MICHAELA FUCHS

Kochen & Backen

MEINE FINNISCHEN WEIHNACHTEN

TASTE THE NORTH
since 2014
WWW.MAHTAVA.DE

GLÖGI

(Finnischer Glühwein)

Für 4 Personen

Zutaten: 500 ml Schwarzer Johannisbeersaft • ein Stück frischer Ingwer • 1 Zimtstange • 3 Sternanis • 8 ganze Nelken • 1 TL ganze Kardamomsamen • 750 ml Rotwein • brauner Zucker nach Geschmack • zum Servieren: Rosinen (oder getrocknete Cranberries) • geschälte ganze Mandeln

Zubereitung: Den Johannisbeersaft und alle Gewürze zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze 10-15 Minuten unter dem Deckel köcheln lassen. Dann die Gewürze endfernen, den Rotwein hinzugeben und wieder gut erhitzen. Es soll natürlich nicht kochen, sonst verdampft ja der schöne Alkohol. Eventuell mit braunem Zucker etwas nachsüßen. Heiß mit Rosinen und Mandeln servieren.

MILCHREIS MIT TROCKENOBSTSUPPE

(Riisipuuro ja sekahedelmäkeitto)

Ergibt etwa 8 Stück

Zutaten: Milchreis: 1 pK Vanillezucker• 1 l Milch • 250 g Milchreis • 1 Prise Salz
Trockenobstsuppe: 500 g getrocknete Fruchtmischungen • 500 ml Apfelsaft • 3 EL Zucker • 1 Zimtstange • 2 Anissterne • 5 Nelken• 3 Esslöffel Kartoffelmehl • 1 EL Zitronensaft

Zubereitung: Milch in einen Topf geben, den Reis einstreuen und umrühren. Salz und Vanillezucker hinzufügen. Alles unter Rühren aufkochen und zugedeckt bei kleinster Flamme ca. 25 Minuten garen. Zwischendurch immer mal wieder umrühren. Milchreis von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen. Falls der Reis zu fest ist, kann etwas Milch oder Sahne untergerührt werden.
Das Backobst mit dem Apfelsaft, Zitronensaft und Gewürzen zum Kochen bringen. Bei geringer Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Am Schluss die Speisestärke mit etwas Wasser glatt rühren und damit die Suppe andicken. Die Suppe in eine Schüssel gießen und mit Zucker bestreuen, damit verhindert man, dass sich beim Abkühlen eine unschöne Haut bildet.

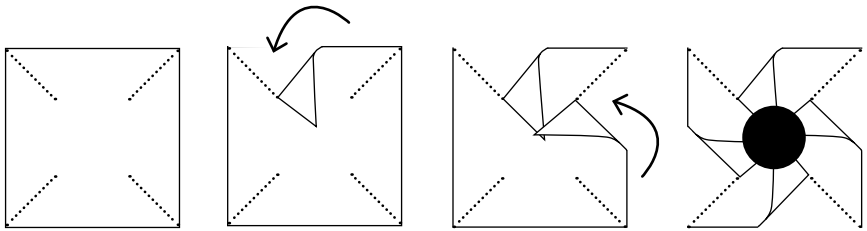
WEIHNACHTSSTERNE AUS BLATTERTEIG

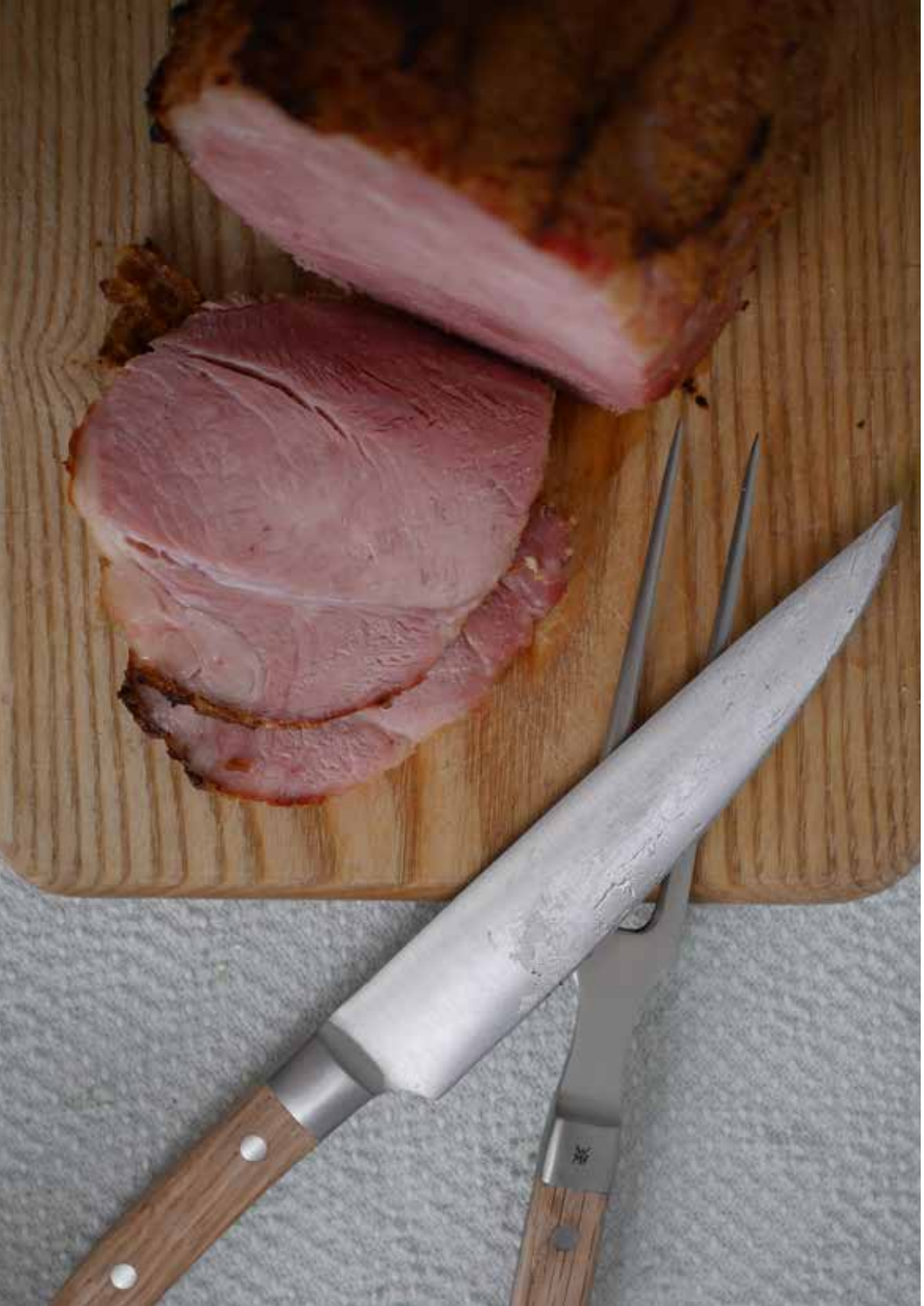
(Joulutorttu)

Ergibt etwa 8 Stück

Zutaten: 1 Pk Blätterteig • 1 Glas Pflaumenmus

Zubereitung: Den Ofen auf 225 Grad vorheizen. Die Blätterteigplatten in Quadrate teilen und dann jeweils in jeder Ecke diagonal einschneiden. Jedoch nicht ganz bis zur Mitte, denn dort soll ja das Pflaumenmus noch Platz haben. Nun jede zweite Ecke zur Mitte hin einschlagen damit ein Stern entsteht. Das Pflaumenmus kann man noch etwas mit Zimt oder Lebkuchengewürz pimpen. Etwa einen Teelöffel großen Klecks in die Mitte des Sterns setzen und ab damit in den Ofen. Die Weihnachtssterne sollten nun etwa 12-15 Minuten backen bis sie goldbraun sind. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.





WEIHNACHTS-SCHINKEN

(Joulukinkku)

Für 6 Personen

Zutaten: 4 kg gepökelter Schweineschinken mit Schwarte ohne Knochen • 3 EL Senf • 2 EL brauner Zucker • 2 EL Semmelbrösel • ganze Gewürznelken zum Spicken (optional)

Zubereitung: Den Backofen auf 125 C vorheizen. Vor dem Braten die Schwarte gut einschneiden und auf ein Rost legen. Ein Backblech mit Wasser auf die unterste Schiene geben und den Schinken ebenfalls im unterem Bereich des Backofens braten. Mann sollte etwa 1 Stunde Garzeit pro Kilo rechnen und etwa eine halbe Stunde vor dem Ende der Garzeit den Schinken aus dem Ofen nehmen. Dann die Schwarte abschneiden. Senf, Zucker und Paniermehl vermengen und den Schinken auf der Oberseite panieren. Wenn man mag, kann man noch einige Gewürznelken zur Verziehrung in den Schinken spicken. Den Ofen auf 250 vorheizen und den Braten bräunen bis die Panade goldbraun ist.

Tipp: Dazu reicht man traditionell Kartoffel-, Karotten- und Steckrübenauflauf und natürlich ganz viel finnischen Senf (feiner süßer Senf).

KAROTTENAUFLAUF

(Porkkanalaatikko)

Für 4 Personen

Zutaten: 300 ml Wasser • 125 g Milchreis • 700 ml Vollmilch • 800 g Karotten • 2 Eier • 1 bis 1 1/2 TL Salz • 1/4 TL weißer Pfeffer • eine Prise Muskatnuss • 1 EL Semmelbrösel • 1 EL Sirup oder Ahornsirup

Zubereitung: In einem Topf das Wasser und den Reis zum kochen bringen. Etwas salzen und dann köcheln lassen bis die Flüssigkeit absorbiert worden ist. Nun die Milch hinzufügen und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichen Rühren zu ende kochen lassen.
Die Karotten schälen, in Salzwasser kochen und dann pürieren. Milchbrei, Karottenpüree, Salz, Pfeffer und Muskatnuss mit den Eiern verrühren. Wer die Version mit Sirup machen will, muss ihn an dieser Stelle ebenfalls hinzufügen. Nun die Masse nochmals abschmecken und dann in eine gefettete Auflaufform füllen. Zum Abschluss mit den Semmelbröseln bestreuen.
Wer mag kann noch einige Butterflöckchen darauf verteilen und dann bei 175 Grad für ca. eine Stunde in den Ofen.

ROTE-BETE-SALAT

(Rosolli)

Für 4 Personen

Zutaten: 2 große gekochte Rote Beete • 2 gekochte Karotten • 1 große Salz- oder Gewürzgurke • 1 säuerlicher Apfel • 1 kleine Zwiebel • 100 ml Sahne • Salz und Pfeffer • 2 TL Weißweinessig

Zubereitung: Alles Gemüse, außer die Gewürzgurken und die Zwiebeln in kleine gleichgroße Würfel schneiden. Dann die Zwiebeln fein hacken und die Gewürzgurken fein würfeln. Die Zutaten mit dem Weißweinessig vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchziehen lassen.
Für die Sauce die Sahne anschlagen so dass eine dicke Creme entsteht. Für den perfekten Finnland-Look noch einige Tropfen Rotebeetesaft hinzufügen und extra servieren. Am Tisch mischt dann jeder nach seinem Gusto.

LEBERPASTETE

(Maksapasteija)

Für 4 Personen

Zutaten: 500 g Kalbs- oder Elchleber • 300 g frischer Schweinebauch • 4 Schalotten • 2 Knoblauchzehen • 5 Sardellenfilets • 2 EL Butter • 100 ml Rotwein • 3 EL Weizenmehl • 300 ml Sahne • 4 Eier • 1 EL Salz • 3 EL Kapern • frisch gemahlener schwarzer Pfeffer • 1 EL getrockneter Thymian • 1 Prise Cayennepfeffer

Zubereitung: Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken und dann in 1 EL Butter andünsten. Mit dem Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen. Leber, Schweinebauch und Sardellen durch den Fleischwolf lassen und mit der Zwiebelmischung vermischen. Möchte man die Pastete gerne feiner, nochmal zusammen mit den Zwiebeln durch den Fleischwolf lassen. Mehl, Sahne, Eier, Salz, Pfeffer und die restlichen Gewürze verquirlen und zusammen mit der Lebermasse und den Kapern vermengen. Eine Pastetenform mit der restlichen Butter einfetten und mit der Lebermasse befüllen. Die Form in eine mit heißem Wasser befüllte Fettpfanne stellen und etwa 2 Stunden backen. Sobald die Pastete Farbe bekommt mit einer Alufolie abdecken.

Tipp: Die Pastete kalt mit Preiselbeermarmelade, Apfelchutney oder Gewürzgurken reichen.

PASTINAKEN-AUFLAUFN

(Palsternakkalaatikko)

Für 4 Personen

Zutaten: 700 g Pastinaken • 150 ml Sahne • 25 g Butter • 1 Eier • 80 g Semmelbrösel • 2 heller Sirup oder Ahornsirup • 1 TL Salz • 1/2 TL Ingwer • 1/4 TL weißer Pfeffer • 1 EL Butter • 1 EL Semmelbrösel • 2 EL grobgehackte Mandeln oder Haselnüsse

Zubereitung: Die Pastinaken schälen und in große Stücke schneiden. Dann in Salzwasser für ca. 15 Minuten weich kochen, aus dem Wasser nehmen und pürieren. In das heiße Püree die Butter rühren, bis sie schmilzt. Danach das Ei mit der Sahne verquirlen und die Semmelbrösel hinzufügen. Nun etwas quellen lassen. Zum Schluß das Püree mit der Semmelbrösel-Mischung , Sirup, Salz, Ingwer und Pfeffer vermischen und in eine gefettete Auflaufform geben. Mit Semmelbrösel und gehackten Haselnüssen bestreuen und mit Butterflöckchen besetzen. Dann bei 150-Grad-Ofen für etwa 1 1/2 Stunden backen.

KARDAMOM-PLÄTZCHEN

(Kardemummapiparit)

Ergibt etwa 20 Stück

Zutaten: 4 dl Weizenmehl • 1 1/2 dl Zucker • 1 TL Vanillezucker • 2 TL Kardamom • 200g kalte Butter • 1 Ei

Zubereitung: Die Butter in kleine Stücke teilen und dann alle Zutaten zügig per Hand zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Und dan für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
Auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und ausstechen. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech bei 175 Grad ca 10 Minuten backen.

Tipp: Man kann die Kekse einfach mit Puderzucker bestäuben oder mit Zuckerguss und Perlen verzieren.

APFEL-HERINGE

(Omena-Silli)

Für 4 Personen

Zutaten: 100 ml Apfelessig • 250 g heller Zuckerrübensirup • 2 EL Wacholderbeeren • 3 Äpfel • 1 rote Zwiebel • 400 g leicht gesalzene Herringsfilets oder Matjesfilets

Zubereitung: Essig, Zuckerrübensirup und Wacholderbeeren in einem Topf aufkochen. Die Äpfel schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Dann die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneide. Den Hering in ca. 2 cm lange Stücke schneiden und dann zusammen mit den Zwiebeln und Äpfeln in einen Steintopf oder Weckgläser schichten und mit dem erkalteten Sud begießen. Das Ganze über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

WINTERSALAT

(Talvinen salaatti)

Für 4 Personen

Zutaten: 1 Kopf- oder Friseesalat oder Rucola • 2 Äpfel • 1 Stange Staudensellerie oder 1/2 Fenchel • Walnüsse nach belieben • Dressing: 4 EL Olivenöl • 2 ELWeißweinessig • 1 EL Johannisbeer- oder Preiselbeermarmelade • Salz • frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung: Salat putzen und kleinzupfen. Äpfel in kleine Spalten schneiden. Staudensellerie oder Fenchel in dünne Scheiben schneiden und dann alles zusammen in eine Schüssel geben. Die Zutaten für das Dressing gut miteinander verrühren und unter den Salat mischen. Zum Schluss die Walnüsse grob hacken und über den Salat geben.

KARELISCHE PIROGGEN

(Riisipuuro ja sekahedelmäkeitto)

Ergibt etwa 8 Stück

Zutaten: Milchreis: 1 Vanillestange • 1 l Milch • 250 g Milchreis • 1 Prise Salz
Trockenobstsuppe: 500 g getrocknete Fruchtmischungen • 500 ml Apfelsaft • 3 EL Zucker • 1 Zimtstange • 2 Anissterne • 5 Nelken• 3 Esslöffel Kartoffelmehl • 1 Stück Zitrone (Schale und in Scheiben geschnitten 1 Esslöffel Saft)

Zubereitung: Milch in einen Topf geben, den Reis einstreuen und umrühren. Das Salz dazu geben. Mit einer Messerspitze das Vanillemark aus der Schote kratzen und in den Topf zusammen mit der ausgekratzten Vanilleschote hinein geben. Alles unter Rühren aufkochen und zugedeckt bei kleinster Flamme ca. 25 Minuten garen. Zwischendurch rühren.
Milchreis von der Herdplatte nehmen und den Zucker unterrühren. Falls der Reis zu fest ist, kann etwas kalte Milch untergerührt werden

Das Backobst wird im Wasser einige Stunden eingeweicht.
Mit dem Einweichwasser, Zitronenaroma, Vanillezucker, evtl. Zimt und Zucker zum Kochen bringen. Den Zucker vorsichtig dosieren, da das Obst schon sehr süß ist. Lieber am Schluss süßen. Bei geringer Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Am Schluss die Speisestärke mit etwas Wasser glatt rühren und damit die Suppe andicken. Abschmecken und servieren.

Gießen Sie die Suppe in eine Schüssel serviert oben auf der Frucht. Mit Zucker bestreuen Verkrustung zu verhindern. Servieren Sie die Suppe mit kaltem Reis Brei.

Text, Fotos & Design
Michaela Fuchs