

Holzbackofen und Grill

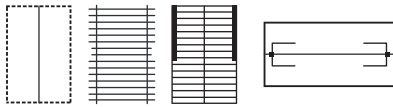
**MERKLINGER**



Wenn aus Feuer Geschmack wird.

# Dein **Weihnachtsmenü** aus dem Merklinger 2023

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



## **Vorspeise:**

Pilzcremesuppe mit Pesto-Sternchen

## **Hauptgericht:**

Glasierter Putenrollbraten mit  
Maronen-Apfel-Füllung von der Rotisserie mit  
Cider-Weißwein-Soße,  
Kartoffelgratin aus dem Glas  
Bohnenpäckchen mit Speck und  
Miniknödeln aus der Bratenfüllung

## **Dessert:**

Gebackene Ricottacreme mit WEINTrauben  
und Früchtebrot



## Zutaten (für 6 Personen)

### Vorspeise

#### Für die Pilzcremesuppe:

10 g getrocknete Steinpilze  
400 g gemischte Pilze (Champignons, Pfifferlinge, Kräuterseitlinge)  
2 Schalotten, gewürfelt  
1 Knoblauchzehe, fein gehackt  
2 EL Butter  
200 g mehlig kochende Kartoffeln, gewürfelt  
150 g Knollensellerie, gewürfelt  
850 ml heißer Gemüsefond  
200 ml Sahne + 100 ml zum Servieren  
Salz, Pfeffer und Muskat aus der Mühle  
2-3 EL Sojasoße  
frische Rosmarinzwige

#### Für die Pesto-Sternchen:

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal  
4 EL Basilikum-Pesto

### Hauptgericht und Beilagen

#### Für den glasierten Putenrollbraten mit Maronen-Apfelfüllung und Cider-Weißwein-Soße:

1,5 kg Putenbrust

#### Für die Füllung und die Miniknödel:

1 mittelgroßer Apfel, fein gewürfelt  
1 mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt  
150 g Maronen (vorgegart), fein gewürfelt  
½ Bund Petersilie, fein gehackt  
2-3 EL Semmelbrösel + 3-4 EL für die Knödel  
1 Ei (Größe M) + 1 Ei für die Knödel  
etwas Speiseöl  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

#### Außerdem:

4 EL Apfelbutter/Apfelkonfitüre  
Wurzelgemüse  
200 ml trockener Weißwein  
200 ml Cidre (mild)  
600 ml heißer Gemüsefond  
100 ml Sahne  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

#### Für den Kartoffelgratin aus dem Glas:

900 g Kartoffeln, festkochend  
1 Knoblauchzehe, fein gehackt  
200 ml Milch  
250 ml Sahne  
Salz, Pfeffer, Muskat  
½ Bund glatte Petersilie, gehackt



100 g Gouda, gerieben  
etwas Butter oder Kräuterbutter

#### Für die Bohnenpäckchen mit Speck:

150 g grüne Bohnen  
6 Scheiben Speck  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

#### Für die heißen Maronen:

6-12 Maronen

### Dessert

#### Für die gebackene Ricottacreme:

1 Ei (Größe M)  
25 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 gestr. EL Stärkemehl  
250 g Ricotta  
etwas Butter, Puderzucker,  
brauner Zucker

#### Für die WEINTrauben:

250 ml Weißwein (z.B. Gewürztraminer, Riesling)  
50 ml Grappa  
Saft und Schale von  
1 unbehandelten Limette  
60 g Zucker  
1 Zimtstange (3 cm)  
1 Sternanis  
½ TL rosa Beeren  
400 g weiße, kernlose Trauben  
(halbiert)

#### Für das Früchtebrot:

Siehe Rezept „Weihnachtliches Früchtebrot“ – DER MERKLINGER  
Alternativ kannst du auch Plätzchen wie z.B. Cantuccini oder geröstete/gebrannte Walnüsse verwenden.

## Los geht's mit der Zubereitung:

**Damit am Festtag keine Hektik entsteht, kannst du den Putenrollbraten schon sehr gut am Vortag vorbereiten.**

### Am Vortag:

#### Für den Putenrollbraten:

Das Fleisch trocken tupfen. Die Putenbrust der Länge nach im oberen Drittel einschneiden und dieses Stück zur Seite klappen. Anschließend von der Mitte aus nach außen schneiden (nicht durchschneiden!). Auseinanderklappen und vorsichtig plattieren.

#### Für die Füllung und die Miniknödel:

Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Füllung 1 cm dick gleichmäßig auf dem Fleisch verstreichen und dabei rundherum einen schmalen Rand lassen. Von der schmalen Seite her aufrollen und den Braten mit Küchengarn verschnüren.

Zur restlichen Füllung noch ein Ei und ca. 3-4 EL Semmelbrösel geben. Aus der Masse 6 kleine Knödel formen. Diese mit etwas Speiseöl einpinseln und kalt stellen.

Den Braten außen mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in Frischhaltefolie verpacken und über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.

### Am Festtag:

**Heute startest du gemütlich mit dem Dessert und der Vorspeise, bevor du dich dem Hauptgericht widmest.**

**Dein Merklinger soll dafür mit Schamottsteinen und ausziehbarem Grillrost ausgestattet sein.**

Den Merklinger auf ca. 220-250°C einheizen.

**Die gebackene Ricottacreme sorgt mit den WEINTrauben als Blitz-Dessert für mehr Zeit am Weihnachtsabend...**

#### Für die gebackene Ricottacreme:

6 Mulden einer Muffinform einfetten und mit Puderzucker ausstäuben. Ei mit Zucker und Vanillezucker schaumig aufschlagen. Erst das Stärkemehl, dann den Ricotta unterrühren. Die Mischung in den vorbereiteten Mulden verteilen. Etwas braunen Zucker darüberstreuen. Das Muffinblech auf den Abstandsrost auf den Schamottsteinen stellen und die Creme ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Währenddessen die WEINTrauben herstellen.

#### Für die WEINTrauben:

Wein, Grappa, Limettensaft, Limettenschale und Zucker in einen feuerfesten Topf geben und auf dem ausziehbaren Grillrost direkt über dem Feuer aufkochen lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.



Den Topf aus dem Merklinger nehmen und Gewürze (in einem Säckchen) und Trauben in den heißen Sud geben. Alles durchziehen lassen. Je nachdem, wie intensiv die Gewürze sein sollen, können diese auch schon nach einer halben Stunde entfernt werden.

#### Für die Pilzcremesuppe:

Die Steinpilze in 200 ml lauwarmem Wasser einweichen. Pilze putzen und gegebenenfalls in Stücke schneiden. Den Keltentopf auf dem ausziehbaren Grillrost direkt über dem Feuer mit aufheizen.

Schalotten und Knoblauch in der Butter in dem heißen Topf glasig dünsten. Kartoffeln, Sellerie und Pilze dazugeben und mit anbraten. Steinpilze durch ein Sieb abgießen, etwas klein schneiden und mit dem Einweichwasser in den Topf geben. Gemüsebrühe und Sahne zugießen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen.

In dieser Zeit die Pesto-Sternchen zubereiten.



Den Blätterteig ausrollen und mit der Pesto einpinseln. Sternchen unterschiedlicher Größe ausstechen und auf die Keltenschale legen. Im heißen Merklinger auf den Schamottsteinen 10 Minuten bei ca. 200-220°C knusprig backen.

Die Pilzcremesuppe fein pürrieren und mit Sojasoße, Salz und Pfeffer abschmecken. Schnell abkühlen lassen und bis zum Gebrauch im Kühlschrank aufbewahren.

**Jetzt kommt die Rotisserie zu ihrem Einsatz. (Vorher müssen die Schamottsteine und der ausziehbare Grillrost abkühlen, bevor du den Drehspieß in deinen Merklinger einsetzen kannst.) Das Abkühlen kannst du beschleunigen, indem du die Schamottsteine gut mit Wasser ablöschst.**



#### **Für den glasierten Putenrollbraten mit Maronen-Apfelfüllung und Cider-Weißwein-Soße:**

Den Rollbraten eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Den Merklinger auf ca. 180°C einheizen. Den Putenbraten mittig auf den Drehspieß stecken und mit den Edelstahlklammern auf beiden Seiten fixieren. Den Spieß in die Rotisserie einsetzen, Motor starten und los geht's! Das Feuer ganz nach hinten schieben.

Die Apfelbutter in ein kleines Töpfchen geben und in der Tropfwanne der Rotisserie neben dem Rollbraten erwärmen. Den Rollbraten damit rundherum einpinseln.

Anschließend das Wurzelgemüse in der Tropfwanne scharf anbraten. Weißwein angießen und etwas einköcheln lassen. Den Braten immer wieder mit Cider und Gemüsefond übergießen.

Um die Temperatur zu halten, gelegentlich ein bis zwei Holzscheite hinten nachlegen.

Während sich der Rollbraten dreht, kannst du bequem die Beilagen vorbereiten.

Der Putenbraten ist fertig, wenn er nach ca. 3,5 Stunden eine Kerntemperatur von 80°C erreicht hat.

Nach ca. 2,5 Stunden Garzeit kannst du die Soße herstellen.

#### **Für die Cider-Weißwein-Soße:**

Dafür die Tropfwanne herausnehmen, den Soßenansatz durch ein feines Sieb in einen Topf gießen und einköcheln lassen. Sahne angießen, kurz aufkochen lassen und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### **Für den Kartoffelgratin aus dem Glas:**

6 kleine Glasförmchen mit Butter einfetten. (Vorher prüfen, ob die Förmchen gut in die Tropfwanne passen!)

Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

Milch, Sahne und Knoblauch in einem großen Topf erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Kartoffeln dazugeben, kurz aufkochen und 10 Minuten leicht köcheln lassen. Währenddessen immer wieder umrühren.

Petersilie untermischen und alles in die vorbereiteten Förmchen füllen. Käse und Butterflöckchen darauf verteilen.

Die Tropfwanne reinigen und wieder in die Rotisserie einsetzen.

Nun die vorbereiteten Gläser mit dem Kartoffelgratin in die Wanne neben den sich drehenden Braten stellen und ca. 30-35 Minuten backen.

Ca. 20 Minuten vor Garzeitende des Rollbratens die vorbereiteten Miniknödel und die Bohnenpäckchen ebenfalls in die Tropfwanne legen.

#### **Für die Bohnenpäckchen mit Speck:**

Bohnen waschen, ca. 8 Minuten in Salzwasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. In 6 Portionen aufteilen und mit je einer Scheibe Speck fest umwickeln. Rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Specknaht nach unten in der Tropfwanne ca. 20 Minuten braten, bis der Speck knusprig ist.





### Für die heißen Maronen:

Maronen am Bauch kreuzweise einschneiden, in eine Schüssel geben und mit kochend heißem Wasser übergießen. Nach einer halben Stunde die Maronen aus dem Wasser nehmen und in eine kleine gusseiserne Pfanne legen. Die Pfanne in die Brennkammer stellen (Asche mit dem Glutschieber etwas zur Seite schieben) und die Maroni ca. 20 Minuten rösten.

### Während sich der Putenrollbraten gemütlich seine letzten Runden dreht, garen die Beilagen in der Tropfwanne der Rotisserie und in der Brennkammer rösten die Maronen.

Den Braten gegen Ende der Garzeit nochmal mit der erwärmten Apfelbutter glasieren und für eine schöne Farbe, die Oberhitze auf ca. 250°C erhöhen. Dafür nochmal 1-2 Scheite Holz hinten nachlegen.

Den Putenrollbraten vom Spieß nehmen und vor dem Aufschneiden ein paar Minuten ruhen lassen.

### Die Vorspeise anrichten:

Die Pilzcremesuppe vor dem Servieren gut (auf mindestens 70°C) erhitzen.

Restliche Sahne halb steif schlagen. Die Pilzcremesuppe mit der Sahne und den Pesto-Sternchen in Suppenschalen anrichten und servieren. Mit den Rosmarinzwiegen dekorieren.

### Tipp:

Als Suppeneinlage eignen sich außerdem gebratene Pilze.

### Das Hauptgericht anrichten:

Bratenscheiben mit Kartoffelgratin aus dem Glas, Miniknödeln, Bohnenpäckchen und Maronen auf den Tellern anrichten. Die feine Cider-Weißwein-Soße dazu reichen.



### Das Dessert anrichten:

Die gebackene Ricottacreme mit den WEINTrauben und dem Früchtebrot auf Desserttellern anrichten.

### Tipp:

Die gebackene Ricottacreme kannst du lauwarm oder kalt servieren.



# Deine **MERKLINGER**-Weihnachtsmenü Einkaufsliste:

Zutaten für 6 Personen

## **Gemüse/Pilze/Maronen**

- 400 g gemischte Pilze
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 900 g Kartoffeln, festkochend
- 150 g Knollensellerie
- 1 mittelgroße Zwiebel
- Wurzelgemüse
- 150 g grüne Bohnen
- 150 g Maronen, vorgegart
- 6-12 Maronen

## **Obst**

- 1 mittelgroßer Apfel
- 1 Limette, unbehandelt
- 400 g weiße Trauben, kernlos

## **Milch und Milchprodukte**

- 4 EL Butter
- 650 ml Sahne
- 200 ml Milch
- 100 g Gouda, gerieben
- 250 g Ricotta

## **Eier**

- 3 Eier (Größe M)

## **Fleisch- und Wurstwaren**

- 1,5 kg Putenbrust
- 6 Scheiben Speck

## **Trockenware**

- 10 g getrocknete Steinpilze
- Semmelbrösel
- 85 g Zucker

- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 gestr. EL Stärkemehl
- 1 EL Puderzucker
- 1 EL brauner Zucker

## **Kräuter und Gewürze**

- frische Rosmarinzweige
- 1 Bund Petersilie
- 1 Zimtstange (3 cm)
- 1 Sternanis
- ½ TL rosa Beeren
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

## **Sonstiges**

- ca. 1,5 l Gemüsefond
- 2 EL Sojasoße
- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
- 4 EL Basilikum-Pesto
- 4 EL Apfelbutter/Apfelkonfitüre
- 450 ml trockener Weißwein (z. B. Riesling)
- 200 ml Cider (mild)
- 50 ml Grappa
- Früchtebrot, Nüsse oder Cantuccini
- Speiseöl