

Die HITRADIO RTL MIT-KOCH-SHOW VON KONSUM UND FRIDA
mit Spitzenkoch Gerd Kastenmeier

Weihnachten

Gemeinsam einkaufen, zusammen kochen und mit der ganzen Familie genießen.

Vorspeise

**Waldpilzsuppe mit
Schinkenbruscetta**

Hauptgang

**Entenbraten mit glacierten Maronen,
Rotkohl und Kartoffelknödeln**

Dessert

Lebkuchenparfait mit Mandarinen



www.hitradio-rtl.de



www.konsum.de



www.frida.de

Kastenmeiers
www.kastenmeiers.de

Einkaufsliste

Zutaten für 4 Personen

- Waldpilzsuppe mit Schinkenbruscetta
- 1 Zwiebel
 - 250 g gemischte Pilze
 - 0,4l Geflügel- und Gemüsebrühe
 - 0,1l saure Sahne
 - 1 Baguette
 - roher Schinken zum Würfeln
 - Salz, Pfeffer, Olivenöl

- Lebkuchenparfait mit Mandarinen
- 4 Eier
 - 120 g Zucker
 - 100 g Zartbitter-Kuvertüre
 - 200 ml Schlagsahne
 - 200 g Lebkuchen
 - 10 g Lebkuchengewürz
 - 4 Mandarinen
 - 0,2l Orangensaft
 - 1 Zitrone

- Entenbraten mit glacierten Maronen, Rotkohl und Kartoffelknödeln
- 1 Ente (ca. 2 kg)
 - 2 große Zwiebeln
 - 2 Äpfel
 - 1 Karotte
 - ½ Knolle Sellerie
 - 0,3l Geflügelfond
 - 200 g vorgegarte Maronen (Esskastanien)
 - 100 g Honig
 - 1 Rotkohl
 - 300 g Kartoffelknödelmasse
 - 1–2 Lebkuchen (ohne Glasur)
 - Salz, Pfeffer
 - Zucker
 - Rotwein
 - Pflanzenöl

Liste für Kochutensilien

Bitte stellen Sie sich vor dem Kochen Folgendes bereit:

- Für die Vorspeise 1 mittlerer Kochtopf
 1 mittlere Schüssel für die Pilze

- Für den Hauptgang 1 mittlerer Stieltopf für die Sauce
 1 Schüssel für die Sauce
 1 Sieb für die Sauce
 1 mittlere Schüssel für den Rotkohl
 1 mittlerer Stieltopf für den Rotkohl
 1 kleiner Topf für die Maronen
 1 Topf für die Knödel
 1 Schüssel für das Gemüsebett
 1 ofenfester Bräter (kein Holzgriff!)

- Des Weiteren benötigen Sie 1–2 Schneidebretter, scharfe Messer
 1 sauberes Küchentuch
 elektrischer Mixstab (Zauberstab)

- Für das Dessert 1–2 kleine Töpfe für die Mandarinen
 2 kleine Schüsseln für das Lebkuchenmuß
 1 mittlere Schüssel für die Sauce
 1 kleiner Topf für die Schokolade
 1 Kastenform/
Porzellanauflaufform
 1 Schneebesen

Vorspeise

Waldpilzsuppe mit Schinkenbruscetta

Vorbereitung

Für die **Waldpilzsuppe** die gemischten Pilze (Bsp. Champignons, Austern, Schitake-Pilze, etc.) reinigen (nicht waschen, da sie sich sonst mit Wasser vollsaugen). Dann in kleine, ungefähr gleich große Stücke schneiden. Weiterhin die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Einen Topf vorbereiten, etwas Olivenöl dazugeben und darin die Zwiebeln mit den Pilzen (circa 70–80 g) anschwitzen und ab und zu umrühren. Dann mit etwas Weißwein oder Gemüsebrühe (pro Person 100 ml) ablöschen. Die saure Sahne dazu geben und circa 20 Minuten köcheln lassen. Nach den 20 Minuten werden circa 150 ml Sauerrahm in die Suppe gegeben. Den Sauerrahm nicht verrühren. Die Suppe weiter bei milder Hitze köcheln lassen. Nun das Baguette zur Hand nehmen (sollte frisch sein – wenn nicht, etwas in Olivenöl anbraten) und in dünne Scheiben schneiden. Dann den Schinken in kleine Würfel schneiden. Nun wird der Sauerrahm auf die Baguette-Scheiben gestrichen und die Schinkenwürfel oben darauf gelegt. Das Ganze wird mit etwas Pfeffer verfeinert. Nach circa 30 Minuten wird die Suppe mit einem Mixer klein gehackt, schaumig gerührt und mit etwas Muskat abgeschmeckt. Für eine dickere Konsistenz kann die Suppe noch mit Stärke gebunden werden. Suppe noch einmal kurz aufkochen lassen, durchmischen, etwas kalte Milch dazugeben und zusammen mit der Schinkenbruscetta anrichten.

Vorspeise

Waldpilzsuppe mit Schinkenbruschetta

Zubereitung

Die **Waldpilzsuppe** wird in eine Suppenschale gefüllt und gemeinsam mit der Schinkenbruschetta serviert.

Fertig ist die Vorspeise.

Notizen

Hauptgang

Entenbraten mit glacierten Maronen, Rotkohl und Kartoffelknödeln

Vorbereitung

Für den **Rotkohl** eine Schüssel vorbereiten. Den Rotkohl dann schälen, in dünne Streifen schneiden und in die Schüssel geben. Weiterhin Essig, eine Prise Salz und Zucker (1 EL) dazugeben. Dann mit den Händen durchkneten und ziehen lassen. Kleiner Tipp aus der Küche: den Rotkohl einen Tag vorher marinieren. Nun die Füllung der Ente vorbereiten. Hierzu einen Apfel und eine Zwiebel in große Stücke schneiden. Der Apfel braucht nicht geschält zu werden, so entfaltet er sein volles Aroma. Die Apfel- und Zwiebelstücke dann in eine Schüssel geben. Nun der Ente den Kopf und die Flügel abschneiden. Dann mit der Hand unnötiges Fett aus der Ente entfernen. Weiterhin in die Gebeine der Ente stechen, damit im Ofen unnötiges Fett herauslaufen kann. Nun werden die geschnittenen Apfel- und Zwiebelstücke in die Ente gestopft. Als nächstes werden die Karotte und der Sellerie in grobe Würfelstücke geschnitten und zusammen mit den restlichen Apfel- und Zwiebelstücken in einen Bräter gegeben. Die Ente wird dann darauf gelegt und von außen mit Salz und Pfeffer gewürzt. Dann den Bräter mit einem halben Glas Wasser (circa 100 ml) auffüllen. Nun wird die Ente bei 250 °C eine halbe Stunde im Ofen gebacken. Danach wird die Temperatur auf 200 °C heruntergestellt. Die Ente bleibt weiterhin im Ofen.

Für den **Rotkohl** werden nun ein Apfel und eine halbe Zwiebel in Zentimeter große Stücken geschnitten. Dann werden circa 2 EL Butterschmalz (auch möglich: Gänseschmalz, Entenschmalz) und der geschnittene Apfel und die Zwiebel in einen Topf gegeben und verrührt. Nun wird der marinierte Rotkohl (je länger mariniert, desto weniger muss er gekocht werden) dazugegeben und

Hauptgang

Entenbraten mit glacierten Maronen, Rotkohl und Kartoffelknödeln

noch einmal alles kräftig durchgerührt. Dann werden Gemüsebrühe und ein Schluck Orangensaft (0,1l) dazugegeben, sodass alles bedeckt ist. Der Rotkohl kann nun auf den Herd und köchelt circa 20–30 Minuten vor sich hin. Bitte ab und zu umrühren und nicht zu viel Flüssigkeit verkochen lassen, ansonsten etwas Flüssigkeit nachgießen. Kleiner Tipp aus der Küche: Rotkohl mit etwas Spekulatiusgewürz und Honig verfeinern.

In der Zwischenzeit werden die **Maronen** vorbereitet. Hierzu werden die vorgekochten Maronen in einen Topf gegeben und mit 3–4 EL Honig und Orangensaft (1–2 ml) verfeinert. Das Ganze köchelt dann bei milder Hitze circa 10 Minuten.

Weiterhin werden die **Knödel** vorbereitet. Hierfür wird Wasser mit einer Prise Salz zum Kochen gebracht. In der Zwischenzeit werden kleine Lebkuchenstücken in die Kartoffelmasse gefüllt. Die Knödel (4 Personen/8 Stück) werden dann auf einem Teller bereitgelegt und für 3 Minuten in das kochende Wasser gegeben. Danach sollten sie noch 10 Minuten im Wasser ziehen. Die Ente wird nun aus dem Ofen geholt, kurz angehoben und das komplette Gemüsebett samt Fett entfernt und in eine Schüssel gegeben. Die Ente wird wieder warm gestellt. Das abgeschüttete Gemüse wird durch ein Sieb gedrückt und zusammen mit dem Entenfett und der Gemüsebrühe (circa ½ Liter) in einen Topf gefüllt. Der Großteil der Fettschicht wird dann abgeschöpft. Die Sauce dann nochmal aufkochen lassen. Nun wird die Ente aus dem Ofen genommen und zerteilt. Dabei wird als erstes mit den Keulen begonnen. Dann wird vorsichtig von beiden Seiten am Brustknochen entlang geschnitten und das übrige Entenfleisch entfernt und dann warm gestellt. Nun kann alles schön angerichtet und serviert werden.

Hauptgang

Entenbraten mit glacierten Maronen, Rotkohl und Kartoffelknödeln

Zubereitung

Die knusprige Ente wird nun zusammen mit den Maronen, dem Rotkohl und den Knödeln auf einen Teller gebracht und mit der Sauce verfeinert. Fertig!

Entenbraten mit glacierten Maronen, Rotkohl und Kartoffelknödeln

Notizen

Dessert

Lebkuchenparfait mit Mandarinen

Vorbereitung

Ein Wasserbad zum Schmelzen der **Schokolade** anrichten. Die Schokolade in eine Schüssel geben und über dem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Weiterhin wird das Eigelb vom Eiweiß getrennt (4 Personen – 4 Eier). Zu den 4 Eigelb werden 2 EL Zucker gegeben und mit einem Schneebesen durchgerührt. Die Masse wird dann in die Schüssel mit der geschmolzenen Schokolade gegeben und solange umgerührt bis sich der Zucker völlig aufgelöst hat. In der Zwischenzeit werden die Lebkuchen in sehr kleine Würfel geschnitten, dann in die Schokomasse gegeben und mit etwas Lebkuchengewürz verfeinert. Weiterhin werden 300 g Schlagsahne unter die Masse gehoben und verrührt. Das Lebkuchenmuß wird in eine Kastenform gefüllt, mit Folie abgedeckt und für 1,5 h in den Tiefkühler gestellt. Dann werden die Mandarinen geschält, in einen Topf mit lauwarmen Wasser gegeben und darin 10 Minuten aufbewahrt. Die weißen Reste lassen sich danach problemlos von der Mandarine lösen. Nun werden in einen Topf Orangensaft (0,1–0,2l) und 2 EL Zucker gegeben und zum Kochen gebracht. Speisestärke wird für eine cremige Konsistenz in kaltem Wasser angerührt und zum Orangensaft dazugegeben. Die Sauce nochmal zum Kochen bringen und die Mandarinstücke ganz zum Schluss dazugeben.

Dessert

Lebkuchenparfait mit Mandarinen

Zubereitung

Nach 1,5 h wird das Dessert aus dem Gefrierschrank genommen und zusammen mit der Mandarinsauce serviert.

Fertig ist unser leckeres Dessert: **Lebkuchenparfait mit Mandarinen**

Und denken Sie immer daran: DAS AUGES ISST MIT.

Notizen
