

Montag, 23. Dezember 2024

Lieblingsrezepte für Heiligabend



Was kommt Heiligabend auf den Tisch? Die Erste Beigeordnete der Stadt Ahlen Stephanie Kosbab und der Erste Stellv. Bürgermeister Ahlens Matthias Harman verraten heute, was bei Ihnen zu Hause gerne gegessen wird. Vielleicht geben die beiden Ihnen ja noch eine kurzfristige Alternative für morgen Abend...

Stephanie Kosbab:

Ehrlich gesagt, gibt es in meiner Familie kein jährlich festgelegtes Menu zu Heiligabend. Wir wechseln gern auch mal zwischen Kartoffelsalat mit Wienerschnitzel, Gans mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelknödeln und Maronensüppchen vorweg oder Rinderrouladen mit Rotkohl und Kartoffeln nebst Zimtmousse-Sternen zum Nachtsch. Nach einer kleinen Familienumfrage steht dennoch fest, dass es an 39 von mir bewusst wahrgenommenen Heiligabenden ca. 25 Mal Raclette gab. Und so wird es in diesem Jahr bei uns, unser traditionelles Familien-Raclette geben!

1. Appetizer - herzhafter Blätterteig Tannenbaum

Dazu braucht Ihr 2 Rollen Blätterteig aus dem Kühlregal, 90 Gramm Schinkenwürfel, 90 Gramm Bergkäse (ich nehme mittelalten Appenzeller), 100 Gramm Crème fraîche, Salz, Pfeffer und ein Ei.

Die Zubereitung ist eigentlich ganz simpel. Einfach den ersten Blätterteig ausrollen und tannenbaumförmig ausschneiden. Crème fraîche, Schinkenwürfel und Käse mischen und auf den Blätterteig streichen. Danach den zweiten Blätterteig zuschneiden und auf die Füllung legen. Mit dem Messer ca. 3 cm dicke Streifen schneiden und in der Mitte einige Zentimeter als Stamm stehen lassen. Dann die einzelnen Äste zweimal umdrehen. Aus dem übrig gebliebenen Blätterteig könnt Ihr Sterne ausstechen und auf die Spitze drücken. Anschließend den Blätterteig vorsichtig mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und alles im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen.

2. Hauptgang: Raclette für alle Geschmäcker

Ich mag sehr gern ein puristisches Schweizer Raclette mit Kartoffeln, Schweizer Raclettekäse, Cornichons und Bündnerfleisch. Meine Liebsten sind etwas vielseitiger unterwegs und so steht auf unserer Weihnachtstafel regelmäßig ein großzügiges Potpourri an Leckereien. Hierzu gehören vor allem: Mais, Rinderfiletscheiben, Paprika, Rührei, Champignons, Salami, Zucchini-scheiben, Zwiebeln, Ananas, Tomaten, Brokkoli und Lachs. Nicht fehlen dürfen bei uns übrigens unterschiedliche Dips. So ist für jeden etwas dabei und alle sind glücklich und keiner bleibt hungrig!

3. Dessert: Vanillekipferl-Creme mit Himbeeren

Meistens hat nach einem ausgiebigen Raclette-Essen keiner von uns mehr Hunger. Nach dem Wichteln, passt dann aber meistens doch noch ein kleiner Nachtisch. In diesem Jahr gibt es Vanillekipferl-Creme.

Für sechs Portionen mischt Ihr 500 Gramm Quark mit 250 Gramm Mascarpone und 100 ml Sahne. Das Ganze schmeckt Ihr mit Vanillemark und Zucker ab, so wie es Euch schmeckt. Im Anschluss zerbröseln Ihr Vanillekipferl und schichtet die Quarkmasse abwechselnd mit den Vanillekipferl-Bröseln und Himbeeren in kleine Gläser. Damit es schick aussieht, garniert Ihr alles mit einer Himbeere und einem Vanillekipferl und fertig ist der Nachtisch.

Übrigens alle drei Gänge kann man ganz wunderbar vorbereiten, so dass keiner Stress hat. Wir gehen dann entspannt um 18.00 Uhr in die Kirche und starten feierlich in den Heiligen Abend!



Matthias Harman:

Weihnachten ist für viele von uns nicht nur eine Zeit der Besinnlichkeit und Gemeinschaft, sondern auch eine Gelegenheit, Traditionen zu pflegen – und dazu gehört bei uns das Essen, das die Festtage besonders macht.

Für uns ist ein klassisches Weihnachtsessen untrennbar mit einem Gericht verbunden, welches bestimmt bei vielen von Ihnen Erinnerungen weckt und Wärme schenkt:

Rinderrouladen, serviert mit Rotkraut, Kartoffeln und Gemüse. Dieses Festmahl beschert uns Jahr für Jahr die Vorfreude auf die Feiertage.

Die Rouladen (ja ca. 170 gr.) zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie schön dünn klopfen. Schalotten schälen und in dünne Ringe schneiden. Gewürzgurken in Scheiben schneiden. Möhre, Zwiebel und Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden. Frühstücksspeck in feine Streifen schneiden. Senf in einer Schüssel mit 1 EL Tomaten-mark verrühren.

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalottenringe darin glasig dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. So lange braten, bis der Zucker karamellisiert. Aus der Pfanne nehmen. 1 EL Öl in die Pfanne geben und den Speck darin kross anbraten. Vom Herd nehmen.

Rouladen auf die Arbeitsfläche legen. Mit Salz und etwas Pfeffer würzen und mit der Senf-Tomatenmark-Mischung einstreichen. Schalotten und Speck darauf verteilen. Mit Gewürzgurkenscheiben belegen. Rouladen fest aufrollen und mit zwei Zahnstochern verschließen. Restliches Öl (2 EL) in einem hohen Topf erhitzen.

Rouladen von allen Seiten scharf anbraten und wieder herausnehmen. Möhre, Zwiebel und Sellerie in den Topf geben, ebenfalls anbraten, mit Salz und Zucker würzen. Restliches Tomatenmark (2 EL), Lorbeerblätter, Gewürznelken, Pfefferkörner und Rosmarin hinzufügen und 2 Minuten mitbraten. Alles mit Rotwein und Brühe ablöschen. Aufkochen und noch einmal abschmecken. Die Rouladen wieder in den Topf legen und etwa 2 Stunden zugedeckt köcheln lassen.

Die Rouladen herausnehmen. Den Bratenfond durch ein Sieb passieren, wieder in den Topf geben und etwa 1 Stunde einkochen, bis die Sauce sämig ist. Mit Zucker und Pfeffer abschmecken. Die Rouladen wieder in die Sauce legen und erwärmen. Auf Teller verteilen, mit Sauce übergießen und servieren.

Rotkraut:

Äußere Blätter vom Kohl entfernen. Kohl putzen, waschen, vierteln und den Strunk herausschneiden. Kohlviertel in feine Streifen schneiden. Kohlstreifen, Lorbeer, Zimt, Wein und Essig in einer Schüssel mischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Kohl mit den Händen verkneten und über Nacht an einen kühlen Ort, marinieren.

Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. 2 EL Gänseschmalz in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln andünsten, Honig hinzugeben und hellbraun karamellisieren lassen. Rotkohl in Marinade dazugeben und zugedeckt bei geringer Hitze 1 Std. köcheln lassen.

Nach der Kochzeit die Flüssigkeit einreduzieren lassen. Restliches Schmalz und Preiselbeeren unterrühren. Den Rotkohl mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken

Dazu Kartoffeln und Ofengemüse

Einfach lecker.....

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen alle eine frohe und besinnliche Weihnachtszeit – mit Ihren Liebsten, Ihren Traditionen und natürlich Ihrem ganz persönlichen Weihnachtsessen.

Herzliche Grüße

Stefanie Kosbab & Matthias Harman