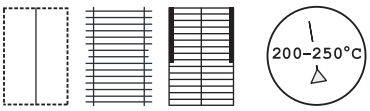
Dein Weihnachtsmenü
aus dem Merklinger

Vorheizen: ca. 15 Minuten
Arbeitszeit: ca. 3-3,5 Stunden



Vorspeise:
Pilz-Blätterteig-Törtchen auf Wildkräutersalat
mit Granatapfel und Walnüssen

Hauptgericht:
Rinderschmorbraten in Rotweinsoße mit
Kartoffel-Maronen-Rolle,
Knusper-Rosenkohl
und Preiselbeer-Birnen

Dessert:
Apfel-Cranberry-Crumble
mit Zimt-Sahne-Schmand

Zutaten (für 6 Personen)

Vorspeise

Für die Pilz-Blätterteig-Törtchen

100 g Walnusskerne
1 El Öl
200 g braune Champignons, in Scheiben
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1 TL gehackter Rosmarin
250 g Crème fraîche
1 Ei
150 g milder Blauschimmelkäse, gewürfelt
Öl für die Form
1 Packung Blätterteig aus dem Kühlregal
Granatapfelkerne
Wildkräutersalat
Salz, Pfeffer, Muskat

Für das Dressing:

180 ml Walnussöl
90 ml Himbeeressig
3 TL Dijonsenf
2 EL Honig
Salz, Pfeffer

Hauptgericht

Für den Rinderschmorbraten in Rotweinsoße:

1,5 kg Rindfleisch aus der Oberschale
3 Lorbeerblätter
4 Wacholderbeeren, im Mörser angedrückt
8 schwarze Pfefferkörner, im Mörser angedrückt
2 Flaschen Rotwein (trocken und kräftig)
450 g Knollensellerie
350 g gelbe Rüben
½ Stange Lauch
2 rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 EL Butterschmalz
2 EL Tomatenmark
200 ml Sahne
Johannisbeergelee
Speisestärke
Salz, Pfeffer

Für die Kartoffel-Maronen-Rolle:

1 EL Butter
50 g Speck, fein gewürfelt
1-2 Schalotten, fein gewürfelt
150 g gekochte Maronen, gehackt
½ Bund Petersilie, gehackt
750 g Kartoffelteig (am besten selbstgemacht)
oder alternativ aus dem Kühlregal
2-3 EL zerlassene Butter
Fett für die Form
Salz, Pfeffer

Für den Knusper-Rosenkohl:

1 kg Rosenkohl, frisch
oder tiefgekühlt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
6 EL Olivenöl
5 EL Panko oder Semmelbrösel
1,5 TL Kräuter der Provence, getrocknet
1 EL Honig
Salz, Pfeffer

Für die Preiselbeer-Birnen:

3 Birnen
Preiselbeer-Konfitüre
70 ml Orangenlikör
(z.B. Grand Marnier)
2-3 EL zerlassene Butter

Dessert

Apfel-Cranberry-Crumble mit Zimt-Sahne-Schmand:

1 kg säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
2 EL Zitronensaft
150 g Cranberries, grob gehackt
2 EL Zucker
4-5 EL Rum

Für die Streusel:

100 g gehackte Mandeln
100 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1-2 TL Spekulatiusgewürz
1 Prise Salz
230 g Weizenmehl
200 g geschmolzene Butter
Butter und 2-3 EL Semmelbrösel
für die Form

Für den Zimt-Sahne-Schmand:

200 g Schmand
3 EL Puderzucker
2 TL Zimt
1 Prise Salz
200 g Sahne

Los geht`s mit der Zubereitung:

Für den Rinderschmorbraten in Rotweinsoße:

24 Stunden vorher:
Die Gewürze in einen Teebeutel geben. Das Gemüse waschen und putzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und alles in grobe Stücke schneiden. Wein, Rindfleisch, Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch und den Teebeutel mit den Gewürzen in eine große Schüssel geben. Abgedeckt im Kühlschrank mindestens 24 Stunden marinieren. Das Fleisch zwischendurch wenden.

Wir starten mit dem Rinderschmorbraten:
Das Fleisch aus der Marinade nehmen, mit Küchenpapier trockentupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Marinade durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Gemüse und Flüssigkeit getrennt aufbewahren. Den Teebeutel für später zurücklegen.

Den Merklinger mit dem ausziehbaren Grillrost und Schamottsteinen ausstatten und auf ca. 220-250°C einheizen.

Einen großen, feuerfesten Topf oder Bräter im Merklinger mit aufheizen. Den Topf auf den Grillrost stellen, Butterschmalz darin erhitzen und das Fleisch rundherum kräftig anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. Das Gemüse in den Topf geben und kräftig anrösten. Tomatenmark unterrühren und kurz mit anrösten. Mit der Marinade ablöschen und aufkochen lassen. Teebeutel und Fleisch wieder dazugeben. Zugedeckt ca. 2 Stunden bei ca. 200-220 °C schmoren lassen. Den Topf dafür auf den Abstandsrost auf den Schamottsteinen stellen. Den Braten während der Garzeit einmal wenden.

Das Hauptgericht schmort nun gemütlich im Ofen. Jetzt kann es mit der Zubereitung der Vorspeise und den Vorbereitungen für die Beilagen weitergehen.

Für die Pilz-Blätterteig-Törtchen:
Eine feuerfeste Pfanne auf dem ausziehbaren Grillrost erhitzen und die Walnusskerne, ohne Zugabe von Fett, rösten. Die Nüsse heraus-nehmen und für die Salatdeko beiseite stellen.

Öl in der Pfanne auf dem Grillrost erhitzen und die Pilze darin anbraten. Knoblauch und Rosmarin dazugeben und kurz mit anschwitzen. Die Champignons mit Salz und Pfeffer würzen. Aus dem Ofen nehmen und für die Pilz-Blätterteig-Törtchen beiseite stellen.

Für die Kartoffel-Maronen-Rolle:
Butter in der Pfanne auf dem Grillrost zerlassen und Speck, Schalotten und Maronen darin anschwitzen. Petersilie unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Füllung für die Kartoffel-Maronen-Rolle beiseite stellen.

Tipp: Ohne Speck wird daraus ein vegetarisches Gericht.

Den Grillrost brauchst du jetzt für dein Menü nicht mehr. Du kannst ihn (inkl. der darunterliegenden Stahlplatte) nun ganz vorsichtig mit den Hitzeschutzhandschuhen aus dem Ofen nehmen und die Schamottsteine dafür einsetzen.

Während der Schmorbraten gerade noch auf dem Abstandsrost auf den Schamottsteinen schlummert und sich die eingesetzten Steine aufheizen, kannst du mit der Zubereitung der Pilz-Blätterteig-Törtchen fortfahren.

Dafür Crème fraîche mit dem Ei in einer Schüssel verrühren. Blauschimmelkäse untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Eine Muffinform mit Öl ausstreichen.

Den Blätterteig in 12 Quadrate schneiden. Die Mulden der Muffinform mit den Teigstücken auskleiden. Die Füllung hineingeben und die angeschwitzten Pilze darauf verteilen.
Die Muffinform nun neben den Rinderschmorbraten auf den Abstandsrost auf den Schamottsteinen stellen und die Pilz-Blätterteig-Törtchen 20-25 Minuten bei 220-250°C im Merklinger goldgelb backen.

Die Vorspeise anrichten:
Dafür den Wildkräutersalat auf den Tellern verteilen und die Pilz-Blätterteig-Törtchen dazu anrichten. Die Zutaten für das Dressing in einem Schüttelbecher vermengen und über den Salat geben. Mit Granatapfelkernen und den gerösteten Walnüssen dekorieren.
Die Pilz-Blätterteig-Törtchen können warm oder kalt serviert werden.

Weiter geht es jetzt mit den Beilagen.

Für die Kartoffel-Maronen-Rolle:
Den Kartoffelteig zwischen zwei Backpapierabschnitten oder Frischhaltefolie mit dem Nudelholz zu einem länglichen Rechteck ausrollen.
Das obere Backpapier abziehen und die vorbereitete Füllung auf dem Kartoffelteig verstreichen. (Für die Deko ein wenig von der Füllung zurückbehalten.) Dabei einen 1-2 cm breiten Rand frei lassen. Die Rolle von der langen Seite her aufrollen und in eine große, gefettete Ofenform setzen. Mit der zerlassenen Butter einpinseln und mit der zurückbehaltenen Füllung bestreuen.

Dazu darf sich auch gleich der Knusper-Rosenkohl „kuscheln".

Für den Knusper-Rosenkohl:
Rosenkohl putzen und waschen. Knoblauch, Olivenöl, Panko, Kräuter und Honig in einer großen Schüssel vermischen und den Rosenkohl untermengen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.
Den Rosenkohl um die Kartoffel-Maronen-Rolle herum verteilen.

Für die Preiselbeer-Birnen:
Birnen waschen, halbieren und das Kernhaus mit einem Kugelstecher ausstechen. Mit der Preiselbeer-Konfitüre füllen und in eine ofenfeste Form setzen. Den Likör seitlich angießen. Die Birnen mit der zerlassenen Butter beträufeln.

Die Ofenform mit der Kartoffel-Maronen-Rolle und dem Knusperrosenkohl und die Preiselbeer-Birnen ca. 30 Minuten vor Ende der Garzeit des Rinderschmorbratens auf den Abstandsrost auf den Schamottsteinen mit in den heißen Merklinger stellen.

Das Hauptgericht ist nun komplett in deinem Merklinger und auch schon fast fertig.

Jetzt fehlt nur noch die feine Rotweinsoße.

Braten und Teebeutel mit den Gewürzen aus dem Schmortopf nehmen. Das Fleisch abgedeckt warm halten. Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen. Dabei das Gemüse leicht ausdrücken. Die Soße mit Speisestärke andicken oder einen Teil vom Schmorgemüse fein pürieren und unter die Soße rühren. Mit Salz, Pfeffer und Johannisbeergelee abschmecken und nochmal kurz aufkochen lassen.

Das Hauptgericht anrichten:
Den Braten und die Kartoffelrolle in Scheiben schneiden. Mit Preiselbeer-Birne, Knusper-Rosenkohl und Rotweinsoße auf den Tellern anrichten.

Zu einem gelungenen Weihnachtsmenü darf natürlich ein himmlisches Dessert nicht fehlen.
Während wir das Hauptgericht genießen, den Merklinger nochmal auf 220-250°C aufheizen.

Apfel-Cranberry-Crumble mit Zimt-Sahne-Schmand:
Die Äpfel waschen, vierteln und das Kernhaus entfernen. Die Äpfel in 1 cm große Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und mit dem Zitronensaft vermischen.

Eine ofenfeste Form mit Butter einfetten und mit den Semmelbröseln ausstreuen.
Die Äpfel in der Form verteilen. Die gehackten Cranberries mit dem Zucker mischen und über die Äpfel geben. Mit Rum beträufeln.

Mandeln, Zucker, Vanillezucker, Spekulatiusgewürz, Salz und Mehl in einer Schüssel mischen.
Die geschmolzene Butter dazugeben. Zuerst mit einem Kochlöffel, dann mit den Fingern zügig zu Streuseln verarbeiten. Diese über dem Obst verteilen.
Die Form auf den Abstandsrost in den 220-250°C heißen Merklinger stellen und den Apfel-Cranberry-Crumble ca. 25 Minuten goldbraun backen.

Für den Zimt-Sahne-Schmand
Schmand, Puderzucker, Salz und Zimt mit dem Schneebesen glatt rühren. Sahne steif schlagen und unter den Schmand heben.
Den Apfel-Cranberry-Crumble lauwarm mit dem Zimt-Sahne-Schmand genießen.

Der Apfel-Cranberry-Crumble sorgt als Blitz-Dessert für mehr Zeit am Weihnachtsabend….
Die Streusel kannst du bequem schon vorab vorbereiten. Luftdicht verpackt halten sie bis zu einer Woche im Kühlschrank. Außerdem kannst du sie auch problemlos einfrieren. Dafür breitest du die ungebackenen Streusel auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech aus und legst sie für ca. 1 Stunde in das Tiefkühlfach. Danach kannst du sie in eine geeignete Gefrierdose füllen. Bei Bedarf einfach auftauen lassen, über dem Obst verteilen und wie gewohnt backen.

Genauso kannst du auch das vorbereitete Obst gleich mit der Ofenform einfrieren. Am Weihnachts-abend auftauen lassen, mit Rum beträufeln, die Streusel darauf vereilen und im Merklinger goldgelb backen.