

Weihnachten kocht der Bischof

Bischof Dr. Martin Hein aus Kassel kochte für den Hessischen Rundfunk (hr) sein Weihnachtsmenu. Wir präsentieren die Rezepte (mit freundlicher Genehmigung des hr-Magazins Horizonte)

Rezepturen für jeweils 4 Personen

Rinderbrühe vom Tafelspitz mit Gemüsestreifen und Eierstich

1kg	Tafelspitz
100g	Karotte
100g	Sellerie
100g	Lauch
1	Zwiebel
	Lorbeer, Wacholder, Pfefferkörner weiß
40g	Karotte
40g	Sellerie
40g	Lauch
2	Eier
100ml	Milch
	Salz, Pfeffer, Muskat

Den Tafelspitz mit kaltem Wasser bedecken und langsam aufkochen lassen. Wenn Schaum aufsteigt, abschöpfen und anschließend die Gewürze zugeben. Nach etwa 1 Stunde leichtem Köcheln geschälte Karotte, Sellerie und Lauch zugeben. Die Zwiebel halbieren und in einer Pfanne auf der Schnittfläche sehr braun anbraten, zur Brühe geben und das Ganze ca. eine weitere $\frac{3}{4}$ Stunde kochen lassen.

Sobald das Fleisch weich ist, aus der Brühe nehmen und auskühlen lassen. Die Brühe durch ein Sieb passieren.

Die kleine Menge Karotte, Sellerie und Lauch in feine Streifen schneiden und in einer Teflonpfanne kurz anschwitzen.

Die Eier mit der Milch verrühren, mit Salz und Muskat würzen und in einer feuerfesten Form im Wasserbad im Backofen bei ca. 150°C stocken lassen. Nach dem Auskühlen in Würfel schneiden.

Gemüsestreifen und Eierstich in vorgewärmte Suppentassen füllen und mit der heißen Rinderbrühe übergießen.

Geräuchertes Filet von Reinhardswaldforelle mit winterlichen Blattsalaten

2	geräucherte Forellen
100ml	Sahne
1 Teel.	Geriebener Meerrettich
	Salz
	Gemischte Blattsalate nach Marktangebot
	Essig, Öl, Senf mittelscharf, Salz, Pfeffer, Zucker
1	Tomate
	Dill

Blattsalate putzen und aus Essig, Öl, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker ein Salatdressing herstellen.

Die Sahne schlagen und mit Meerrettich und Salz verrühren. Die Tomate vierteln, entkernen und in Würfel schneiden.

Die Forellen filetieren, die Haut abziehen und jeweils 1 Filet auf Teller anrichten. Salat mit Dressing mischen und kleine Bouquets neben den Filets anrichten. Die Filets mit Sahnemeerrettich und Tomatenwürfeln garnieren. Mit Weißbrot servieren.

Wildschweinkeule in Apfelschaumweinsauce

1,2kg	Wildschweinkeule ohne Knochen
200g	Karotten, geschält
200g	Sellerie, geschält
400g	Zwiebeln, geschält
400ml	Rotwein
3 EL	Tomatenmark
	Salz, Pfeffer, Wacholder, Lorbeerblatt, Knoblauch
	Öl zum Anbraten
100ml	Apfelschaumwein
300g	Maronen (vakuumverpackt oder tiefgekühlt)
	Zucker
600g	Rotkraut in feinen Streifen
200g	Zwiebelstreifen
1	Apfel
200ml	Rotwein
	Öl
	Salz, Pfeffer, Zucker, Lorbeerblatt, Wacholder, Nelken, Zimtstange
100g	Johannisbeergelee
500g	Spätzle

Das Fleisch würzen und im Bräter von allen Seiten stark anbraten. Aus dem Bräter nehmen und das grob geschnittene Gemüse und die Zwiebeln kräftig Farbe nehmen lassen. Tomatenmark dazugeben und ebenfalls stark anbraten, mehrmals mit einer kleinen Menge Rotwein ablöschen. Fleisch wieder zugeben. Mit Wasser auffüllen und zugedeckt im Ofen bei 190°C ca. 2 Stunden schmoren. Wenn das Fleisch weich ist, herausnehmen und warm stellen, die Sauce passieren und abbinden, abschmecken. Kurz vor dem Anrichten den Apfelschaumwein unterrühren.

Für die Maronen den Zucker karamellisieren, mit wenig Wasser ablöschen, die Maronen zugeben und mit dem Karamell schwenken.

Für das Rotkraut die Zwiebel anschwitzen, Rotkraut zugeben, ebenso Rotwein, die Gewürze und das Johannisbeergelee. Mit Deckel kochen bis das Kraut weich ist.

Die Spätzle in reichlich Salzwasser kochen, abschütten, leicht ölen.

Schmandmousse

250g	Schmand
200g	geschlagene Sahne
40g	Zucker
	Saft von ¼ Zitrone und ¼ Orange
3 Blatt	Gelatine

