

Weihnachtsmenü

Vorspeise

Suppe

Weißer Tomatensuppe mit Rote-Beete-Meerrettich-Espuma

Für die Suppe:

1	kg	Tomaten
0,75	l	Gemüsefond
4	Stck.	Schalotten
3	EL	Olivenöl
1	TL	Salz
0,5	TL	Pfeffer
200 ml		Süße Sahne

Tomaten grob stückeln und mit Gemüsefond pürieren, die Mischung über Nacht in einem Geschirrtuch abtropfen lassen (die Flüssigkeit auffangen).

Am nächsten Tag Schalotten und Knoblauch klein schneiden und in Öl farblos anschwitzen.

Tomatenflüssigkeit, Salz und Pfeffer hinzugeben und aufkochen lassen.

Anschließend die Mischung abseihen (um Schalotten und Knoblauch zu entfernen). Basilikum für 5 Minuten mitkochen, dann dem Fond entnehmen.

Ggf. mit weißem Balsamico abschmecken, mit Sahne kurz aufkochen, leicht binden (?)

Espuma

2 Knollen	Rote Beete ca. 120 - 150g (alternativ geht natürlich auch fertiger Saft)
150 ml	Naturjoghurt 1,5%
Saft von 1/2	Orange und Abrieb
1 TL	Sahnemeerrettich
	Salz, Pfeffer, Majoran

Rote Beete mit Schale, ohne Strunk entsaften. Den Saft mit dem Joghurt, dem Orangensaft, Abrieb, Salz, Majoran, Meerrettich und Pfeffer pürieren.

Durch ein Sieb in den Sahneseiphon geben und kalt stellen.

(ca. 1-2 Stunden, ca. 2 Kapseln in den Espuma geben (1l. Volumen))

Salat

Feldsalat mit gebackenem Ziegenkäse, Walnusskaramell, Granatapfel

120 g	Feldsalat (putzen ohne Wurzel)
2 Stängel	Thymian
1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
	Salz und Pfeffer
1 TL	Zucker
3 EL	Balsamico bianco
4 EL	Öl
50 g	Kirschtomaten
50 g	Walnüsse (gehackt)
2 EL	Honig, flüssiger
4 Stk	kleine Ziegenkäse-Taler (Ziegenfrischkäse)
1 Stk	Granatapfel

- Granatapfel halbieren, mit einer Kelle oder Löffel auf die Schale klopfen um die Kerne zu „ernten“. Kerne in einer Schüssel sammeln und kaltstellen
- Salat waschen, putzen, vorsichtig schleudern
- Thymian abbrausen, Blättchen vom Strunk trennen und grob hacken

Vinaigrette

- Schalotte und Knoblauch abziehen
- Schalotte fein würfeln, Knoblauch fein schneiden
- aus Salz, Pfeffer, Honig, Essig und Öl eine Marinade aufschlagen, Schalotte und Knoblauch untermischen.
- Tomaten putzen, waschen, halbieren, im Ofen bei 50 °C trocknen, wenn vorhanden mit Thymian und groben Meersalz bestreuen, ca. 4h antrocknen, gerne noch etwas hellen Balsamico drüber träufeln)Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten
- mit Puderzucker betreuen
- leicht karamellisieren lassen
- Honig in einer Pfanne erwärmen.
- Ziegenkäse damit bestreichen
- Thymian drüber streuen, die Taler kurz im Backofen überbacken, bis sie leicht bräunlich werden (am besten die Grillfunktion nutzen)
- Feldsalat, mit Vinaigrette in einer Schüssel vorsichtig marinieren

In der Mitte einer Platte anrichten, Tomaten drum verteilen, Käsetalern warm dazu geben
Walnüsse und Granatapfelkerne drüber streuen

Hauptgang

Fleisch

Sous vide gegarte Ochsenbäckchen, Vanille-Möhren aus Selleriepüree

2,0 kg	Ochsenbacken
2 TL	Meersalz, grob
3 EL	Rapsöl
1 EL	Oregano, frisch, fein gehackt
1 EL	Rosmarin-Nadeln, frisch, fein gehackt
1 TL	Pfeffer, bunt, im Mörser grob zerstoßen
500ml	Rinderfond/Gemüsefond
	Rotwein, Portwein (rot)

- die Ochsenbäckchen, parieren, (Abschnitte für den Saucenansatz aufheben) salzen und pfeffern
- In einem großen Bräter oder einer großen Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten scharf anbraten. Die Abschnitte gleich mit anbraten
- wer hat legt die Bäckchen in einen Vakuumbbeutel
- Suppengrün (Wurzelgemüse) und Zwiebeln, Knoblauch gröber würfeln
- Gemüse, außer dem Knoblauch, im selben Topf, wie das Fleisch anrösten
- wenn das Gemüse richtig Farbe hat, Knoblauch und Tomatenmark dazugeben und mit einem Schuss Rotwein ablöschen, gut umrühren
- den Wein einkochen lassen und erneut ablöschen (3x wiederholen) und mit Fond auffüllen.
- 10 Minuten kochen lassen.
- Zum Jus bzw. Fond, Petersilie und Kräuter dazugeben. 30 Minuten ohne Deckel kochen lassen. Evtl. Wasser nachfüllen, so dass das Gemüse mehr als nur gut bedeckt ist.
- Fond/Jus in die Vakuumbbeutel verteilen Bäckchen samt Gemüse und Fond vakuumieren. Bei ca. 68 °C 12 Stunden im Sous vide-Garer garen

Wer keinen Sous-Vide-Garer hat:

- Die Rinderbäckchen auf das Gemüse legen und im Bräter bei 80 °C in den Ofen geben. Nach ca. 8 Stunden das erste Bäckchen testen, ob es fertig ist. Die Garzeit kann auch bis zu 12-14 Stunden betragen.
- Ist das Fleisch fertig, dieses vorsichtig aus dem Bräter nehmen und beiseite stellen.

Die nachfolgenden Arbeitsschritte sind gleich bei beiden Varianten:

- Die Flüssigkeit durch ein Sieb gießen. Die Fondreste im Bräter mit ein wenig Wasser zum Kochen bringen und zu der restlichen Sauce passieren. (Falls sich beim Kochen Schaum bildet, diesen vorsichtig abnehmen)
- Für die Sauce die Karotten in kleine Würfel schneiden und in Butter mit ein wenig Salz und Zucker anschwitzen und zur Sauce geben.
- Ca. 15 Minuten reduzieren lassen. Mit Roux abbinden, 15 Minuten köcheln lassen und evtl. abschmecken.
- Die Rinderbäckchen in die Sauce geben und langsam aufwärmen. Bäckchen sollen nicht kochen, nur warm werden bei ca. 68 °C

Für das Gemüse:

300g	vorgeputzte Möhren
½	Bund Petersilie
40 g	Butter/Margarine
200 ml	Gemüsefond
1 TL	Honig
Vanille	½ Schote

- Möhren in beliebige Form tournieren oder Fingermöhren verwenden.
- Butter im Fond auflösen, Honig zu geben, Vanille zu geben und aufkochen lassen,
- Möhren dazu geben. Fond und Möhren so kochen, dass der Fond die Möhren glasiert. Petersilie schneiden und kurz vor dem Servieren zu den Möhren geben.

Sellerie-Püree

1 großen	Knollensellerie
2 mittlere	Zwiebeln
1 TL	Rapsöl
100 ml	Weißwein/Brühe
300 ml	Gemüsebrühe (bitte kein Pulver)
3 EL	Schlagsahne oder Creme Fraîche oder Schmand
¼ Liter	Gemüsebrühe
	Salz, Pfeffer, Muskat

- Sellerie waschen, putzen, schälen, würfeln
- Zwiebeln waschen, putzen, schälen, fein würfeln
- Topf erhitzen, Öl zugeben, Sellerie anschwitzen, Zwiebelwürfel dazu geben
- ablöschen, mit Brühe auffüllen und weich kochen lassen

Wenn alles gar ist, die Selleriewürfel und den Fond durch ein Sieb geben, den Fond auffangen.

Sellerie in einen Mixer geben, vorsichtig und langsam pürieren (keinen Fond zugeben, bitte Geduld haben) es soll ein festes und recht homogenes Püree entstehen

In den Fond etwas Sahne/Crème Fraîche geben und in einem Topf erwärmen. Püree dazu geben, vorsichtig umrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Vegetarischer Hauptgang

Strudel mit Rosenkohl, Mangold und Topinambur

500 g	Rosenkohl, am besten frisch oder TK
1 Kopf	Mangold
1	Zwiebel
2 Zehen	Knoblauch
n. B.	Feta-Käse oder Parmesan
250 g	Quark
	Salz und Pfeffer
n. B.	Kräutersalz
500 g	Topinambur oder auch Kartoffeln
1 Pkt.	Blätterteig oder Strudelteig
1	Ei

- Topinambur oder Kartoffeln dämpfen, schälen und pressen bzw. sehr klein würfeln.
- mit Quark vermischen mit Salz und Pfeffer würzen
- Zwiebel würfeln und anschwitzen, den Knoblauch kurz mitrösten
- Rosenkohl und Mangold waschen, Stiele entfernen, Rosenkohl putzen, Strunk über Kreuz einschneiden, al dente kochen
- in Eiswasser abschrecken und halbieren
- Mangold zu den Zwiebeln geben
- kurz mit andünsten

Ofen auf etwa 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

- Die Topfenmasse und den Mangold grob vermengen. Nach Geschmack Feta-Käse (oder etwas Parmesan) würfeln und zur Masse mischen.
- Mangoldmasse auf die Strudelteig platten verteilen, Rosenkohl darauf verteilen
- Ei aufschlagen und verrühren
- Strudel zusammenrollen und mit verquirltem Ei bestreichen
- Strudel vorsichtig einschneiden, damit Wasserdampf entweichen kann

Dessert

Gebackener Apfel, Lebkuchenparfait, Weiße-Glühwein-Zabaione

Gebackener Apfel

4	Äpfel, am besten Boskoop
50 g	Mandelsplitter
50 g	Rosinen
4 TL	Aprikosenkonfitüre oder wer hat gerne Quittenkonfitüre
1 Prise(n)	Zimt
	Margarine/Butter

- Ofen 200 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 175 °C) vorheizen
- Äpfel waschen, Kerngehäuse entfernen
- Mandeln, Rosinen, Konfitüre und Zimt vermischen und mit einem Teelöffel in die Öffnung der Äpfel geben und vorsichtig festdrücken
- Äpfel in eine Auflaufform setzen und auf jeden Apfel ein Margarineflöckchen geben
- ca. 25 Min. backen.

Lebkuchenparfait

3	Eigelb
35 g	Zucker
100 g	Kuvertüre Zartbitter
250 ml	Süße Sahne
3	Eiweiß
1 Prise	Lebkuchengewürz

- Parfait-Form mit Klarsichtfolie auslegen
- Sahne steif schlagen
- Eiklar steif schlagen (eine Prise Salz eins Eiklar beschleunigt diesen Prozess, gerne noch über Eiswasser aufschlagen)
- Kuvertüre klein hacken und auf dem Wasserbad schmelzen (Wasser darf die Schüssel nicht berühren) Eigelb in separater Schüssel mit dem Zucker über einem Wasserbad cremig schlagen (zur Rose)
- Eigelb mit der Schokolade verrühren und Lebkuchengewürz zugeben
- Eischnee und Sahne vorsichtig unterheben
- Die Masse in die vorbereitete Form geben
- Min. 3 Stunden frostet, besser über Nacht.
- Ca. 20 min. vor dem servieren aus dem Tiefkühfach in den Kühlschrank legen, damit es nur „halb gefroren“ ist

→ Wer Isomalt hat, kann daraus gerne bunte Gitter erstellen, als keckes Deko-Element

Glühweinzabaione

4	Eigelb
40 g	Zucker
100 ml	weißen Glühwein (gerne selbst gemacht)
1 Prise(n)	Zimt
1	Orange – Saft sowie Schalenabrieb

- Eigelb in eine größere Schüssel geben und mit dem Zucker verrühren
- Eigelb mit dem Zucker über einem Wasserbad schaumig schlagen (CAVE: Wasser darf Schüssel nicht berühren). Danach Orangenabrieb und den Zimt sowie den Glühwein (kalt) und den Orangensaft nach und nach dazugeben. Dabei ständig weiter schlagen. (ruhig einen Handmixer nehmen)
- Die Creme bis zur Rose aufschlagen Zum Schluss die Creme mit Orangensaft abschmecken, und über den Bratapfel geben

Zusammengestellt von VDD Vizepräsident Matthias Zöpke – Guten Appetit!