

Weihnachtliches gebratenes Lachsfilet

Zutaten:

4 Lachsfilets à 150 g

50 g Butter

1 Prise Lebkuchengewürz, gute

1/2 Zitrone, Schale einer, und

1/2 Orange, Schale einer (in feine Streifen geschnitten und kurz blanchiert)

50 g Mandelblätter

80 g Rosinen, in Rum eingelegte

2 EL Spekulatius, gehackte

2 EL Pinienkerne

2 EL Kerbel, gehackter

Zutaten Wildreispufer:

100 g Wildreis, weichgekochter

2 Eier

Salz, Muskat

2 EL Schnittlauch

50 g Kartoffeln, rohe

Lachsfilets würzen, in der Butter bei mäßiger Hitze braten. Alle Zutaten zugeben und den Lachs in den Gewürzen braten. Lachs aus der Pfanne nehmen und die Gewürze mit einem guten Schuß Zitronensaft ablöschen. Kerbel zugeben und alles über die angerichteten Lachsfilets geben.

Gemüse: z.B. italienisches Karottengemüse mit Parmaschinkenstreifen und gehackter Petersilie.

Sättigungsbeilage:

Wildreispufer.

Die Kartoffeln in eine Schüssel reiben und alle angegebenen Zutaten zugeben. Vermengen und in heißem Öl kleine Puffer braten.

Die Rezeptesammlung der Unix-AG <<http://www.unix-ag.uni-kl.de/>>, kochbuch@unix-ag.uni-kl.de

Rehrücken mit süßer Kruste

Zutaten:

120 g Butter
70 g Lebkuchen; gerieben
30 g Walnüsse
1 Prise Lebkuchengewürz
1/2 Orange; die Schale davon
Zitronensaft
1 3/5 kg Rehrücken
Salz, Pfeffer
Wacholderbeeren
Öl, zum Braten
2 Zwiebeln
2 EL Honig
Rotwein
Essig
500 ml Wildsauce; Glas
100 ml Sahne

Backofen vorheizen (230 Grad).

Lebkuchenkruste:

Butter schaumig schlagen, alle Zutaten untermischen.

Rehrücken von Häuten und Sehnen befreien, am Knochen etwas einschneiden, mit Gewürzen/Öl einreiben. Zwiebeln würfeln, Bräter-Boden damit auslegen, Rücken daraufsetzen, in Ofen schieben, nach 8 Minuten rausnehmen, mit Honig einstreichen, mit Lebkuchenmasse überziehen.

8 Minuten (230 Grad) braten, wenn Kruste braun ist, Fleisch aber noch rosa, herausnehmen, warmstellen.

Bratensatz mit Rotwein und Essig loskochen. Sauce zugießen, 5 Minuten köcheln. Durchsiehen, mit Sahne verfeinern.

Rehrücken am Tisch tranchieren.

Die Rezeptesammlung der Unix-AG <<http://www.unix-ag.uni-kl.de/>>,
kochbuch@unix-ag.uni-kl.de

Weihnachtswaffeln

Zutaten:

125 g Butter
100 g Zucker
1 Prise Salz
3 g Lebkuchengewürz
4 Eier (M)
100 g Mehl
75 g Speisestärke
1 TL Backpulver
250 g Crème double

aus: essen & trinken 12/98

Butter schmelzen und abkühlen lassen, dann Zucker, Salz und Lebkuchengewürz mit den Quirlen des Handrührgerätes sehr cremig schlagen. Eier nach und nach mit den Schneebesensenterrühren.

Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und sieben und abwechseln mit Crème double unter die Eimasse rühren.

Ein Waffeleisen erhitzen und mit Öl einpinseln. Je drei Esslöffel ins Waffeleisen geben und 4-5 Minuten goldbraun backen. Die gebackenen Waffeln auf einem Gitter mit Küchenpapier im heißen Ofen bei 100° C bis zum Servieren warm und knusprig halten.

Dazu schmeckt Apfelkompott, das mit Vanillezucker gewürzt ist.

Die Rezeptesammlung der Unix-AG <<http://www.unix-ag.uni-kl.de/>>, kochbuch@unix-ag.uni-kl.de

Weihnachtspunsch

Zutaten:

1 Liter roten Tee, verdünnt
1/2 Liter Orangensaft
1/2 Liter Rotwein
2 TL Lebkuchengewürz
60g Zucker
nach Geschmack zusätzlich mit Weinbrand oder Rum abschmecken
Arbeitszeit: ca. 10 Min.

Tee, Säfte und Rotwein in einem Kochtopf verrühren und erhitzen. Zucker und Lebkuchengewürz am besten mit dem Schneebesensenterrühren. Es kann sein, dass sich das Lebkuchengewürz nicht ordentlich auflöst, das macht aber nichts. Es schmeckt trotzdem ausgezeichnet und stört nicht beim Trinken! Sofort heiß servieren. Wer den Punsch nicht so süß mag, nimmt vielleicht erst einmal nur die Hälfte vom Zucker und kostet, bei Bedarf kann man immer noch nach zuckern

Mannheimer Dreck

Zutaten:

100 g Marzipanrohmasse
100 g Gemahlene Haselnüsse
100 g Gemahlene Mandeln
100 g Löffelbiskuits; zerbröselte
100 g Zitronat; fein gehackt
30 g Mehl
10 g Kakaopulver
10 g Lebkuchengewürz
10 g Gemahlene Zimt
5 g Gemahlene Nelken
50 ml Schlagsahne
150 g Eiweiß
150 g Zucker
30 Backblaten 5 cm Dm
100 g Halbitter-Kuvertüre
100 g Helle Kuchenglasur

aus: essen & trinken 12/98

Marzipanrohmasse mit gemahlene Haselnüssen, gemahlene Mandeln, zerbröselte Löffelbiskuits, feingehacktem Zitronat, Mehl, Kakaopulver, Lebkuchengewürz, gemahlene Zimt, gemahlene Nelken und Schlagsahne gut mit den Händen mischen, dabei das Marzipan zerbröseln.

Eiweiß mit Zucker zu steifem Schnee schlagen und mit einem Holzlöffel unter die Nußmischung arbeiten. Die Masse mit einem Spritzbeutel Lochtülle Nr. 10 auf die Backblaten spritzen und ungefähr 5 Stunden bei Zimmertemperatur trocknen lassen. Bei 200° C im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten 10 Minuten auf dem Grillrost backen, dann vollkommen kalt werden lassen.

Halbitter-Kuvertüre und helle Kuchenglasur grob zerkleinern und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen, dabei gut verrühren. Die Oberseite der Makronen in die Kuvertüren-Mischung tauchen oder damit einpinseln, dann abtropfen lassen. Auf Backpapier setzen und fest werden lassen. Der Mannheimer Dreck hält sich luftdicht verschlossen 2-3 Wochen.

Die Rezeptesammlung der Unix-AG <<http://www.unix-ag.uni-kl.de/>>, kochbuch@unix-ag.uni-kl.de

Kartoffel-Lebkuchen

Zutaten:

6 Eier

750 g Zucker

450 g Mehl

500 g Haselnüsse, gerieben

100 g Vollmilch-Schokolade

1 TL Zimt

1 TL Nelken - oder Lebkuchengewürz

3 Pk. Backpulver

700 g Kartoffeln, handwarm; gekocht, zerdrückt

Alle Zutaten miteinander vermengen, zum Schluß die handwarmen, zerdrückten Kartoffeln darunterrühren.

Die Masse 1 cm dick mit einem Messer auf Oblaten streichen, Messer mehrfach in Wasser tauchen.

Bei 180-200 Grad ca. 20 Minuten im Backofen backen.

Nach dem Backen dünn mit der geschmolzenen Schokolade bestreichen.

Quelle: Original von U. Decker Elchingen

Die Rezeptesammlung der Unix-AG <<http://www.unix-ag.uni-kl.de/>>, kochbuch@unix-ag.uni-kl.de

Lebkuchenmann

Zeitaufwand: bis 40 Min.
Schwierigkeitsgrad: leicht

für den Teig:

250 g Mehl
1 gehäufte TL Backpulver
175 g Rohrzucker
1 Prise Salz
1 Ei
1 EL flüssiger Honig
1 TL Zimt
1 TL Lebkuchengewürz
3 EL Milch
60 g Butter

für die Dekoration:

Rote und braune Zuckerschrift
oder farbiger Zuckerguss
Smarties o. Ä für Knöpfe

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Rohrzucker und Salz mit Ei, Honig, Zimt, Lebkuchengewürz und Milch mischen.

Butter in Stückchen darauf verteilen, gut verkneten. Die Masse auf bemehlter Arbeitsfläche mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Flach ausrollen, Männchen ausstechen oder mit Hilfe einer Schablone ausschneiden.

Männchen auf ein Blech (Backpapier) legen und bei 180°C ca. 15 Minuten backen.

Herausnehmen, abkühlen lassen.

Mit der Zuckerschrift Augen und Mund gestalten und mit Smarties die Knöpfe.