

Kochen mit Martina und Moritz vom 15.12.2018

Redaktion: Klaus Brock

Weihnachten in Europa – Was unsere Nachbarn zum Fest essen

Dänischer Heringssalat: Sildesalat	2
Heringssalat auf finnische Art: Sillisalaatti	4
Yorkshirepudding aus England	7
Aus Frankreich: Entenbrust à l'Orange dazu Kartoffelklöße mit Rotkohl gefüllt	9
Panettone	11

URL: <https://www1.wdr.de/fernsehen/kochen-mit-martina-und-moritz/sendungen/weihnachten-in-europa-100.html>

Alle Rezepte von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer



In ganz Europa ist Weihnachten ein besonderes Fest. Vom hohen Norden bis in den tiefsten Süden genießt man die besinnliche Zeit. Die Bräuche hingegen können sich von Ort zu Ort unterscheiden: So ist in vielen Regionen der Heiligabend der wichtigste Tag, während andernorts erst der 1. Weihnachtstag als Festtag gilt. Wieder andere feiern zum neuen Jahr oder am Dreikönigstag. In jedem Fall ist aber klar: Weihnachten ist ein Familienfest, bei dem man am gedeckten Tisch beisammen sitzt und etwas Besonderes zu Essen und zu Trinken genießt. Es ist uns sehr schwer gefallen, sich unter all den Köstlichkeiten auf die zu beschränken, die wir heute zeigen werden.

Heringsssalate

Der Heringsssalat hat in vielen Gegenden Deutschlands am Heiligabend Tradition, wo er oft als einziges Gericht aufgetischt wird. Aber auch in anderen Ländern wird er heiß geliebt: In Dänemark heißt er Sildesalat und sieht übrigens nicht viel anders aus als bei uns: Es gehören Kartoffeln hinein, Rote Bete – die auch für die appetitliche hübsche Farbe sorgt – Äpfel für die Frische, Gurkchen fürs Knackige, Kapern und Zwiebel für die Würze. In Finnland schnibbelt man sogar noch Wiener Würstchen hinein, hartes Ei und gekochte Möhren gehören auch dazu. Wer Heringe verwendet, muss allerdings aufpassen: Wenn sie sehr sauer sind, sollte man sie zuvor wässern. Noch besser verwendet man jedoch gleich milde Matjes. Am besten schmecken die kleinen, zarten Primtjes – sie sind kleiner als die üblichen (und leider auch teurer), dafür schmecken sie doppelt so gut.

Dänischer Heringsssalat: Sildesalat

Hinein gehören Kartoffeln und Rote Bete, beides kann man natürlich schon vorher kochen – Rote Bete sogar bereits gegart aus der Gemüseabteilung kaufen.



Zutaten für sechs Personen:

- 800g festkochende Kartoffeln
- Salz und Pfeffer
- 4 EL heiße Brühe
- 3-4 EL Essig
- 2-3 Rote Bete Knollen (ca. 600 g)
- 1 Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen (nach Gusto)
- 1 Chilischote (nach Gusto)
- Ca. 200g säuerliche Äpfel (Elstar, Glockenapfel, Topaz oder Mairak)
- 2-3 Essiggürkchen
- 4-6 Matjesfilets
- Glatte Petersilie

Zutaten für die Marinade:

- 1 EL Senf
- 3 EL milder Essig (oder Gurken-/Kaperneinlegeflüssigkeit)
- 50-100 g saure Sahne (10%)

Zubereitung:

- Rote Bete gar kochen, die dünne Haut abziehen, Wurzelende und Blattansatz wegschneiden. Die Knollen ebenfalls möglichst exakt wie die Kartoffeln würfeln. Zwiebeln sehr fein in Würfel schneiden. Knoblauch fein zerdrücken, Chili entkernen und fein hacken. Gürkchen fein würfeln und die Äpfel vierteln, schälen, Kerngehäuse entfernen, die Viertel zentimeterklein würfeln.
- Die Kartoffeln in der Schale garkochen, sie müssen sich mit einem spitzen Messer leicht durchstechen lassen. Etwas auskühlen, dann pellen, in Würfel von knapp 2 cm schneiden und in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Gürkchen, Zwiebel, Apfel, Knoblauch, Brühe und Essig gründlich mischen.
- Alles zu den Kartoffeln in die Schüssel geben und schließlich auch die Matjesfilets in passende Würfel schneiden, die Petersilie fein hacken, beides zufügen.
- Die Zutaten für die Marinade verrühren und über den Salat gießen. Alles mischen – nochmals abschmecken: Säure? Salz? Falls der Salat jetzt nicht saftig genug erscheint, noch einen guten Schuss Brühe einarbeiten. Vor dem Servieren ruhig noch eine Stunde durchziehen lassen.

Beilage: Geröstetes Graubrot oder einfach Baguette.

Getränk: Pils oder ein anderes Bier. Oder Apfelsaft.

Heringsalat auf finnische Art: Sillisalaatti

Hier gehört – weil Weihnachten ist – zusätzlich noch Wurst hinein, statt Apfel frische Gurke, dafür ist die Marinade ziemlich üppig: aus Mayonnaise, dicker süßer Sahne (Crème fraîche) die mit Schlagsahne aufgelockert wird.



Zutaten für sechs Personen:

- 800 g frisch gekochte Kartoffeln
- 2-3 gekochte Rote Bete (ca. 300 g)
- 2 gekochte Möhren (200 g)
- ½ kleine Salatgurke
- 1 rote Zwiebel
- 3 Wiener Würstchen
- 4 EL heiße Brühe
- 1 TL Salz
- 3-4 EL Essig
- 3 gekochte Eier
- 4-6 Matjesfilets
- Dill

Zutaten für die Marinade:

- 2 EL Mayonnaise (siehe Tipp)
- 2 EL Crème Fraîche
- Salz und Pfeffer
- 3-4 EL Apfelessig
- 2-3 EL Kapern (nach Gusto auch etwas von der Kapernflüssigkeit)
- 2-3 gehäufte EL geschlagene Sahne

Zubereitung:

- Die noch warmen Kartoffeln pellen und in Scheibchen schneiden. Die Haut der Roten Bete und der Möhren abziehen, sie dann in dünne Scheiben hobeln. Gurke mit dem Sparschäler so schälen, dass feine Streifchen rundum noch sichtbar bleiben. Ebenfalls in Scheibchen hobeln. Zwiebel fein hacken, Würstchen in feine Scheiben schneiden. Alles mischen, dabei salzen und mit Brühe und Essig anmachen.
- Eier würfeln. Matjes quer in Streifen schneiden. Dill abzupfen und wer ihn fein haben möchte, hackt ihn etwas.
- Mayonnaise, Crème fraîche, Sahne, Salz, Pfeffer, Essig und Kapern verrühren, wenn sie nicht klein sind, vorher hacken.
- Die Marinade in die Mitte einer großen runden Platte gießen. Rundherum den Kartoffel-Würstchensalat anrichten. In die Mitte die Matjes mit den Eiern häufen und Dill drüber verteilen. Darauf achten, dass dabei auch unter den Kartoffelsalat reichlich von der Sahnemarinade gemischt wird.

Beilage: Kräftiges, dunkles Roggenbrot.

Getränk: Bier oder Glühwein (siehe Tipp).

Tipp: Grundrezept für Mayonnaise: Die Mayonnaise machen wir natürlich selbst, weil es so einfach ist und viel besser schmeckt:

Selbstgemachte Mayonnaise

Zutaten:

- 1 Eigelb
- 1 EL Senf
- 1 EL Essig
- 1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer
- 100 bis 150 ml Öl



Zubereitung:

- Das Öl in einen hohen Mixbecher geben. Mit dem Mixstab zunächst alles am Boden des Bechers innig mixen, bis dort eine helle Emulsion entstanden ist, erst dann den Stab langsam nach oben ziehen und alles zur dicken Mayonnaise schlagen. Gut abschmecken.
- In ein Schraubglas füllen und kalt stellen. Wer die Mayonnaise etwas schlanker mag, rührt jetzt ein, zwei Löffel Joghurt oder Frischkäse unter.

Selbstgemachter Glühwein

Selbstgemachter Glühwein: Um den kommt man offenbar in kaum einem der nördlicheren Länder Europas herum. Wenn es kalt ist, liebt man den belebenden, erwärmten Wein. Leider wird einem das Getränk durch das, was man so auf Weihnachtsmärkten angeboten bekommt, ziemlich vermiest. Wir empfehlen ihn so:

Zutaten für vier bis sechs Personen:

- 2 EL Rosinen
- 2 Nelken
- 1 Stück Zimtstange
- 2 Pimentkörner
- 2 EL Mandelstifte
- 1 Flasche leichter Rotwein
- ½ Orange

Zubereitung:

- Alle Zutaten in einen Topf füllen, sehr langsam erhitzen, nicht völlig zum Kochen bringen.
- Die Orangenschale dünn abschälen und mit dem ausgepressten Saft zufügen.
- Alles etwa 10 Minuten ziehen lassen. Fertig! (Wer es lieber alkoholfrei mag, der nimmt statt des Rotweins Johannisbeersaft.)

Yorkshirepudding aus England

Der berühmt-berüchtigte Plumpudding, der einem angeblich noch bis zum Silvesterabend im Magen liegt, ist wohl ein wenig aus der Mode gekommen. Als Hauptgericht gehört in England traditionell der Truthahn auf den Tisch – oft mit Yorkshire-Pudding als Beilage. Ganz klar: Auch hier ist mit Pudding nichts Süßes, keine Nachspeise gemeint. Wir machen aus dieser Beilage einen pffiffigen Happen zum Apéritif. Dazu gibt's einen frischen Kräuterdip. Der schmeckt so gut, dass man aufpassen muss, nicht zu viel davon zu essen, sonst hat man für die weiteren Gerichte nicht mehr genügend Hunger...



Zutaten für sechs Personen:

- 150 g Mehl
- 3 Eier
- Salz
- 1 TL Currypulver
- 300 ml Milch
- 100-150 ml Oliven- oder neutrales Öl

Zutaten für den Dip:

- 250 g Frischkäse
- 100 g saure Sahne
- 1 kleine Zwiebel (oder Schnittlauch oder Zwiebeltriebe)
- 2 EL Zitronensaft (etwas abgeriebene Zitronenschale)
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL saure Sahne
- 1 Schuss Olivenöl
- 1 Handvoll Brunnenkresse oder andere Kräuter: Kerbel, Petersilie

Zubereitung:

- Mehl, Eier, Salz und Curry glatt rühren. Langsam die Milch zufügen, dabei ständig mit dem Holzlöffel rühren, bis ein dickflüssiger Teig entstanden ist. In eine Kanne umfüllen.
- Das Öl in die vier Vertiefungen an der schmalen Seite eines Muffinblechs gleich hoch verteilen. Das Blech kippen, sodass das Öl in die darunterliegende Reihe fließt, von dort weiter in die nächste – bis sämtliche Vertiefungen davon gleichmäßig gefüllt sind: Das Öl sollte jeweils 3 mm hoch den Boden bedecken.
- Das Blech in den 200-220 Grad heißen Backofen stellen und 10 Minuten vorheizen. (Ober- & Unterhitze, keine Heißluft: sie trocknet die Puddings aus.) Mit Topflappen herausholen – Achtung: sehr heiß – den Teig gleichmäßig jeweils in die Vertiefungen verteilen, nur höchstens $\frac{3}{4}$ füllen.

- Im heißen Ofen etwa 15 bis 20 Minuten backen, bis die Küchlein hochgegangen und goldbraun geworden sind.
- In der Zwischenzeit den Kräuterdip anrühren: Frischkäse (siehe Tipp) mit den feingehackten Kräutern, geriebener Zwiebel, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -schale glatt rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Getränk: Entweder ein Apéritif-Champagner (Blanc des Blancs) oder leichter Cider (Apfelwein).

Tipp: Frischkäse kann man wunderbar selber machen. Griechischen oder türkischen Joghurt (den mit 10%) in einem mit Küchenpapier ausgelegten Sieb über einer Schüssel im Kühlschrank einen Tag lang abtropfen lassen. So entsteht ein fester und trotzdem streichfähiger, milder Frischkäse.

Aus Frankreich: Entenbrust à l'Orange dazu Kartoffelklöße mit Rotkohl gefüllt

Nur die ausgelöste Brust zu braten und daraus ein feines Essen zu machen, ist auf jeden Fall weniger aufwendig als das ganze Tier zuzubereiten. Die ausgelösten Entenbrüste kommen auch auf unseren Markt fast immer aus Frankreich, meist von Barbarie-Enten, die besonders fleischige Brüste haben. Man unterscheidet zwischen den weiblichen, die besonders zart sind, und den männlichen, fast doppelt so groß, aber auch fester im Fleisch und derber im Geschmack. Für Gastgeber wichtig: Das ganze Essen lässt sich wunderbar vorbereiten. Witzig dazu: Kartoffelklöße, die mit Rotkraut gefüllt sind, wie man sie im Elsass gerne macht.



Zutaten für sechs Personen:

- 3 oder 4 Entenbrüste (je nachdem, ob männlich oder weiblich: insgesamt ca. 750 g)
- 4-7 Pimentkörner
- 8-10 Pfefferkörner
- 2-3 Wacholderbeeren
- 1 Prise Zucker
- 1 EL Olivenöl
- 1 Bio-Orange (Saft und Schale)
- 50-60 g kalte Butter
- 2 EL Orangenlikör
- 1 EL Sherry-Essig

Zutaten für die Kartoffelklöße:

- 1 kg mehlig Kartoffeln
- 2 Eier
- 1 Eigelb
- 1 TL Salz
- Muskat
- ca. 100 g Mehl
- 2 EL Stärke

Zutaten für die Füllung:

- ½ kleine Zwiebel
- 2 EL Entenfett (oder Schmalz oder Butter)
- 1 kleiner Kopf Rotkohl
- Salz und Pfeffer
- 1 TL brauner Zucker
- 2 EL Essig

- 3-4 Pimentkörner

Zubereitung:

- Die **Entenbrüste** aus der Packung holen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Die Haut mit einem scharfen Messer in parallelen, eng gesetzten Schnitten kreuzweise einschneiden, aber nicht bis zum Fleisch durchtrennen.
- Die Gewürzkörner mit der Zuckerprise im Mörser zerreiben, mit dem Öl mischen und die Fleischteile damit rundum fest einreiben. Marinieren lassen, bis alles Weitere erledigt ist.
- Für die **Klöße** die Kartoffeln in der Schale gar kochen, abgießen, pellen und durch die Presse drücken. Auf der Arbeitsfläche verteilen, damit der Kartoffelschnee ein wenig ausdampfen kann. Die Eier sowie das Eigelb darauf geben, auch das Salz und Muskat. Etwa die Hälfte vom Mehl und die Stärke darüber sieben. Rasch mit den Händen zu einem angenehm weichen Teig zusammenkneten. Notfalls mehr Mehl zufügen. Eine Rolle daraus formen.
- Die Entenbrüste jetzt mit der Hautseite nach unten in eine heiße Pfanne legen und nun auch salzen. Langsam auf mittlerer Hitze braten. Die Haut soll jetzt ihr Fett abgeben und schön knusprig werden. Das dauert mindestens 10 bis 15 Minuten.
- Unterdessen für die Knödelfüllung aus Rotkohl zunächst die Zwiebel und den Rotkohl fein schneiden oder hobeln. In ein, zwei Löffeln vom heißen Entenschmalz andünsten. Zu den Zwiebeln geben und mitdünsten, dabei salzen. Platz in der Topfmitte schaffen, dort etwas Zucker karamellisieren und mit Essig ablöschen. Das Kraut gut mischen und grob zerkleinerte Pimentkörner hinzugeben. Zugedeckt etwa 20-30 Minuten schmoren.
- Von der Kartoffelrolle fingerdicke Scheiben schneiden. Jeweils einen Löffel Rotkraut in die Mitte setzen, die Teigmasse darüber schließen und zu einem runden Knödel formen. Die gefüllten Klöße in siedendem Salzwasser etwa 20 Minuten mehr ziehen als kochen lassen.
- Die Entenbrüste nunmehr wenden, auch die Fleischseite bei jetzt etwas verstärkter Hitze eine Minute anbraten. Dann auf einer feuerfesten Platte zum endgültigen Garziehen in den 80 Grad warmen Ofen stellen.
- Das Bratfett jetzt wegkippen – auffangen und gegebenenfalls für Bratkartoffeln verwenden. 2 EL Butter im Bratensatz erhitzen, mit dem Saft der Orange ablöschen. Die Orangenschale mit dem Sparschäler abschälen und mit einem scharfen Messer in feine Streifen schneiden, im Bratenfond 5 Minuten leise köcheln. Orangenlikör und Essig angießen und etwas einkochen.
- Restliche Butter einschwenken, ebenso den aus den warmgestellten Entenbrüsten ausgetretenen Saft. Nochmals abschmecken: Salz? Säure? Eventuell eine Zuckerprise zufügen.
- **Anrichten:** Die Entenbrüste mit einem scharfen Messer schräg in dünne Scheiben schneiden. Auf vorgewärmten Tellern ein kleines Rotkohlbett anrichten. Darauf dachziegelartig die Entenbrustscheiben setzen. Jeweils einen gefüllten Kartoffelkloß daneben platzieren – eventuell aufreißen, damit man sein schönes Innenleben sieht. Mit Sauce umklecksen.

Getränk: Zum festlichen Geflügel gibt es natürlich auch einen noblen Wein – weiß aus dem Elsass. Oder rot - zum Beispiel einen üppigen Spätburgunder.

Panettone

Er gilt in Italien als das Meisterstück zu Weihnachten und ist Kult. Viele kaufen das gute Stück beim Bäcker, oft kommt er aus der Fabrik – das halten die Italiener heutzutage nicht anders als wir mit unserem Stollen. Und natürlich schmeckt der selbstgebackene Panettone (italienisch: pane = Brot, one = groß, gewaltig) einfach besser als alles, was man kaufen kann. Krumig muss er sein, locker, duftig und vor allem nicht zu trocken. Deshalb fügt man ihm gern einen Teil Sauerteig hinzu. Der hält ihn saftig. Sauerteig ist langwierig, damit zieht sich die Zubereitung über mehrere Tage hin. Wir haben mit diesem Rezept gute Erfahrungen gemacht:



Zutaten für eine Form von 18/20 cm Ø:

- 700 g Mehl (am besten ist Manitobamehl geeignet oder 550iger Weizenmehl)
- ca. 200 ml lauwarme Milch
- 15 g frische Hefe
- 150 g geschmolzene Butter
- 100 ml Honig
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 100 g gewürfeltes Zitronat und Orangeat
- 70 g in Rum eingeweichte Rosinen

Zum Bestreichen und Backen:

- 1 Stück kalte Butter
- 1 Eigelb
- 3 EL Milch
- Hagelzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

- 100 g Mehl in einer Schüssel mit der lauwarmen Milch sowie der darin aufgelösten Hefe verrühren. Zugedeckt 10 Minuten gehen lassen, bis alles zu brodeln beginnt.
- Das restliche Mehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben, die Hefemischung zufügen. Die Maschine erst kurz kräftig und dann bei langsamer Stufe arbeiten lassen.
- Die flüssige, noch warme Butter mit dem Honig mischen und in die Rührmaschine fließen lassen. Nacheinander die Eier sowie eine Salzprise zufügen. Diesen Teig jetzt weiter auf kleiner Stufe durcharbeiten lassen, ruhig zehn Minuten – die Maschine nimmt einem die Arbeit ab, aber spart keine Zeit.

- Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche kippen und nochmal von Hand durchwalken. Er soll jetzt weich sein, aber darf nicht kleben, sonst noch etwas Mehl darüber stäuben und einarbeiten.
- Flach ausbreiten, die Sukkade (Zitronat und Orangeat) sowie die abgetropften Rosinen darauf verteilen und in den Teig einkneten.
- Den Teig zu einer Kugel formen, in eine ausreichend große Plastiktüte (Gefrierbeutel) packen, mit viel Raum über dem Teig die Tüte mit einer Klammer verschließen und über Nacht in den Kühlschrank legen.
- Am nächsten Tag hat sich der Teig verdreifacht, aus dem Kühlschrank nehmen und weiterhin in der Tüte zwei bis drei Stunden lang Zimmertemperatur nehmen lassen.
- Einen schmalen, möglichst hohen Topf von 18 bis 20 cm Durchmesser mit einem doppelt gelegten Stück Backpapier, das mindestens 18 cm breit ist und so lang, dass es dem Topfumfang entspricht, so auslegen, dass es einen hohen Zylinder im Topf bildet.
- Den Teig nochmals durchwalken, wieder zur Kugel formen und in diesen vorbereiteten Topf legen. Oben in den Teig ein X mit einem Messer schneiden, damit der Teig dort aufbrechen kann. Zugedeckt an einem warmen Ort 2-3 Stunden gehen lassen, bis er so hochgestiegen ist, dass er den oberen Papierrand erreicht.
- Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (Ober- & Unterhitze. Wichtig: keine Heißluft, sie trocknet den Panettone aus). In die Oberfläche ein Kreuz schneiden, dorthinein ein esslöffelgroßes Stück Butter setzen. Rundum die Oberfläche mit dem Eigelb, das mit etwas Milch glattgerührt wurde, einpinseln. Etwas Hagelzucker rundum darauf streuen.
- Den Panettone 80 bis 90 Minuten backen. Nach 45 Minuten die Temperatur auf 160 Grad herunterschalten, ein Blatt Alufolie darüber breiten, damit der Kuchen nicht zu dunkel wird. Am Ende zeigt die Stäbchenprobe, ob der Kuchen durchgebacken ist: ein besonders langes Stäbchen nehmen, mit dem mindestens bis in die Mitte gelangen kann – es sollte sauber herauskommen.
- Den Kuchen in der Form auskühlen lassen, damit er nicht zusammensinkt.

Getränk: Zum Panettone natürlich was Prickelndes aus Italien oder auch einen Likörwein, zum Beispiel einen Marsala aus Sizilien (oder ein Vin Santo aus der Toskana ...) oder natürlich einen Espresso!