

## Menü: Heiligabend im Nest

Rezepte für jeweils 4 Personen

### Crostini mit Schwarzkohl und Kürbis

Zubereitung:

Einen Topf mit Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen, etwas Salz dazugeben.

200 g Muskat- oder Hokkaidokürbis in mittlere Würfel schneiden. Den unteren Teil einer Lauchstange waschen und in feine Rondelle schneiden. In einer Pfanne etwas Olivenöl leicht erhitzen und Lauch darin glasig anbraten. Kürbiswürfen dazugeben und mitbraten, dabei immer wieder rühren.

10 Blätter Schwarzkohl waschen und ca. 4-5 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Dann herausnehmen, in Streifen schneiden und zum Kürbis geben. Noch einige Minuten zugedeckt bei kleiner Flamme garen lassen: Die Kürbiswürfel sollen gar sein, aber noch nicht zerfallen.

Mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken und auf geröstetem Weißbrot anrichten.

### Sellerie-Schiffchen mit Stilton-Frischkäsecreme und Walnüssen

Zubereitung:

Selleriestangen waschen, trocken tupfen und die unteren hellen, breiten Stücke in ca. 5-6 cm große Scheiben schneiden - evtl. mit Hilfe eines Messers die dickeren Außenfasern von unten nach oben ziehen.

Einige helle Sellerieblätter fein schneiden und mit dem Frischkäse und mit einem Stückchen Stilton-Käse vermischen. Selleriestücke an der breiten Seite mit der Käsecreme füllen.

Eine ½ oder ¼ Walnuss auf den Käse legen und auf einem Teller „strahlenförmig“ anrichten, so dass die Selleriestücke an der schmalen Seite ohne Käse angefasst werden können.

## Rote Bete-Tatar mit geräucherter Forelle

### Zutaten:

2 vorgekochte Rote Bete-Knollen  
1 geräuchertes Forellenfilet  
1 EL gehackte Petersilie (frisch)  
2 EL Crème fraîche  
1 TL geriebener Meerrettich  
1 unbehandelte Zitrone  
½ TL Koriandersamen  
Salz  
schwarzer Pfeffer  
Schnittlauch

### Zubereitung:

Rote Bete in kleine Würfel schneiden und in eine Schale geben. Mit etwas geriebener Zitronenschale und Zitronensaft, etwas fein gehackter Petersilie, einer Prise Koriandersamen und Olivenöl gut vermischen. Mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Forellenfilet mit Crème fraîche vermischen, evtl. pürieren. Mit Zitronensaft und geriebenem Meerrettich abschmecken. Die Creme sollte nicht zu flüssig werden.

Kleine Gläser mit einer Schicht Rote Bete und einer mittleren Schicht Forellencreme füllen - oben eine restliche Schicht Rote Bete-Creme einfüllen.

Zum Servieren im lauwarmen Ofen erwärmen, auf der Oberfläche mit gehacktem Schnittlauch bestreuen und die Gläser mit den Schnittlauchhalmen dekorieren.

## Knusprige Tagliolini-Nester mit Steinpilzen und Erbsen

### Zutaten:

400 g Eier-Tagliolini (verpackt)  
bzw. für frisch gemachte Tagliolini:  
200 g Weißmehl (550)  
100 g feines Hartweizenmehl (Semola)  
3 Eier

1 Handvoll trockene Steinpilze (in heißem Wasser eingeweicht: nur so viel Wasser, dass die Pilze bedeckt sind)  
5-6 E feine TK-Erbsen  
1 kleine Schalotte  
Knoblauch

Thymian (frisch)  
Trüffelbutter oder Trüffelöl  
4 EL frisch geriebener Parmesan

Für die Béchamelsauce:

½ Liter Milch  
40 g Weißmehl  
50 g Butter  
Salz

Tagliolini selbst machen:

Mehlsorten gut vermischen, dann auf ein großes Holzbrett geben und eine Mulde in der Mitte formen und die Eier dort hinzufügen. Mit Hilfe einer Gabel aus den Rändern der Mulde Mehl einarbeiten, bis das ganze Mehl im Teig eingearbeitet ist.

Brett mit einem Messer sauberschaben, mit Hartweizenmehl oder Weißmehl bestreuen und den Teig mind. 30 Minuten kontinuierlich kneten, bis er feinkörnig und elastisch aussieht. Teig unter einer umgedrehten Schüssel eine halbe Stunde ruhen lassen.

Dann aus dem Teig nach und nach was abnehmen (ca. 1/5), Teigkugel mit dem Nudelholz leicht ausrollen und durch die Pasta-Maschine geben - erst bei Stufe 1, dann bei Stufe 3 und 4 und zweimal durch Stufe 5. Dazwischen die Teigplatte immer wieder leicht mit Mehl bestreuen.

Wenn die Pasta-Maschine keinen Tagliolini-Aufsatz hat, Teigplatten auf sauberen Handtüchern etwas trocknen lassen, dann leicht aufrollen und mit dem großen Messer so schneiden, dass sehr feine Bandnudeln entstehen (2-3 mm breit). Tagliolini auseinandernehmen und auf der Fläche verteilen, so dass sie nicht verkleben.

In einer Pfanne Butter erhitzen und die feingehackte Schalotte und Knoblauch glasig andünsten. Erbsen dazugeben und ca. 20 Minuten weiter garen, dabei immer wieder rühren. Mit Salz abschmecken, Knoblauch herausnehmen und in eine Schale füllen. In eben diese Pfanne noch etwas Butter und eine halbierte Knoblauchzehen geben und bei kleiner Flamme leicht erhitzen.

Pilze aus dem Einweichwasser nehmen und dieses durch ein feines Sieb geben. Einweichwasser beiseitestellen. Pilze in der Pfanne bei kleiner Flamme ca. 20 Minuten garen, Einweichwasser dazugeben. Am Schluss mit Salz, Pfeffer und etwas frischem Thymian abschmecken.

Für die Béchamel-Sauce Milch erhitzen und zum Kochen bringen. Butter in einem anderen Topf schmelzen lassen, dann Mehl hinzufügen und gut vermischen, so dass keine Klumpen entstehen. Dann nach und nach heiße Milch hinzufügen, zum Kochen bringen und einige Minuten kochen, dabei immer wieder rühren.

Mit Salz und Trüffelbutter abschmecken. Die Béchamel-Sauce sollte am Ende nicht ganz flüssig aber auch nicht ganz fest sein.

Tagliolini sehr bissfest in kochendem Salzwasser garen. Herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen. Etwas Kochwasser aufbewahren. Dann Nudeln in die Pfanne mit den fertigen Pilzen geben und gut verrühren. Die Béchamel-Sauce hinzugeben und gut rühren.

Ofenfeste Förmchen mit Butter einstreichen. Kleine Portionen Nudeln hineingeben und Erbsen dazwischen streuen, dabei mit der Gabel so drehen, dass eine Art Nest entsteht. Oberfläche mit reichlich Parmesan bestreuen.

Förmchen im vorgeheizten Ofen bei 200° ca. 10 Min. überbacken. Aus der Form nehmen und servieren.

Die Nester können im Vorfeld zubereitet und erst kurz vor dem Essen überbacken werden. Wenn o.g. Mengen zu viele Förmchen ergeben, können die restlichen luftdicht eingefroren werden.

## **Burrata auf jungem Spinat-Radicchio-Bett mit Schwarzwurzel-Mikado**

Zutaten:

2 Becher Burrata (Mozzarella-Sahne-Spezialität)  
200 g junger Spinat  
3 Stück Radicchio Tardivo di Treviso  
5-6 Schwarzwurzeln  
1 Zitrone  
1 Stück Ingwer (frisch)  
Olivenöl  
Balsamico-Essig  
2 EL Granatapfelkerne  
Salz  
schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Jungen Spinat gut waschen und abtropfen lassen. Schwarzwurzel mit Küchenhandschuhen schälen und sofort in eine Schale mit Wasser mit Zitrone legen. Jede Stange 2x längs durchschneiden, so dass aus jeder 4 Stäbchen entstehen. Diese in einen Topf geben, auf dem Boden verteilen und nur so viel Wasser hinzugeben, dass sie zur Hälfte abgedeckt sind. Zitronen- und Ingwerschalen und etwas Salz ins Wasser geben. Nach 5 Minuten Garzeit Stangen umdrehen und zugedeckt weiter köcheln lassen. Dann vom Herd nehmen und abtropfen lassen: die Stäbchen sollen noch bissfest sein.

In einer breiten Pfanne Olivenöl erhitzen und Stangen darin vorsichtig braten, die Pfanne dabei leicht schwenken. Nach einigen Minuten mit Salz und Zitronensaft abschmecken und warm stellen.

Radicchio gut waschen und jedes Stück vierteln, mit Olivenöl einreiben und mit Salz bestreuen und ca. 5 Minuten in einer Grillpfanne oder im Ofen unter dem Grill garen. Sie sind fertig, wenn sie welk und an den Rändern ein etwas bräunlich-eingetrocknet aussehen.

Olivenöl und Balsamico in einer Schüssel gut vermischen. Jungen Spinat damit anrichten und mit Salz abschmecken.

Die lauwarmem Radicchio-Viertel in die Mitte eines Serviertellers legen, jungen Spinat an den Rändern verteilen und Granatapfelkerne über den Spinat streuen. Schwarzwurzelstäbchen „mikadoartig“ daraufsetzen. Burrata-Kugeln auf die Schwarzwurzel legen und erst am Tisch durchschneiden, so dass die Hälften leicht auseinandergehen.

Alle Komponente dieses Gerichts können im Voraus zubereitet werden, Radicchio und Schwarzwurzeln können im Ofen wieder aufgewärmt werden.

## Prosecco-Gelee mit Litschis

Zutaten:

18 frische Litschis

¼ Liter Prosecco

1 EL Zucker

1 Schuss Vermouth (z.B. Noilly Prat) oder etwas Gewürztraminer (2/3 Prosecco, 1/3 Gewürztraminer)

2 TL Limettensaft

Minze (frisch)

Agar Agar für ca. 300 ml Flüssigkeit (ca. 1/3 gestrichener TL)

Zubereitung:

12 Litschis schälen und vierteln, dann mit allen anderen Zutaten - bis auf die Minze - gut verrühren und kurz aufkochen lassen. Hinweis für Agar Agar: den Anweisungen auf der Packung folgen. Flamme herunterdrehen und alles etwas abkühlen lassen.

Flüssigkeit in durchsichtige Gläser füllen und in jedes Glas eine geschälte Litschi geben. Über Nacht im Kühlschrank erstarren lassen. Vor dem Servieren restliche Litschis schälen und auf das Gelee setzen. Mit frischer Minze dekorieren.

### **Alternative: Himbeergelee mit Litschis**

#### Zutaten:

18 Litschis  
300 ml Himbeer-Muttersaft  
2 EL Zucker  
2 TL Limettensaft  
Agar Agar (ca. 1/3 gestrichener TL)  
Minze (frisch)

Zubereitung: wie oben

**Frohe Weihnachten!**