



Festtags-Menü für die Weihnachtszeit

Gang 1 - Cremige Apfel-Lauch-Suppe mit Käsesternchen



Für 4 Portionen:

Für die Suppe:

1 Zwiebel (ca. 50 g), 200 g Kartoffeln, 2-3 Äpfel (ungeschält ca. 300 g), 250 g Lauch, 1 Stich Butter, 125 ml Riesling, 600 ml Gemüsebrühe, Salz & weißer Pfeffer, 1 TL Curry
außerdem: 100g geräuchertes Forellenfilet (optional),
2 EL Schmand

Für die Käsesternchen:

125g Mehl, 1 gute Prise Salz, 1 Messerspitze Backpulver, 30g geriebener Emmentaler, 60g Butter, 50g Saure Sahne, 1 Eigelb +
1 EL Milch zum Bestreichen

Zubereitung Cremesuppe:

1. Zwiebel, Kartoffeln und Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und alles in gleichmäßige Würfel schneiden.
2. Lauch putzen und in Streifen schneiden. Etwa 50g der grünen Blätter für die Deko beiseitelegen.
3. Butter in einem Topf erhitzen. Gemüse- und Apfelwürfel etwa 3-5 Minuten darin anschwitzen. Mit Wein ablöschen, dann die Gemüsebrühe dazu gießen. 20-25 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.
4. Heiße Suppe mit einem Stabmixer oder im Blender cremig pürieren. Mit Curry, Salz und weißem Pfeffer abschmecken.
5. Grünen Lauch in etwas Öl anbraten und zusammen mit einigen Klecksen Schmand und Forellenstücken auf der Suppe verteilen.

Zubereitung Käsesternchen

1. Mehl, Salz und Backpulver in einer Schüssel mit dem geriebenen Käse vermischen. Butter in kleinen Flocken dazu geben und alles zusammen mit der sauren Sahne zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Der Teig ist sofort einsatzbereit und kann auf einer leicht bemehlten Fläche 3-5mm dünn ausgerollt werden. Sterne ausstechen und auf ein Blech mit Backpapier legen.
3. Mit Eigelb-Milch-Mischung bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 160°C Heißluft für ca. 20 Minuten backen. Anschließend auf einem Rost abkühlen lassen.





Festtags-Menü für die Weihnachtszeit

Gang 2 - Geschmorte Ochsenbäckchen mit Kartoffel-Sellerie-Püree & Rosenkohl

Für 4 Portionen:

Für die Ochsenbäckchen:

200g Möhren, 100g Lauch, 150g Sellerie, 3 Schalotten,
1 Knoblauchzehe, 2 Ochsenbäckchen (etwa je 500g),
Grobes Salz & Pfeffer, 2 EL Butterschmalz, 2 EL
Tomatenmark, 8 Wacholderbeeren, 4 Pimentkörner,
3 Lorbeerblätter, 500 ml Rotwein (Spätburgunder),
500 ml Gemüsebrühe, etwas Maisstärke

Zubereitung Ochsenbäckchen:

1. Frisches Gemüse schälen und in gleichmäßige Stücke oder Scheiben schneiden.
2. Ochsenbäckchen mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten scharf anbraten. Herausnehmen und mit Alufolie abdecken.
3. Gemüse ebenfalls kräftig anbraten, bis es schön gebräunt ist. Wacholderbeeren leicht mit dem Messer andrücken, dann zusammen mit Piment, Lorbeerblättern und Tomatenmark zum Gemüse geben. Ebenfalls anrösten, dann alles mit je einer Hälfte des Rotweins und der Brühe aufgießen. Ochsenbäckchen in den heißen Sud legen und mit geschlossenem Deckel in den vorgeheizten Ofen stellen.
4. Bei 160°C Heißluft 1 ½ Stunden schmoren lassen, dann restlichen Wein und Brühe aufgießen und weitere 1 ½ Stunden garen. Das Fleisch sollte nach dieser Zeit butterweich sein, wenn man mit einer Gabel hineinsticht.
5. Sauce über einem Sieb abgießen und das Gemüse durchstreichen. Nach Belieben mit etwas Maisstärke andicken.





Festtags-Menü für die Weihnachtszeit

Gang 2 - Geschmorte Ochsenbäckchen mit Kartoffel-Sellerie-Püree & Rosenkohl

Für 4 Portionen:

Zutaten für Kartoffel-Sellerie Püree & Rosenkohl:

500g Kartoffeln (mehlig kochend), 250g Sellerie, Salz,
100 ml Milch, 20 g Butter, Muskat, 1-2 EL gehackte Petersilie,
16-20 Rosenköhlchen, 10 Scheiben Bacon, etwas Dijon-Senf

Zubereitung Käsesternechen:

1. Röschen putzen, waschen, den Strunk gerade abschneiden und kreuzförmig einschneiden. In leicht gesalzenem Wasser mit einer Prise Muskat bissfest garen und auf einem Sieb gut abtropfen lassen.
2. Geschälte Kartoffeln und Sellerie in gleichmäßige Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen.
3. Milch, Butter und etwas Muskat in einem Topf erhitzen. Gemüse durch eine Kartoffelpresse drücken oder sehr fein stampfen. Warme Milch portionsweise unterrühren – je nach Kartoffelsorte wird eventuell nicht alles benötigt. Mit Salz abschmecken. Gehackte Petersilie unterheben.
4. Bacon-Scheiben halbieren und dünn mit Senf bestreichen. Rosenköhlchen damit umwickeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Röschen von allen Seiten anbraten, bis der Bacon schön knusprig ist.





Festtags-Menü für die Weihnachtszeit

Gang 3 - Spekulatius-Trifle mit Birnenkompott

Für 4 Portionen:

3 große Birnen, 1 EL Zitronensaft, ½ Vanilleschote, 1 EL Zucker,
125 ml Wasser, 2 EL Maisstärke + 2 EL Wasser zum Andicken
250g Speisequark, 125g Mascarpone, 2 EL RhönSprudel Original,
2 EL Zucker, 1 Messerspitze Zimt, 1 Messerspitze Kardamom,
8-10 Gewürzspekulatius

Zubereitung:

1. Birnen schälen, in kleine Würfel schneiden und bis zur Weiterverarbeitung in eine Schüssel mit Wasser und Zitronensaft legen.
2. Vanilleschote aufschneiden und zusammen mit 125ml Wasser, Zucker und den Birnenstücken in einen Topf geben.
3. Aufkochen und weitere 3-5 Minuten sanft köcheln lassen, bis die Birnenstücke runde Kanten bekommen. Topf vom Herd nehmen, Vanilleschote entfernen.
4. Maisstärke in 2 EL kaltem Wasser auflösen und in das warme Kompott einrühren. Erneut aufkochen, bis das Kompott eindickt. Anschließend komplett abkühlen lassen.
5. Quark, Mascarpone und Zucker mit 2 EL RhönSprudel Original cremig aufschlagen. Mit Zimt und Kardamom würzen.
6. Damit der Spekulatius schön knusprig bleibt, Trifle kurz vor dem Servieren in 4 Gläsern schichten. Mit Birnenkompott beginnen, eine Portion Crème darauf füllen und mit Spekulatiusstücken bestreuen. Die Schichten sollten dabei schön luftig bleiben.



Der Genuss reiner Natur - aus den tiefen des Biosphärenreservats