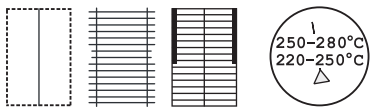




Dein **Silvester- FEUER-WERK** aus dem Merklinger

Vorheizen: ca. 30 Minuten
Arbeitszeit: ca. 2,5-3 Stunden



Dein FEUER-Werk aus dem MERKLINGER:

Käsefondue aus dem Keltentopf
 Tomatige Hackfleisch-Kugelbömbchen
 Hähnchenspieß-Raketen
 Garnelen-Speck-Kometen
 Kunterbunte Beilagen zum Eintauchen und Dippen
 Fonduebrot von der Keltenschale

Zur späteren Stunde:

Mitternachtszauber-Süppchen aus dem
 Weißbrotschälchen

MERKLINGER Glücks-Knallbonbons mit Sprüchen
 MERKLINGER Knallbonbons
 mit Nuss-Nougat-Pralinenfüllung

Zutaten (für 6 Personen)

Am Vortag:

Für das Fonduebrot und die Weißbrotschälchen (mind. 24 Stunden vorher):

800 g Weizenmehl Type 550
200 g Semola
24 g Salz
625 ml kaltes Wasser
3 g frische Hefe (Zimmertemperatur)
20 g Olivenöl
2 EL getrocknete Kräuter
etwas Semola für die Arbeitsfläche
2 EL Milch

Für die Hähnchenspieß-Raketen:

350 g Hähnchenbrust
70 g Joghurt
3 EL Basilikum-Pesto

An Silvester:

Für das Mitternachtszauber-Süppchen:

Siehe Rezept DER MERKLINGER: Linsen-Chili sin Carne oder Chili con Carne

Für die MERKLINGER Glücks-Knallbonbons und die Knallbonbons mit Nuss-Nougat-Pralinenfüllung:

1 Pck. Filoteig aus dem Kühlregal
Knusprige Haselnuss-Pralinen
(z.B. Ferrero Rocher)
50 g geschmolzene Butter
Knallbonbon-Sprüche

Für die tomatigen Hackfleisch-Kugelbömbchen:

400 g Rinderhack
1 Ei (Größe M)
100 g Halbgetrocknete Tomaten in Olivenöl, fein gehackt
40 g Peperoni mild, fein gehackt
½ Bund Basilikum, fein gehackt
4-5 EL Semmelbrösel
Salz, Pfeffer, Chili

Für das Käsefondue:

1 Knoblauchzehe
600 g Gruyère
15 g Stärkemehl
600 ml trockener Weißwein
600 g Vacherin (oder auch Appenzeller, Tete der Moine AOP oder Emmentaler)
1-2 EL Kirschwasser nach Belieben



Für die kunterbunten Beilagen:

200 g frische Tortellini aus dem Kühlregal
300 g Trauben, kernlos
300 g Kirschtomaten
100 g Südtiroler Schinken
180 g Oliven
600 g Drillinge
1 Kaki
Silberzwiebeln, Cornichons nach Belieben
Rosmarinzweige und Radicchioblätter

Für die Garnelen-Speck-Kometen:

12 Riesengarnelen, küchenfertig
1-2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1 EL Petersilie, frisch gehackt
1 Spritzer Zitronensaft
6 Scheiben Speck

Außerdem:

Lange und kurze Holzspieße
1 Baumscheibe
6 Ofenförmchen (ca. 200 ml)
Küchengarn
6 Fonduegabeln (oder „normale“ Gabeln)
(1 Rechaud)

Los geht's mit der Zubereitung:

Am Vortag:

Den Teig für das Fonduebrot und die Weißbrotschälchen herstellen:

Dafür Wasser in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Mehl, Semola, Salz und Hefe dazugeben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. In den letzten 2 Minuten das Olivenöl hinzufügen und unterkneten. Den Teig zu einer Kugel zusammenschlagen und in eine geölte Teigwanne geben. Zuerst bei Raumtemperatur abgedeckt ca. 2-3 Stunden gehen lassen. Anschließend 12-24 Stunden im Kühlschrank (4°C) gehen lassen.

Als Nächstes kannst du schon mal das Hähnchenfleisch marinieren.

Für die Hähnchenspieß-Raketen:

Für die Marinade den Joghurt mit der Pesto in einer Schüssel verrühren. Hähnchenfleisch trocken tupfen und in lange, flache Streifen schneiden. Das Fleisch mit der Marinade mischen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Die ersten Vorbereitungen sind schon geschafft!

An Silvester:

Wir starten mit dem Mitternachtszauber-Süppchen.

Konntest du dich entscheiden? Chili con- oder Chili sin Carne? Du kannst nichts falsch machen! Beides ist sehr lecker! (siehe Rezepte DER MERKLINGER)

Dafür den Merklinger zuerst mit dem ausziehbaren Grillrost und Schamottsteinen ausstatten.

Anschließend werden Fonduebrot, Weißbrotschälchen und Knallbonbons gebacken.

Diese Köstlichkeiten kannst du auch schon am Vormittag in deinem Merklinger zubereiten.

(Den Grillrost nun gegen die Schamottsteine austauschen.)

Für das Fonduebrot und die Weißbrotschälchen:

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 1-2 Stunden bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.

Für die sechs Weißbrotschälchen jeweils 100 g Teig abwiegen und zu Kugeln schleifen. Aus dem restlichen Teig wird das Fonduebrot hergestellt.

Diesen Teig zu einer großen Kugel zusammenschlagen und ebenfalls entspannen lassen.

Die Keltenschale mit Olivenöl einpinseln und den Fonduebrotteig auf die Größe der Schale ausrollen. Den Teig mit einem Teigrädchen tief einschneiden, sodass kleine Würfelchen entstehen. Dabei aber nicht durchschneiden! Abgedeckt nochmal 20-30 Minuten gehen lassen.

Für die Suppenschälchen ein Backblech mit einer Grillmatte auslegen und die Ofenförmchen mit der Unterseite nach oben darauf verteilen.

Die Arbeitsfläche mit Semola ausstreuen und die Teiglinge mit dem Nudelholz zu dünnen runden Fladen ausrollen. Die Ofenförmchen gut mit Olivenöl einpinseln und die Fladen darüber legen. Abgedeckt 15-20 Minuten gehen lassen. Die Teigoberfläche mit Olivenöl einpinseln und nach Belieben mit getrockneten Kräutern bestreuen.

In dieser Zeit den Merklinger auf ca. 250-280°C einheizen.

Das Fonduebrot mit der Milch einpinseln und die Keltenschale direkt auf die Schamottsteine in den heißen Merklinger stellen.

Das Backblech mit den Weißbrotschälchen auf den Abstandsrost auf den Schamottsteinen stellen.

Brot und Weißbrotschälchen ca. 25-30 Minuten knusprig backen. Aus dem Merklinger nehmen und auskühlen lassen. Die Weißbrotschälchen vorsichtig von den Ofenförmchen lösen.

Für die MERKLINGER Glücks-Knallbonbons und die Knallbonbons mit Nuss-Nougat-Pralinenfüllung:

Je ein Blatt von dem Filoteig auf der Arbeitsfläche ausbreiten und mit der geschmolzenen Butter einpinseln. Ein zweites Blatt darauf legen und die Teigblätter vierteln.

Für die MERKLINGER Glücks-Knallbonbons je einen vorbereiteten Spruch in die Mitte eines Viertels legen und locker aufrollen. Rechts und links mit einem Stück Küchengarn zu Bonbons verschnüren.

Für die Knallbonbons mit Nuss-Nougat-Pralinenfüllung statt dem Spruch je eine ausgepackte Praline in die Teigblätter einwickeln und verschnüren.

Ein Backblech mit einer Grillmatte auslegen. Die Bonbons auf dem Blech auf dem Abstandsrost auf den Schamottsteinen ca. 15 Minuten goldbraun backen.



Nun geht es an die weiteren Vorbereitungen für dein Silvester FEUER-WERK aus dem Holzbackofen. Sobald diese getroffen sind, hast auch du einen wunderbar gemütlichen Abend vor deinem Merklinger.

Für die tomatigen Hackfleisch-Kugelbömbchen:

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und mit den Händen gut verkneten. Bei Bedarf noch Semmelbrösel zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken und aus dem Hackfleischteig mit angefeuchteten Händen ca. 20 kleine „Bömbchen“ formen. Diese mit Olivenöl einpinseln und auf den Deckel/Bratplatte des Keltentopfes legen. Bis zur Zubereitung mit Folie abdecken und im Kühlschrank aufbewahren.

Für das Käsefondue:

Knoblauchzehe halbieren und den Keltentopf innen mit den Schnittseiten des Knoblauchs ausreiben.
Käsesorten reiben. Den Gruyère mit der Speisestärke in dem Keltentopf vermischen.

Für die kunterbunten Beilagen:

Tortellini nach Packungsanweisung 2-3 Minuten in heißem Salzwasser ziehen lassen. Abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Drillinge ca. 20-25 Minuten in Salzwasser vorgaren.

Keltenschale mit großen Radicchioblättern auslegen und mit Rosmarinzwiegen dekorieren.

Die Beilagen in den „Radicchioschälchen“ verteilen. Die Platte mit Folie abdecken und im Kühlschrank aufbewahren.

Vorbereitungen für die Hähnchenspieß-Raketen und die Garnelen-Speck-Kometen:

Die Baumscheibe und je 12 kurze und 12 lange Holzspieße 30 Minuten wässern.

In dieser Zeit kannst du die Garnelen marinieren...

Für die Garnelen-Speck-Kometen:

Garnelen waschen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Für die Marinade Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Zitronensaft verrühren. Die Garnelen ca. 30-60 Minuten marinieren.

Um die Spieße in die gewässerte Holzscheibe stecken zu können, musst du nun kreisförmig 24 dünne, leicht schräge Löcher mit etwas Abstand in das Holz bohren. (Bei weichem Holz reicht es auch aus, die Löcher mit einem Nagel vorzuklopfen.)

Für die Hähnchenspieß-Raketen:

Die am Vortag marinierten Hähnchenfleischstreifen wellig auf die langen Holzspieße stecken und diese in die vorbereiteten Löcher in der Holzscheibe stecken.

Für die Garnelen-Speck-Kometen:

Speckscheiben halbieren und jede Garnele mit jeweils einer halben Speckscheibe umwickeln und auf die vorbereiteten Holzspieße stecken.

Die Garnelen-Speck-Kometen um die Hähnchenspieß-Raketen stecken.

Langsam kannst du auch den Merklinger wieder auf Temperatur bringen. Er sollte etwa 30-40 Minuten aufgeheizt sein, bevor es losgeht. Die Oberhitze sollte bei 220-250°C liegen.

Für deine weiteren Planungen:

Es dauert etwa 30-40 Minuten, bis der Käse für das Fondue geschmolzen ist. Die tomatigen Hackfleisch-Kugelbömbchen braten ca. 20 Minuten und die Spieße haben eine Garzeit von ca. 15 Minuten.

Für das Käsefondue:

Weißwein zugeben und den Keltentopf direkt auf die heißen Schamottsteine in den Merklinger stellen. Unter Rühren aufkochen lassen. Anschließend den restlichen Käse zugeben und schmelzen. Nach Belieben das Kirschwasser unterrühren. Sobald der Käse geschmolzen ist, den Keltentopf auf den Abstandsrost auf den Schamottsteinen stellen und unter gelegentlichem Umrühren im Merklinger bis zur Verwendung warm halten.

Jetzt dürfen die Gäste kommen und es darf gefeiert werden.

Das Käsefondue ist schon in deinem Merklinger. Nun kannst du die Hackfleisch-Kugelbönbchen auf der Bratplatte direkt auf die heißen Schamottsteine stellen. Nach etwa 5 Minuten kommt auch die Baumscheibe mit den Spießen in den heißen Merklinger.

Das Käsefondue entweder im Merklinger oder auf dem Rechaud warmhalten. Jetzt kann nach Belieben getunkt und gedippt werden!

Ran an die Gabeln! Der Fondue-Spaß rund um den Merklinger kann beginnen.

Das Fonduebrot und die kunterbunten Beilagen nicht vergessen.

Kurz nach Mitternacht...

Kurz nach Mitternacht ist deine Party noch lange nicht vorbei! Jetzt werden deine Gäste sogar noch mit einem Mitternachtszauber-Süppchen - ganz elegant - aus dem Weißbrotschälchen überrascht!

Und mit den Merklinger-Glücks-Knallbonbons zum Start ins Neue Jahr kann eigentlich nichts mehr schief gehen.

Einen feurigen Start ins NEUE JAHR!



