

Unser Weihnachtsmenu

Endlich ist der Heilige Abend da und die Freude über ein gemeinsames Essen mit Freunden oder der Familie ist groß. Wir haben das passende Menü für Sie zusammengestellt.

Zubereitungs-
dauer:
1 Stunde
über Nacht ziehen lassen
Kosten pro
Person:
ca. € 2,40

Vorspeisen-Teller

Zutaten für 4 Personen:

Für die Sherry-Zwiebeln:

200 g sehr kleine Zwiebeln, Salz,
1/8 l Sherry, 2 EL Balsamico-Essig,
2 Lorbeerblätter, 4 Zweige Thymian,
6 EL Olivenöl, Pfeffer aus der Mühle

Für die gefüllten Paradeiser:

5 mittelgroße Paradeiser,
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe,
1/2 Töpfchen Basilikum,
100 g Ricotta, Salz,
Pfeffer aus der Mühle

Für die Kohl-Rollen:

8 kleine zarte Blätter Kohl
(aus dem Inneren), Salz,
1 Dose Thunfisch natur,
1 Zwiebel, 100 g Senfgurke,
4 EL Mayonnaise, 2 EL Joghurt,
Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker
außerdem: 40 g Pinienkerne,
40 g Parmesan

Zubereitung: *Sherry-Zwiebeln:* Zwiebeln schälen. In Salzwasser acht bis zehn Minuten leise köcheln lassen. Abgießen und abtropfen lassen. Sherry, Essig, Lorbeer, Thymian und die Zwiebeln in einen Topf geben und bei schwacher Hitze fünf Minuten dünsten. Olivenöl zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt über Nacht durchziehen lassen.

Gefüllte Paradeiser: Paradeiser abspülen. Von vier Paradeisern einen Deckel abschneiden und das Innere aushöhlen. Den fünften Paradeiser ganz fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Basilikumblätter fein schneiden. Ricotta mit Salz und Pfeffer herzhaft würzen. Gewürfelte Paradeiser, Zwiebel, Knoblauch und Basilikum untermengen und die Paradeiser damit füllen.

Kohl-Rollen: Kohlblätter in kochendem Salzwasser zwei Minuten blanchieren. Mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Zwischen Küchenpapier trockentupfen. Thunfisch abtropfen lassen. Zwiebel schälen und würfeln. Senfgurke ebenfalls fein würfeln. Mayonnaise mit Joghurt verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Thunfisch mit einer Gabel zerpfücken und mit Zwiebel und Senfgurke unter die Mayonnaise mischen. Auf die Kohlblätter streichen und zu Rosetten aufdrehen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Parmesan hobeln. Sherry-Zwiebeln mit Sud, Paradeiser und Kohl-Rollen auf Tellern anrichten und mit Pinienkernen sowie Parmesan bestreuen.

Bitte blättern
Sie um!

Fotos: Food Centrale Hamburg/©

2

Salbei-Kaninchen mit Speckmarillen und Polenta

Zutaten für 4 Personen: ¼ l Weißwein, 12 getrocknete Marillen, 4 Geflügel- oder Kaninchenkeulen, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 4 Knoblauchzehen, 4 EL Olivenöl, 8 Salbeiblätter, 6 EL trockener Wermut, 200 ml Hühnersuppe, *außerdem:* 10 g getrocknete Steinpilze, 12 kleine Scheiben Frühstücksspeck, 1 Bund Frühlingszwiebel, 200 g Champignons, 2 EL Öl, 1 EL Butter, Salz, Pfeffer aus der Mühle, ½ l Fleischsuppe, 100 g Polenta, 40 g Parmesan, Saft von 1 Zitrone

Zubereitung: Marillen und Weißwein erhitzen. Topf von der Kochstelle ziehen. Keulen abspülen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben. Knoblauch schälen. Öl in einem Bräter erhitzen. Fleisch darin ringsum anbraten. Knoblauch und Salbei zugeben, anbraten, mit Wermut ablöschen. Weißwein (Marillen zurückbehalten) und Suppe angießen. Aufkochen, zugedeckt 1 Stunde schmoren. Pilze in 1/8 l warmem Wasser einweichen. Marillen mit Speck umwickeln. Zwiebeln putzen, waschen, in Stücke schneiden. Champignons säubern, klein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Speck-Marillen und Frühlingszwiebeln darin kurz anbraten. Butter erhitzen, Champignons darin scharf anbraten. Steinpilze mit Einweichwasser zugeben, Wasser bei starker Hitze verkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fleischsuppe aufkochen. Polenta einrühren, 5 Min. unter Rühren quellen lassen. Parmesan und Zitronensaft einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch aus dem Bratenfond nehmen. Fond bei starker Hitze einkochen lassen. Abschmecken und alles servieren.

Zubereitungs-
dauer:
90 Minuten
Kosten pro
Person:
ca. € 3,80



Grapefruitkompott mit Sorbet

Zutaten für 4 Personen:

2 rosa Grapefruits, 50 g Zucker, 200 ml Weißwein, 1 Vanilleschote, einige frische Minzblätter, *für das Zitronensorbet:* 200 ml Wasser, 250 g Zucker, 225 ml Zitronensaft, Abrieb von einer unbehandelten Zitrone, 1 1/2 EL Mascarpone

Zubereitung: Für das Sorbet Wasser mit Zucker 8–10 Minuten köcheln lassen. Der Sirup soll klar und dickflüssig werden. Zur Seite stellen. Zitrone abreiben und pressen. Den Saft ohne Kerne und den Abrieb unter den Sirup heben. Mascarpone unterheben und gut verrühren. Je nach Geschmack nachsüßen. Die Masse in ein vorgekühltes Gefäß geben und in das Gefrierfach schieben. Jede Stunde mit einer Gabel umrühren, damit sich keine Eiskristalle bilden. Kühlzeit 3 bis 4 Stunden. Grapefruits schälen und filetieren. Den Saft dabei auffangen und in einen Topf geben. Zucker und Weißwein zugeben. Vanilleschote aufschlitzen und zufügen. Alles 6–8 Minuten leise köcheln lassen. Minzblätter und die Grapefruitspalten in den Sud geben und darin auskühlen lassen. Sorbet portionieren und mit den Grapefruitspalten und dem Weißwein-Sirup anrichten.

Zubereitungs-
dauer:
30 Minuten
Kühlzeit: 4 Stunden
Kosten pro
Person:
ca. € 1,10



Fotos: Food Centrale Hamburg/O. zvg

Weintipps zum Menü

Alex Koblinger, „Sommelier des Jahres 2015“, vom Restaurant „Obauer“ in Werfen (S) hat zum Weihnachtsmenü die passenden Weintipps.

Zur Vorspeise: *Sauvignon blanc, Ried Hartberg, 2008 Weingut Lagler, Spitz Wachau.* Mittelkräftiger Sauvignon blanc, besticht durch spannendes Aroma wie Cassis, Fenchel, Spargel, Paprika als auch reifer Grapefruit und Safran. Seine ausgeprägte vegetative Aromatik und seine angenehme Säure ergeben ein wunderbares Gespann zu dieser Vorspeise.

Zum Hauptgang: *Riesling – die Leidenschaft 2012, Weingut Arndorfer, Strass Kamptal.* Ein fesselnder Vertreter dieser hocheleganten Rebsorte. Pfirsich, reife Marillen, getrocknete Südfrüchte, kandierte Orangen ergeben in Kombination mit einer fesselnden Salzigkeit und einer lebhaften Säure mit der Salbeinote und den Speckmarillen eine gute Harmonie.

Zum Dessert: *Moscato D'Asti 2013, Cascina Castlet, Piemont (I).* In der Nase blumig, am Gaumen leicht und frisch und die Süße gepaart mit der leichten Perlage des Weines harmonisieren gut mit den bitter-säuerlichen Aromen des Desserts.

Über den
Sommelier
erfahren
Sie mehr
unter alex-
koblinger.
com.



Bleibt noch der Hauptgang, damit beginnen wir am Vormittag. Wir würzen die Lammkrone mit Salz und Pfeffer, bestreichen sie mit Senf und zwei gepressten Knoblauchzehen, legen sie in ein knapp passendes Geschirr und bedecken sie vollständig mit Buttermilch. So sollen sie vier Stunden marinieren.

Dann schälen und würfeln wir 500 g Erdäpfel und legen sie in kaltes Wasser. Zudem stellen wir gehackten Kerbel bereit. 400 g Selleriewürfel kochen wir in Wasser weich, gießen das Wasser ab, fügen 2 d' Obers bei und kochen das zusammen ein. Zum Schluss pürieren wir den Sellerie, schmecken mit Salz und Pfeffer ab und füllen ihn in eine feuerfeste Form.

Zwei Stunden vor dem Essen kochen wir die Erdäpfel in Salzwasser weich, gießen das Wasser ab und zerdrücken die Erdäpfel, sodass sie dabei schön ausdampfen können. Dann mischen wir sie mit dem Kerbel und reichlich Olivenöl. So kommen sie ebenfalls in eine feuerfeste Form.

Eine Stunde vor Essbeginn nehmen wir die Lammkrone aus der Marinade und heizen den Ofen auf 160 Grad vor. Wir braten das Fleisch bei kleiner Hitze rundum an und legen es in einer Form in den Ofen.

Die Garzeit beträgt je nach Dicke acht bis 15 Minuten. Mit der Marinade lösen wir den Bratensatz in der Pfanne auf und kochen die Sauce tüchtig ein. Wir gießen die Sauce durch ein Sieb in ein feuerfestes Geschirr, rühren sie mit dem Mixstab wieder glatt und schmecken sie ab. Sobald das Fleisch den richtigen Garpunkt hat, was wir mit einem Schnitt prüfen können, nehmen wir es aus dem Ofen. Die Erdäpfel und den Sellerie stellen wir im ausgeschalteten Ofen warm.

Jetzt sind wir fertig, können die Küche aufräumen und uns in Ruhe umziehen. Für den ersten Gang drücken wir das Wintergemüse aus und richten es mit einer Zange an, die Sauce geben wir darum herum.

Zum zweiten Gang kochen wir die Suppe einmal auf, rühren sie mit dem Mixstab

schaumig und verteilen sie auf die Teller.

Bevor wir die Suppe essen, schalten wir noch den Ofen auf 160 Grad ein und stellen das Fleisch und die Sauce hinein. Nach genau fünf Minuten steht im Ofen der Hauptgang bereit zum Anrichten.

Wie Sie zum Schluss Kaki und Limonenmousse anrichten wollen, überlasse ich Ihrer Kreativität.

Schöne Festtage wünscht Ihnen der Chef.

ZART  DEFTIG

Kein Feststress, Teil 2

SCHARTNER BOMBE österreichs Bombenerfrischung.

...erfüllt Kinderträume!

40 STUNDEN WACH
DER KRÖNENHIT KINDERTRAUM

40 Jahre Schartner Kindertraum

SCHARTNER BOMBE Orange

Frohe Weihnachten & einen guten Rutsch ins neue Jahr!
Vielen Dank für Ihr Vertrauen!