch ruhen lassen.

Tipp: Das Filet darf innen noch rosa sein. Hitze und Länge der Garzeit hängen von der Dicke des Fleisches ab. Ggf. mit dem Fleischthermometer prüfen, ob 60 °C im Kern erreicht werden.

- Währenddessen die Soße durch ein Sieb in einen Topf abseihen, Trockenpflaumen hinzufügen, alles aufkochen und dann die Flüssigkeit bei wenig Hitze um etwa die Hälfte reduzieren lassen.
- Soßenkuchen in etwas Fond oder Wasser einweichen.

Tipp: Alternativ kann die Soße auch mit etwas in Wasser aufgelöster Stärke gebunden werden.

- Soßenkuchen sowie das Apfel- und Birnenkraut in die Soße geben, kurz aufkochen, bis die Konsistenz schön sämig ist. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rotkohl-Kürbis-Törtchen mit buntem Topping

Rezept von Yvonne Willicks und Anja Tanas

Farbenfroh, unkompliziert und kreativ - diese leckere Gemüsebeilage ist ein echter Hingucker und passt daher perfekt zum Festessen. Rotkohl- und Kürbisscheiben werden einfach nur mariniert und im Ofen geschmort. Dann: Schichten, aufschneiden und mit einem winterlichen Topping garnieren - im Nu hat man ein saisonales Genuss-Highlight auf dem Teller.



Zutaten für 4 Portionen als Beilage

- 300 g Butternut Kürbis (4 x ca. 2 cm dicke Scheiben)
- 500 g Rotkohl (4 x ca. 2 cm dicke Scheiben)
- 50 g Walnuskerne
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Orangensaft
- 2 EL flüssiger Honig
- 1 TL Chiliflocken
- Salz und Pfeffer
- 2 Zweige Glatte Petersilie
- 2 getrocknete Pflaumen
- 1 EL Cranberrys soft
- 2 EL Granatapfelkerne

- 2 EL Crème fraîche

Zubereitung

- Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Tipp: Falls nicht alle Gemüsescheiben auf ein Blech passen, einfach 2 verwenden!
- Butternut an der schmalen Seite schälen und in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden. Zusammen mit den Kohlscheiben auf dem Backblech verteilen.

Tipp: Die äußeren Kohlblätter können etwas auseinanderfallen, einfach wieder zusammendrücken. Langsames backen bei mittlerer Hitze sorgt für ein butterweiches Ergebnis. Dünnere Scheiben, kürze und heißere Backzeiten sorgen für knackigen Biss und viele Röstaromen.

- Kohl- und Kürbis-Scheiben im vorgeheizten Ofen ca. 15 Min. vorgaren.
- Währenddessen Walnusskerne rösten und grob hacken.
- Für die Marinade das Olivenöl mit Zitronen- und Orangensaft, Honig, Chiliflocken, Salz und Pfeffer verrühren und auf den heißen, vorgegarten Kürbis- und Kohlscheiben verteilen und alles für weitere 15 Min. in den Ofen schieben.

Tipp: Wenn man Biofrüchte hat, kann man die Marinade noch mit Schalenabrieb von der Orange und Zitrine aufpeppen.

- Glatte Petersilie putzen, waschen, trockenschleudern und grob hacken.
- Trockenfrüchte fein hacken.
- Geschmortes Gemüse zu 2 Türmen schichten – jeweils 1 Scheibe Kürbis, 1 Scheibe Rotkohl, 1 Scheibe Kürbis, 1 Scheibe Rotkohl.
- Gemüsetürme mit einem scharfen Messer vorsichtig halbieren, mit den Walnusskernen, Trockenfrüchten, Petersilie, Granatapfelkernen und einem Klecks Crème fraîche garnieren.

Anrichten

- Jeweils einen halben Gemüseturm mit Topping auf 4 großen, vorgewärmten Tellern verteilen.



-
- Soße und Backpflaumen daneben anrichten.
 - Schweinefilet leicht schräg aufschneiden und je 2-3 Scheiben auf dem Soßenspiegel drapieren. Sofort servieren.

Französische Zwiebelsuppe mit Käsehaube

Rezept von Björn Freitag

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



Zutaten für ca. 4 Portionen

- 2 kg Zwiebeln
- 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 bekommen. 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 ca. 2 Stunden bei geschlossenem Deckel leise 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 und auf feuerfeste Schalen oder Formen verteilen.
- Brot- und Käsescheiben darauf anrichten und im Ofen bei eingeschalteter Grillfunktion überbacken, bis der Käse zerläuft.

Roter Heringssalat mit Roastbeef auf Reibeküchlein

Rezept von Björn Freitag

Ein echter Winterklassiker: Roter Heringssalat mit zartem Rindfleisch – herzhaft, farbenfroh und perfekt für festliche Anlässe. Kein Wunder, dass Björn Freitag den Salat als Vorspeise zum Weihnachtsmenü reicht - attraktiv geschichtet auf knusprigen Reibekuchen.



Zutaten für 6 Portionen

für den Salat:

- 12 mild gesalzene Heringsfilets
- 300 g rosa gebratenes Roastbeef (am Stück)
- 2 säuerliche Äpfel
- 2 Schalotten
- 2 Gewürzgurken
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Weißweinessig
- 2 Rote Beten
- 400 ml Orangensaft
- 80 ml Weißweinessig
- Salz
- Pfeffer

für das Dressing:

- 300 ml Rote-Bete-Sud
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweig Rosmarin
- 3 EL Honig
- 50 g Schmand
- 3 EL Gurkensud
- 1 TL Zucker
- 1 Prise Cayennepfeffer
- Salz

für die Reibeküchlein:

- 6 Kartoffeln (festkochend)
- 1 Ei
- 4 EL Weizenmehl
- ½ TL Kurkuma
- ½ TL frisch geriebene Muskatnuss
- 3 EL Butterschmalz

Zubereitung

- **Für den Heringsalat:** die Heringsfilets in 2 cm große Stücke schneiden.
- Das Roastbeef quer zur Faser in schmale Streifen schneiden.
- Äpfel und Schalotten schälen. Äpfel, Schalotten und Gewürzgurken (3 EL Sud aufheben) fein würfeln. Äpfel mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.
- Alle Zutaten in eine Salatschüssel geben, mit 2 EL Weißweinessig, Salz und Pfeffer würzen und gut durchmischen. Abgedeckt in den Kühlschrank stellen und etwas ziehen lassen – falls Zeit dafür ist gern ca. 1 Stunde.
- Rote Bete schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und in einem Topf in Orangensaft, 80 ml Weißweinessig und etwas Salz 15–20 Minuten weichkochen. Den Sud durch ein feines Sieb passieren und für das Dressing beiseitestellen. Die Rote Bete in mundgerechte Stücke schneiden und abgedeckt in einer Schüssel aufbewahren.

- **Für das Dressing:** den Rote-Bete-Sud in einen Topf geben. Lorbeerblatt und Rosmarin zufügen, aufkochen und bei mittlerer Hitze um ein Drittel reduzieren. Honig zugeben und unterrühren, bis er sich aufgelöst hat.
- Schmand und Gurkensud unterziehen und alles kräftig aufschlagen. Mit Zucker und Cayennepfeffer und Salz würzen. Dressing kaltstellen.
- **Für die Reibeküchlein:** die Kartoffeln schälen und mit einer Reibe grob in eine Schüssel raspeln. Ei und Reisvollkornmehl mit den Händen unterkneten. Ausgetretenes Wasser abgießen.
- Kartoffelmasse mit Kurkuma und Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.
- Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Je 2-4 EL Kartoffelteig pro Reibekuchen hineingeben, leicht plattdrücken und von beiden Seiten goldbraun braten.

Tipp: Mithilfe eines Bratringes zu kreisrunden Plätzchen formen.

- Nach und nach die gesamte Kartoffelmasse verarbeiten – nach Belieben 6 größere oder 12 kleinere Reibekuchen zubereiten. Diese auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Anrichten

- 1-2 Reibeplätzchen auf 6 mittelgroßen Tellern verteilen, den kalten, gut durchgezogenen Hering-Roastbeef-Mix darauf geben.
- Roter Bete darauf anrichten.
- Das Dressing mit dem Schneebesen oder dem Pürierstab schaumig schlagen und obendrüber träufeln.
- Nach Belieben mit Petersilie garnieren.

Mascarpone Dessert mit glasierter Birne und Hafercrumble

Rezept von Björn Freitag

Elegant und gut vorzubereiten – das Mascarpone Dessert mit glasierter Birne und Hafercrumble ist der perfekte Abschluss für jedes winterliche Festmenü! Creme & Frucht ist eine bewährte Kombination, dazu gesellt sich noch der knusprige Boden aus gebutterten Kekskrümel. Ein echter kulinarischer Verwöhn-Moment steht bevor.



Zutaten für 6 Portionen

für die Mascarponecreme:

- 180 g Haferkekse
- 50 g Butter
- 2 frische Bio-Eier (Gr. L)
- 100 g Zucker
- 500 g Mascarpone
- 1 EL Bio-Orangenschalenabrieb
- 30 ml Orangenlikör
- Salz

für die glasierten Birnen:

- 3 kleine feste Birnen
- Saft von 1/2 Zitrone
- 30 g Butter
- 50 g Zucker
- 300 ml Weißwein
- 1 Schuss brauner Rum
- 1 TL Tonkabohnenabrieb

Außerdem:

- 6 EL Granatapfelkerne
- 20 g Zartbitterschokolade

Zubereitung

- **Für die Mascarponecreme:** die Haferkekse in einen Frischhaltebeutel füllen und mit einem Fleischklopfer oder Nudelholz zerbröseln. Alternativ im Mixer zermahlen.
- Die Butter schmelzen.
- Die Eier trennen. Eigelbe und 75 Gramm Zucker mit dem Handrührgerät dickschaumig aufschlagen. Mascarpone, Orangenschale und Likör vorsichtig in die Eiermischung rühren.

Tipp: Wer keinen Alkohol mag, lässt ihn einfach weg.

- Eiweiße mit einer Prise Salz steifschlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Eischnee locker unter die Mascarponecreme heben.
- Kekskrümel und Butter mischen, gleichmäßig auf sechs Dessertschalen oder -gläser verteilen und etwas andrücken. Mascarponecreme auf dem Keksboden verteilen und bis zum Servieren kaltstellen.



- **Für die glasierten Birnen:** die Butter und den Zucker in einer Pfanne schmelzen und goldbraun karamellisieren lassen.
- Währenddessen die Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse und das Fruchtfleisch in dünne Spalten schneiden, dann mit dem Zitronensaft beträufeln und in den Karamell geben und kurz schwenken.
- Birnenspalten mit Weißwein und Rum ablöschen und ca. 5 Min. köcheln lassen.
- Mit Tonkabohnenabrieb würzen.
- Die glasierten Birnen leicht abkühlen lassen und auf der Mascarponecreme anrichten. Weißweinsud darüber träufeln.
- Mascarpone-desserts mit je 1 EL Granatapfelkernen bestreuen und nach Belieben mit geriebener Tonkabohne und Zartbitterschokolade garnieren.

Bratäpfel mit Käsekuchenfüllung und Spekulatius-Streusel

Rezept von Yvonne Willicks und Anja Tanas

Äpfel im Ofenrohr backen – das hat eine lange Tradition! Diese gefüllte Variante hebt den klassischen Bratapfel auf ein neues Level. Die Käsekuchenmasse stockt beim Backen und ist dann beim Genuss wunderbar fluffig. Ein Inbegriff von Gemütlichkeit! Dazu die knusprigen Spekulatius-Streusel und dann sieht man: So aufregend lecker kann Weihnachten sein!



Zutaten für 6 Bratäpfel

- 2 EL getrocknete Cranberrys soft
- 2 EL Calvados, Orangenlikör oder Rum
- 3 Eier (Gr. L)
- 3 EL Zucker
- 250 g Magerquark
- 6 EL Sahne
- 2 EL Weizengrieß
- 1 EL Vanillepuddingpulver
- 2 EL Aprikosenkonfitüre
- ½ TL Zimt
- 50 g Walnusskerne



- 8 Spekulatius
- 60 g Butter kalt
- 6 große Äpfel (z.B. Elise, Wellant, Boskop, Elstar) möglichst gleich groß
- 200 ml Apfelsaft naturtrüb

Zubereitung

- Cranberrys fein hacken und in Calvados einlegen.
- Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- **Für den Käsekuchenteig** die Eier und Zucker schaumig schlagen, dann Quark, Sahne, Grieß, Vanillepuddingpulver, Aprikosenkonfitüre, Zimt und die Cranberrys mit dem Calvados unterziehen.
- **Für die Streusel** die Walnuskerne grob hacken.
- Spekulatius zerbröseln – z.B. mit Hilfe einer Teigrolle.
- Nüsse und Kekskrümel mit der festen Butter verkneten – am besten mit den Händen.
- **Äpfel** waschen und trocknen. Den Blütenansatz gerade abschneiden. Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher großzügig entfernen und dabei darauf achten, den Apfel nicht komplett zu durchstechen. Der Rand sollte ca. 1 cm breit sein. Essbare Fruchtfleischreste in die Auflaufform geben und mit Apfelsaft begießen.
- Äpfel mit der Quark-Masse füllen, in die Form setzen und den Streuselteig obenauf verteilen. Bratäpfel ca. 25 Min. im Ofen backen. Ggf. mit Backpapier abdecken, falls die Streusel zu dunkel werden.
- Bratäpfel aus dem Backofen nehmen, auf Tellern verteilen und je nach Belieben mit einer Kugel Vanilleeis oder einfach nur pur genießen.