



Vorspeise



Hauptgang



Dessert

Neue Leserrezepte: „Heimat auf dem Teller“



Über 90 weitere Ideen für saftige Braten, leckere Aufläufe, Kohl- und Kartoffelgerichte lesen Sie im neuen Rezepte-Magazin des Nordkurier. Sie alle sind bewährte Leserrezepte, die in den Küchen versierter Hausfrauen und Hobbyköche viele Male erprobt wurden.

Erhältlich ist das Magazin in den Servicepunkten des Nordkurier in Neubrandenburg, bei Pressehändlern und in den Märkten des schwarz-gelben Netto und im Direktversand. Telefon: 0800 4575000 (kostenfrei) www.nordkurier.de/rezepte

Drei-Gänge-Weihnachtsmenü

„Oh es riecht gut, oh es schmeckt fein“ ... Gänsebraten mit Knödeln und Rotkohl ist der Klassiker. Wer seine Liebsten mit etwas Neuem überraschen will, dem empfiehlt Gourmet-Experte Holger Gniffke dieses Festmahl in drei Gängen: Dorschröllchen mit Orangensauce als Vorspeise, Kalbshaxe mit Physalis-Kartoffeln zum Hauptgang und Blutorangengelee als Dessert. Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit.



Alle Jahre wieder ... kocht Gourmet-Experte Holger Gniffke für alle Nordkurier-Leser ein leckeres Weihnachtsmenü. Nach dem traditionellen Gänsebraten im vergangenen Jahr richtete der Penzliner Koch und Lebensmitteltechnologe diesmal ein modernes Festtagsmenü an: Dorschröllchen, Kalbshaxe, Blutorangengelee ... einfach nur köstlich! Das Besondere an der Zubereitung ist, dass Sie vieles schon vorbereiten können und so am Weihnachtsfeiertag weniger Stress in der Küche haben. Das Dessert kann ein bis fünf Tage im Voraus gezaubert und bis zum Fest im Kühlschrank gelagert werden. Aber auch die saftig-knackige Kalbshaxe können Sie locker am Vortag in Pfanne und Ofen legen. Dann klappt's auch mit einem entspannten Weihnachtsessen ganz in Familie.

Vorspeise – Dorschröllchen

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Dorschröllchen
8 Stiele Pfefferminze · 6 Stiele Petersilie, glatt
2 frische Lorbeerblätter
3 TL fein abgeriebene Bio-Orangenschale
2 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
30 g Semmelbrösel · 1 kleine Knoblauchzehe
8 Ostseedorsfilets (à ca. 110 g, ohne Haut) · Salz
3 EL Olivenöl

Orangensauce
1 Bio-Orange (ergibt 200 ml Orangensaft frisch gepresst)
3 EL Zitronensaft · 2 TL Zucker · Salz
2 EL Limoncello (ital. Zitronenlikör; ersatzweise Cointreau)
4 EL Olivenöl

Olivenkartoffeln
600 g Kartoffeln (mittelgroß, festkochend)
40 g Zwiebel, gelb · 1 rote Pfefferschote
30 g schwarze Oliven (in Öl, ohne Stein; abgetropft)
3 Stiele Petersilie, glatt · 2 EL Olivenöl
20 g feine Kapern · Salz

UND SO WIRD'S GEMACHT

1. Für Dorschröllchen Minz- und Petersilienblättchen und Lorbeer fein hacken. Mit Orangen- & Zitronenschale und Bröseln mischen. Knoblauch fein hacken, untermischen.

2. Fischfilets mit der gehäuteten Seite nach oben auf die Arbeitsfläche legen, salzen. Bröselmischung auf Filets verteilen, andrücken. Filets aufrollen und mit je 1 Holzspießchen fixieren. Röllchen aufrecht in gefettete ofenfeste Form setzen und beiseitstellen.

3. Rouladen mit Öl beträufeln, im Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft nicht empfehlenswert) auf dem Rost auf der 2. Schiene von unten 15-18 Minuten garen.

4. Für die Sauce Orangen- und Zitronensaft, Zucker, Salz in Topf aufkochen, bei starker Hitze auf 8 EL einkochen lassen. Limoncello zugeben, aufkochen. Topf vom Herd nehmen, Olivenöl mit Schneebesen unterschlagen. Sauce warm halten (nicht kochen lassen!). Petersilie unter Kartoffeln mischen. Mit Dorschröllchen und Orangensauce anrichten.

Dessert – Blutorangengelee

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

1 Bio Limette · 150 g Zucker
1 TL gemahlener Zimt
500 ml Blutorangensaft
8 Blätter rote Gelatine
40 ml Campari · 2 Orangen · 2 Blutorangen
2 rosa Grapefruits · 5 EL Orangenhäut
(z. B. Grand Manier)

Pfeffer, schwarz · 1 rote Chilischote
2 TL Speisestärke
4 Stiele Basilikum

UND SO WIRD'S GEMACHT

1. Limettenschale in Zesten reißen. Aus 250 ml Wasser und Zucker Sirup kochen, Limettenschale, Zimt zugeben. Blutorangensaft und Sirup mischen. Gelatine einweichen, ausdrücken und mit erwärmtem Campari auflösen. Mit Orangensirup mischen, mit Rest verquirlen. In 8 Förmchen verteilen, in Kühlschrank stellen.

2. Zitrusfrüchte schälen, Filets ausschneiden, Saft auffangen. Mit Likör mischen, pfeffern. Chilischote einritzen, zugeben. Orangen- und Grapefruitfilets 3-4 Stunden im Sud durchziehen lassen. ¾ der Marinade in Topf erhitzen und mit Stärke binden. Abkühlen lassen. Gelee mit Fruchtalat und Basilikum servieren.

Hauptgang – Kalbshaxe

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Kalbshaxe
300 g weiße Zwiebeln · 80 g Bundmöhren · 20 g Staudensellerie
3 kleine Knoblauchzehen
4 Kalbshaxenscheiben (je ca. 3 cm dick)
250 g Perlzwiebeln · 1 große Dose geschälte Tomaten (800 g)
8 EL Olivenöl · Salz · Pfeffer, schwarz
200 ml Wermut (z. B. Noilly Prat) · 300 ml Kalbsfond · 2 Lorbeerblätter

Gremolata
2 Knoblauchzehen · 8 Stiele glatte Petersilie · 1 unbehandelte Orange

UND SO WIRD'S GEMACHT

1. Zwiebeln fein würfeln. Möhren putzen, schälen, in kleine Würfel schneiden. Sellerie putzen, entfädeln, in Würfel schneiden. 2 Knoblauchzehen andrücken. Fleischstücke am Rand leicht einschneiden, damit sie sich beim Garen nicht verziehen. Perlzwiebeln pellen. Tomaten im Sieb abtropfen lassen, Saft auffangen. Tomaten grob schneiden.

2. 3-4 EL Öl in einem Bräter erhitzen, die Fleischstücke bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2 Minuten rundherum braten, mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen. Das restliche Öl im Bräter erhitzen, Schalotten darin 2 Minuten braten. Möhren, Sellerie und Knoblauch zugeben und weitere 3-4 Minuten braten. Mit Wermut ablöschen und stark einkochen. Fleisch, Tomaten, Tomatensaft und Fond zugeben und zugedeckt im vorgeheizten Ofen bei 150 Grad (Gas 1-2, Umluft nicht empfehlenswert) auf der 2. Schiene von unten 80 Minuten garen, dabei die Fleischstücke einmal wenden. Die Perlzwiebeln und den Lorbeer zugeben und offen weitere 20-30 Minuten garen.

3. Für die Gremolata Knoblauchzehen und Petersilienblätter fein hacken. Orange heiß abspülen, trocken reiben, die Hälfte der Schale mit einem Sparschäler in dünnen Streifen abschälen. Orangenschale fein hacken, mit Petersilie und Knoblauch mischen.

4. Kalbshaxen aus dem Ofen nehmen, mit Gremolata bestreuen, servieren. Die restliche Gremolata dazu servieren. Dazu passen Physalis-Kartoffelknödel mit Mohnbutter.

HOLGER GNIFFKE EMPFIEHLT ALS BEILAGEN: Olivenkartoffeln (Vorspeise) und Physalis-Kartoffelknödel (Hauptgericht)

Die Rezepte (Zutaten und Zubereitung) für die Vorspeise und Hauptgericht finden Sie auf www.nordkurier.de