magazin
Lust auf Genuss
no. 13

FILETS
RACLETTE
BRATEN
Raffinierte Ideen zum Fest

Ingwereis mit Quinoa-Hippen

Entenbrust mit Rosenkohl und Sesam-Miso-Sauce

Knusperröllchen mit Meerrettichschaum

UNSERE BESTEN WEIHNACHTSMENÜS

13/2023

UNSERE BESTEN WEIHNACHTSMENÜS

+ Feinstes mit Wild, Geflügel, Fisch oder vegetarisch: So feiert die Redaktion!
+ Kreative Vorspeisen & zauberhafte Desserts – eindrucksvoll inszeniert
+ Außerdem: Champagner, Cava, Prosecco – edle Schaumweine aus aller Welt

lust-auf-genuss.de

Deutschland: € 4,90 Österreich: € 5,60 – Schweiz: sfr 8,50 – Benelux: € 5,90 – Italien/Spanien: € 6,90

ENTDECKEN SIE 120 KÖSTLICHE REZEPTE, DIE ALLE GLÜCKLICH MACHEN!



Noch nie war es so einfach, gemeinsame Genussmomente mit Großeltern, Eltern, Kindern, Mitbewohnern und Freunden zu teilen! Ob Fleischliebhaber, Fischfreunde, Vegetarier oder Veganer – diese Gerichte bringen alle an einen Tisch. Die besten und beliebtesten Rezepte von *meine Familie & ich* sind in diesem Kochbuch vereint. Lassen Sie sich von den besten Tipps der erfolgreichen Kochzeitschrift inspirieren und bereiten Sie unvergessliche Mahlzeiten für die ganze Familie zu.

Überall, wo es Bücher gibt – oder gleich hier entdecken!



EIN FEST FÜR DIE SINNE

Liebe Leserinnen und liebe Leser!

Ich freue mich auf die Feiertage! Nicht nur, weil die ganze Familie zusammen kommt und wir viel Zeit miteinander verbringen, sondern auch, weil ich so richtig groß aufkochen kann. Ein feines 4-Gänge-Menü an Heiligabend, das hat bei uns Tradition. Schon Wochen vorher überlege ich mir, was meine Lieben gerne mögen und lasse mich von Rezepten inspirieren. Meine Mutter liebt Lachs, mein Bruder mag Kürbis, für meinen Sohn muss Ente dabei sein. Am Festtag gehört die Küche dann mir alleine. Ich bereite die Gerichte in aller Ruhe mit meiner Lieblingsmusik und einem Gläschen Crémant vor. Ich liebe das! Wenn es Ihnen ähnlich geht, kann ich Ihnen in dieser Ausgabe ein Feuerwerk an kulinarischen Ideen versprechen. Mein Xmas-Menü für die Familie: Kürbiscremesuppe mit Ricotta-Nocken (Seite 16), Lachs-Tatar mit Gurken-Remoulade (Seite 58), Entenbrust mit Asianote (Seite 65) und Millefeuilles-Törtchen (Seite 43). Ich wünsche Ihnen eine entspannte Vorweihnachtszeit!

Gaby Höger

IHRE **GABY HÖGER**
CHEFREDAKTEURIN

Fotos: Kornelia Banasik Munich; StockFood Studios/Silke Zander

NEU! magazin G

AUF DER SUCHE NACH GEHEIMREZEPTEN?

Unseren Newsletter abonnieren!

Dort verraten wir jede Woche geniale Rezepte und noch viel mehr rund um unser liebstes Thema Genuss. Lassen Sie sich aufs Köstlichste überraschen!

Folgen Sie uns auf: **www.lust-auf-genuss.de**
www.facebook.com/lustaufgenuss www.instagram.com/lust_auf_genuss_official/

INHALT



54 Weihnachts-Bellini



29 Sauerkraut-Zander-Strudel mit Beurre blanc



39 Sellerie-Ravioli, Lauchcreme und Trüffelbutter



Unser Titelmenü finden Sie ab Seite 60

Besondere Menükreationen für die Festtage

Magazin
Spannendes aus der Foodie-Welt **6-8**

Restaurant-Tipp
Das ES:SENZ im Chiemgau ist für Edip Sigls regionale Sterneküche bekannt **10**

- **Truthahn**
  Dieses Menü vereint Geflügelrezepte zum Verlieben wie Truthahn mit Aprikosen-Stern-anis-Füllung und köstliche Nachspeisen wie Cassata Eistorte **12-17**

- **Kalbsrücken**
  Edle Starter wie Tatarschnitten mit Senf-kaviar oder Highlights wie Kalbsrücken mit Mandarinen und Kartoffelsternen sorgen für zarte Genussmomente **18-23**

Menschen
Sternekoch Marco Müller verrät, wie er seine Zutaten gekonnt in Szene setzt..... **24-25**

- **Rehrücken**
  ... mit karamellisiertem Chicorée in Kaffee-sauce begeistert als Hauptgang gefolgt von einem süßen Zusammenspiel aus Bananen in Passionsfruchtsauce und Vanilleeis **26-33**

Getränke
Die zehn besten Schaumweine zu unseren Gerichten im Heft **34-35**

- **Vegetarisch**
  Aromatische Gemüsekreationen wie panier-ter Schafskäse auf fermentierten Möhren überzeugen nicht nur Veggie-Fans..... **36-43**

Für Sie probiert
Feinste Adventskalender **40**

- **Raclette**
  In all seinen Facetten: von der Karlsbader Schnitte 2.0 bis hin zum beliebten Stroganoff-Pfännchen **44-52**

- An diesem Symbol erkennen Sie unsere Titelthemen

Besuchen Sie uns auch auf lust-auf-genuss.de – einscannen, abtauchen, genießen!



14 Truthahn mit Aprikosen-Sternanis-Füllung



30 Rehrücken mit karamellisierter Chicorée und Kaffeesauce



73 Passionsfrucht-Törtchen

Außerdem: Tipps, Themen, Trends zum Thema

- **Hirschfilet**
  ... à la Wellington mit Barolosauce und krönendem Abschluss aus Zimtparfait-Sternen mit Chili-Cranberry-Kompott .. **54-59**

- **Entenbrust**
  ... mit Rosenkohl und Sesam-Miso-Sauce eignet sich als delikater Hauptgang. Perfekt für vorweg: Arancini mit Radicchio..... **60-65**

Der perfekte Teller
Angerichtet werden cremiges Selleriepüree und zarte Entenbrustwürfel **66-67**

- **Fisch**
  Bestes aus dem Meer wie Krustentier-Bisque mit Kaisergranat **68-75**

Schnell und easy
Raffinierte Mitbringsel für die Feiertage **76-77**

- **Lust auf ...**
  eine Entdeckungsreise in die vinophile Trendregion Ribera del Duero? Wellness-, Wein- und Genussadressen inklusive .. **79-96**

Editorial **3**

Rezept-Register/Impressum **98**

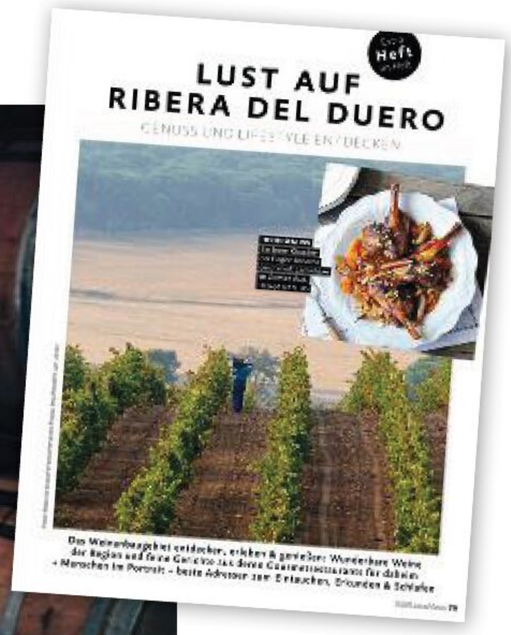
Vorschau ins nächste Heft **99**



Der Berliner Starkoch Marco Müller gewährt Einblicke in seine ausgezeichnete Kochkunst

24





Eine Genussreise durch das exquisite Weinanbaugebiet Ribera del Duero

79

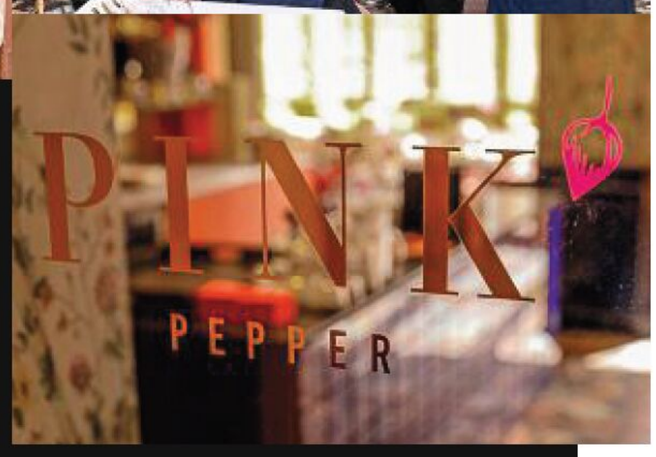


Der vielfach ausgezeichnete Chefkoch Benjamin Kriegel erzählt mit jedem kleinen Detail feinaromatische Geschichten



Teamleistung: Die Köpfe hinter dem Pink Pepper





LASSEN SIE SICH VERFÜHREN

Im Herzen des Steigenberger Hotels in Düsseldorf erwartet Sie das Pink Pepper – ein Sternerestaurant, das die Sinne verführt: Hier verschmelzen Authentizität und Extravaganz zu einer aufregenden kulinarischen Erfahrung. Unter der Leitung von Chefkoch Benjamin Kriegel werden beste Zutaten zu Meisterwerken der Gourmetküche verarbeitet. Die Philosophie des Pink Pepper betont dabei die Werte der Regionalität, Nachhaltigkeit und Saisonalität. Das charmante Interieur bildet bei all dem den perfekten Rahmen. Im Pink Pepper wird jedes Gericht zu einem Meisterwerk, das Geschichten über seine Entstehung erzählt. „Genussvolles Storytelling“, wie es Kriegel nennt. *www.hrewards.com*

SCHON GEWUSST?

Diese Entdeckungen sorgen bei Foodies für Freude: von feinem Champagner, über Fruchtessige und festliches Geschirr



EIN STATEMENT MIT PERLAGE

INMITTEN NORDOST-FRANKREICHS, ENTSTEHT EINES DER EDELSTEN GETRÄNKE DER WELT: CHAMPAGNER. ALS ERSTER LEBENSMITTELHÄNDLER BIETET KAUFLAND EINEN ZERTIFIZIERTEN BIO-CHAMPAGNER AN: DIE TRAUBEN FÜR DEN „CANARD-DUCHÊNE ‚P181‘ EXTRA BRUT“ REIFEN UNTER ÖKOLOGISCHEN BEDINGUNGEN IN DER MONTAGNE DE REIMS. IN IHM VEREINT SICH EINE CUVÉE AUS 30 % PINOT NOIR, 30 % PINOT MEUNIER UND 40 % CHARDONNAY ZU EINEM FEINFRUCHTIGEN BOUQUET (um 30 Euro) *www.kaufland.de*

ZURÜCK ZU DEN WURZELN

Vor 130 Jahren revolutionierte der Unternehmensgründer Dr. August Oetker das Backen und die Zubereitung von Speisen und Gebäck nachhaltig, als er sich mit der Aschoff'schen Apotheke in Bielefeld einen Lebenstraum erfüllte. Mit dem Dr. Oetker Backpulver Backin legte er 1893 den Grundbaustein für die gesamte Dr. Oetker Produktgeschichte. Anlässlich des großen Jubiläums lädt das Unternehmen mit einer Retro-Edition des Original Backin und einer Vintage-Dose bis Dezember 2023 dazu ein, in Erinnerungen zu schwelgen und an die Anfänge dieser süßen Erfolgsgeschichte zu erinnern. Wir sagen Happy Birthday! *www.oetker.com*





PERFEKT GESAMMELT

„Das perfekte Dinner" gehört längst zu den TV-Klassikern, wenn es ums Kochen geht. In der Sendung laden sich fünf Hobbyköche gegenseitig zu sich nach Hause ein und kochen jeweils ein Drei-Gänge-Menü. Das beste unter ihnen gewinnt. In dem Band „Das perfekte Dinner – Gemeinsam genießen: Alles für einen perfekten Dinnerabend" sind die 60 besten Rezepte des Formats zusammengefasst. Eine Auswahl moderner und klassischer Gerichte, die jeden festlichen Anlass wunderbar begleiten können. (ZS Verlag, um die 23 Euro) *www.zsverlag.de*



JETZT WIRD ES FRUCHTIG

Liebhaber feinsäuerlicher Aromen aufgepasst: Das Sortiment von HITCHCOCK wird nun um drei Fruchtessige ergänzt. Die raffinierten Säuregeber veredeln in den frischen Geschmäckern Zitrone, Himbeere und Cassis. Die Aromen sind zu 100 % aus der Frucht gewonnen, ohne Zusatz von Konservierungsstoffen. Dank der schonenden und langsamen Fermentation im Holzfass haben die Essige einen milden Charakter, der sie vielseitig einsetzbar macht – vom erfrischendem Drink über knackigen Salat bis hin zum süßen Dessert! (250 ml um 5,40 Euro) *www.hitchcock.de*



MEHRWEG FÜR MEHRWERT

Diese Weinflasche sorgt für eine Revolution auf dem Weinmarkt: Die Weinheimat Württemberg eG präsentiert die erste bundesweite 0,75-Liter-Mehrwegpoolflasche für Wein, die Teil eines entsprechenden Pfandsystems ist. Sie zeichnet sich durch ein erkennbares Mehrwegdesign aus, sowohl für Verbraucher als auch für Rücknahmeautomaten im Handel. Die Flasche ist stoßfest und kann bis zu 50 Mal gereinigt und wiederbefüllt werden. Schon bald werden Weine in dieser neuen Mehrwegflasche erhältlich sein, was eine nachhaltige und umweltfreundliche Wahl für Weinliebhaber darstellt. *www.weinheimat-wuerttemberg.de*



Fotos: Artedona AG (2); juni-fotografen.com; Kaufland; Michael Kraus; PR (4); Simone Schneider (5); Studio Roecken; westwing.de (3)

FÜR DIE FESTLICHE TAFEL

Zusammenkommen und Speisen. Das macht die Weihnachtstage so besonders. Wir haben das schönste Geschirr für diesen edlen Anlass

Villeroy & Boch

Mit einer langen Tradition in der Kunst des Porzellans verleiht Villeroy & Boch jeder Tafel noch mehr Eleganz. Ganz besonders zum Weihnachtsfest. Die Lave Home Vase in Pottery Look Blau (27,90 Euro) ist ein wunderschöner Tisch-Mittelpunkt, der mit der Crafted Geschirrkollektion ideal ergänzt werden kann. Diese besteht aus Premium Porcelain und ist im Pottery-Look gehalten. Jedes Element ist Dank einer Reaktivglasur einzigartig. Perfekt für ein festliches Weihnachtsdinner: Bowl und Frühstücksteller (je 18,90 Euro) sowie der Speiseteller (24,90 Euro) *www.villeroy-boch.de*





Jeder Teller von Haviland ist ein Unikat und wird von Hand in Limoges geformt und bearbeitet



Haviland & Christofle

Zu Weihnachten darf es ruhig mal etwas mehr Glitzer sein. Für das außergewöhnliche Tafelservice „Souffle d'Or" aus Limoges-Porzellan von Haviland ließ sich die Designerin von einer „Supernova" inspirieren – einem Stern, der zu seinem Lebensende explodiert und dadurch die ganze Milchstraße erleuchtet (Platzteller je 217 Euro). Dazu passt das Edelstahl Besteck „L'âme d'Or" in der Farbe Gold von Christofle (Besteck ab je 37 Euro) Beides über *www.artedona.com*



So elegant: Die Serviettenringe „Deer" (4 Stück für 25 Euro)

Feine Akzente

Mit der neuen Weihnachtskollektion CHRISTMAS by Westwing Collection wird die Magie der Weihnachtszeit spürbar und einem gemütlichen Abend mit Festtagsmenü steht nichts im Weg. Das 12-teilige Geschirrset Lumi ist mit verspielten Figuren bemalt und der goldene Rand verleiht dem Porzellan die perfekte Balance aus Modernität und Zeitlosigkeit. Höchste Handwerkskunst macht jedes Stück zu einem Unikat (Set Lumi: 129 Euro) *www.westwing.de*



VICTORINOX



DIE FREUDE AM SCHENKEN

SWISS MODERN WOOD

Diese eleganten Messer sind von Profiköchen inspiriert und sowohl in Restaurant- als auch Hobbyküchen beliebt. Mit den scharfen Klingen und cleveren Innovationen von Victorinox meistern Sie jede kulinarische Herausforderung. Werten Sie Ihre Küche mit unserem ergonomischen Swiss Modern Tranchier-Set aus Nussbaumholz auf. Aus Freude am Schenken.

FROM THE MAKERS OF THE ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE™
ESTABLISHED 1884



Eine elegante, aber auch entspannte Atmosphäre herrscht im es:senz. Der Gast soll sich wohlfühlen und einen schönen Abend verbringen



Küchenchef Edip Sigl wurde 2023 als "Koch des Jahres" und mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Für ihn eine Teamleistung



ES:SENZ

ZWEI-STERNEKOCH **EDIP SIGL** BRINGT DEN CHIEMGAU AUF DIE TELLER UND HAT DABEI STETS DIE WEITE WELT IM BLICK

Den Chiemgau schmeckbar machen" – das möchte Küchenchef Edip Sigl in seinem Gourmetrestaurant „es:senz" im Resort „Das Achental". „Dieser Landstrich ist total unterschätzt. Hier gibt es tolle Produzenten, die hervorragende Lebensmittel herstellen." Wählen kann der Gast zwischen zwei Menüs. Beim „Chiemgau Pur", stammt jede Zutat aus der Region. Internationaler wird es beim „Chiemgau goes around the World": Die Basiszutaten kommen hierbei aus der bayerisch-alpinen Region, die Hauptdarsteller dürfen importiert werden. „Ich war selbst über ein Jahr auf Weltreise, auf bestimmte Produkte möchte ich einfach nicht verzichten." Neben der Qualität sind für den 2-Sternekoch auch Dinge wie Herkunft, Fangmethoden, Bio-Anbau oder Fairtrade-Standards beim Einkauf wichtig. Zu Weihnachten wird ein Klassiker serviert: Geflügel mit Rotkohl und Kloß. „Aber ganz anders interpretiert". Der Rotkohl wird nicht gekocht, sondern entsaftet, die äußeren Blätter über Holzkohle scharf angegrillt. Angerichtet wird das Ganze dann mit Taubenbrust statt der traditionellen Ente und einem Rindermarkklößchen. „Das Gericht bekommt durch die Röstaromen von Holzkohle einen ganz anderen Charakter. Eigentlich hat es sich komplett verändert, aber der Grundtenor ist geblieben. Das macht es unglaublich spannend." So komplex und aufwendig die Gerichte in der Zubereitung für das Küchenteam sind, so einfach werden sie dem Gast präsentiert. Der Name „es:senz" beschreibt eben auch die Küchenphilosophie. „Sich auf das Wesentliche konzentrieren, das ist die Kunst." Auf die Teller kommen nur wenige Komponenten, sehr elegant aber ohne unnötiges Chichi angerichtet. Der Zauber entfaltet sich am Gaumen, wenn sich die einzelnen Aromen der Zutaten zu einer vollendeten Harmonie verbinden. „Wir möchten unsere Gäste begeistern, sie sollen einen schönen Abend haben, der Spaß macht – und dann glücklich nach Hause gehen."

www.das-achental.com



Im Winter knistert das offene Feuer im Kamin. Gemütlicher geht es eigentlich kaum

Fotos: Das Achental/Christopher Busch (3), Nadine Rupp (1)

Himmlische Auswahl & kleine Sünden

im Herzen vereint.

Das Kokosmakronen und Mandel-Lebkuchen Rezept finden Sie unter edeka.de/rezepte



Entdecken Sie unsere große Auswahl an EDEKA Backzutaten zum kleinen Preis.
Für alle, die günstig einkaufen und beste Qualität wollen.



- Alle Angebote
- Coupons
- Attraktive Gewinnspiele
- Praktische Einkaufsliste
- Leckere Rezepte

Hier geht's zur App:

Hier geht's zum Newsletter:

Wir ♥ Lebensmittel.

EDEKA

WILLKOMMEN ZUM FEST



"Weihnachten geht es bei uns um die Gemütlichkeit, das Zusammensein, das Verwöhnen. Darum darf es im Menü immer opulent, dabei traditionell, aber unbedingt raffiniert sein. Das stundenlange Kochen, dem das stundenlange Miteinander am Tisch folgt, sind für mich das Allerschönste!"

Anja Hanke, Textchefin

Crostini mit Ziegenkäse

Stimmen auf einen prachtvollen Abend ein: gebratene Pilze, Thymian, Rosinen und Pinienkerne auf krossem Baguette. Dazu passt der süß-herbe Whisky-Cocktail Chimney Sweeper.

REZEPT AUF SEITE 16

Kürbiscreme mit Ricotta-Nocken

Die zarten Klößchen mit einem Hauch Cayenne ergänzen die leuchtende Suppe gekonnt.

REZEPT AUF SEITE 16

Fotos: burdafood.net/Joerg Lehmann, Ulrike Holsten; privat; StockFood Studios/Thorsten Suedfels (1), Ulrike Holsten (2)

Truthahn mit Aprikosen-Sternanis-Füllung

Das traditionell britische Weihnachtsgericht macht sich auch auf unserer Tafel wunderbar. Dazu servieren wir Rotkohlsalat und ein süß-scharfes Mango-Chutney.

REZEPT AUF SEITE 16

HIER WIRD GROSS AUFGETISCHT



Schokoladenpralinen mit flüssigem Karamellkern

Sternstunden de luxe:
Lassen Sie den Abend mit einem feinen Cocktail und dem edlen Konfekt ausklingen.

REZEPT AUF SEITE 17

Cassata-Eistorte

Kandierte Früchte, Schokolade, Nüsse und bestes Gebäck treffen auf selbst gemachtes Parfait. Umhüllt wird der Traum von gezuckerten Ananasscheiben.

REZEPT AUF SEITE 17

Mit dem prachtvollen Putenbraten

Aperitif mit Artischocke

So machen Sie den „Chimney Sweeper" (im Bild bei den Crostini rechts): Für 6 Gläser 30 cl Artischockenlikör in kleinem Topf erhitzen (nicht kochen). 1 Zimtstange, 1 Sternanis, ½ TL Pfefferkörner sowie 3 Kardamomkapseln in einem Mörser grob zerstoßen. Gewürze hinzufügen, Likör vom Herd ziehen. Zugedeckt mind. 1 Stunde (besser über Nacht) durchziehen lassen. Dann durch ein Sieb passieren. 10 cl Rum zugießen, Mix kalt stellen. Nach Belieben mit je 2 cl Orangensaft auffüllen und mit Eiswürfeln als Aperitif servieren.



Passende Weine finden Sie auf S. 34/35



Crostini mit Ziegenkäse

Im Bild auf Seite 12

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten für 6 Stück

2 EL Pinienkerne
200 g geputzte Pilze (je nach Saison und Angebot z. B. Kräuterseitlinge, Champignons oder Steinpilze)
1 Knoblauchzehe
3 Stiele Thymian, 5 EL Olivenöl
ca. 15 g Rosinen, Salz, Pfeffer
6 dünne Scheiben Baguette (oder ein anderes rustikales Weißbrot)
100–120 g Ziegenfrischkäse

1 Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden goldgelb rösten, beiseitestellen. Pilze in Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Thymianblättchen von den Stielen zupfen.

2 In einer großen Pfanne 3 EL Olivenöl erhitzen, die Pilze darin scharf anbraten. Sobald die Pilze keine Flüssigkeit mehr abgeben und braun gebraten sind, Rosinen, Knoblauch und die Hälfte der Thymianblättchen zufügen. Pilz-Mix mit Salz, Pfeffer würzen und noch ca. 2 Minuten weiterbraten. In eine Schüssel umfüllen.

3 Etwa 15 Minuten vor dem Servieren den Backofengrill einschalten. Die Brotscheiben nebeneinander auf ein Blech legen und mit dem übrigen Olivenöl (2 EL) beträufeln. Blech auf einer oberen Schiene in den Ofen schieben, Brotscheiben in 1–2 Minuten goldbraun rösten (dabei aufmerksam sein, das Brot kann schnell zu dunkel werden).

4 Das Blech aus dem Ofen nehmen, die Brote wenden und mit dem Ziegenkäse bestreichen. Pilz-Mix auf den Broten verteilen. Crostini auf einer Platte anrichten, mit übrigem Thymian und den gerösteten Pinienkernen bestreuen und servieren.

Variante: Statt Rosinen getrocknete Cranberrys verwenden und statt Ziegenfrischkäse Doppelrahmkäse aus Kuhmilch.



Kürbiscreme mit Ricotta-Nocken

Bild auf Seite 13

Vor-/Zubereitungszeit: 80 Minuten

Zutaten für 6 Portionen

2 Zwiebeln, 2–3 Knoblauchzehen
500 g Hokkaido-Kürbis
200 g Kartoffeln (mehligkochend)
3 EL Olivenöl
ca. 1 l Gemüsefond
200–300 g Kochsahne oder Schlagsahne, Salz, Pfeffer
Kürbiskernöl und evtl. Chiliflocken sowie Petersilie zum Anrichten
FÜR DIE NOCKEN
120 g Ricotta, ca. ½ TL Cayennepfeffer, 1 Eigelb (Ei: Größe M)
4 EL Mehl, Salz, Pfeffer

1 Zwiebeln und Knoblauch abziehen und beides klein schneiden. Kürbis waschen, entkernen, grob würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln.

2 Öl in einem Topf erhitzen, alle vorbereiteten Zutaten darin ca. 5 Minutenanbraten. Fond und Sahne dazugießen, aufkochen, 30 Minuten köcheln. Gemüse mit einem Mixstab fein pürieren. Suppe durch ein Sieb streichen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Für die Ricotta-Nocken in einem Topf reichlich Wasser aufkochen. Alle Zutaten für die Nocken glatt verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mithilfe von 2 Esslöffeln von der Masse Nocken abstechen. Nocken in nur leicht siedendem Wasser in ca. 10 Minuten gar ziehen lassen.

4 Suppe noch mal erhitzen, in vorgewärmte Teller schöpfen. Nocken mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und in die Suppe legen. Suppe mit Kürbisöl beträufeln, evtl. mit Chiliflocken bestreuen oder mit Pfeffer übermahlen. Mit Petersilie garnieren und sofort servieren.



Truthahn mit Aprikosen-Sternanis-Füllung

Bild auf Seite 14

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten plus Truthahn-Garzeit: 3½–4 Stunden

Zutaten für ca. 6 Portionen

FÜR DEN TRUTHAHN
4 Scheiben Toastbrot
2 EL Butter, 100 ml Milch
3–4 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen
400 g getrocknete Aprikosen
3 Stück Sternanis, Salz, Pfeffer
1 junger Truthahn (mit ca. 4,5 kg; am besten in Bio-Qualität, küchenfertig vorbereitet; evtl. beim Geflügelhändler vorbestellen)
1 EL Raps- oder Sonnenblumenöl
60 g fetter Speck in Scheiben
evtl. Speisestärke oder Saucenbinder
FÜR CHUTNEY UND ROTKOHL
1 große Mango
2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen
6 EL Raps- oder Sonnenblumenöl
1–2 Chilischoten
50 g frischer Ingwer
3 EL brauner Zucker
ca. 120 ml Apfelessig, Salz, Pfeffer
1 kg Rotkohl, 1 Granatapfel
1 Bund Koriander

1 Toasts evtl. entrinden, würfeln. Die Brotwürfel in der Butter knusprig rösten und dann mit der Milch mischen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und beides klein schneiden. Die getrockneten Aprikosen klein würfeln. Brot und Aprikosen mit Zwiebeln und Knoblauch mischen und mit Anis, Salz und Pfeffer würzen.

2 Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Truthahn abbrausen, gut trocken tupfen und innen mit Salz und Pfeffer würzen. Brot-Aprikosen-Mischung in den Truthahn füllen und die Öffnung mit Holzstäbchen und / oder mit Küchengarn verschließen. Truthahn mit dem Öl einreiben,

wahrlich ein Sterne-Menü!

dann rundum mit Salz und reichlich Pfeffer würzen und mit den Speckscheiben belegen.

3 Truthahn auf einem Backofengitter in den vorgeheizten Ofen schieben. In die Fettpfanne des Backofens bzw. in ein tiefes Blech ca. 200 ml kochend heißes Wasser gießen und das Ganze vorsichtig unter der Pute in den Backofen schieben. Truthahn etwa 1 ½ Stunden braten, dabei währenddessen immer wieder mit etwas Wasser beträufeln (insgesamt etwa 1 ½ – 2 l).

4 Nach ca. 1 ½ Stunden den Bratfond aus der Fettpfanne in einen Topf gießen, das geleerte Blech unter dem Truthahn in den Backofen schieben. Pute in 2 – 2 ½ Stunden fertig braten, dabei immer wieder mit etwas Bratfond beträufeln. Sollte die Haut der Pute zu dunkel werden, kann man sie mit Alufolie oder mit Backpapier abdecken.

5 Inzwischen Mango schälen, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, beides würfeln und in 2 EL Öl glasig dünsten. Die Chilis nach Belieben entkernen, fein hacken und mit den Mangowürfeln zum Zwiebel-Mix geben. Ingwer schälen, grob raspeln. Die Hälfte der Ingwerraspel zur Mangomischung geben. Mit 2 EL Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen. 80 ml Essig zugießen und das Ganze 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken, Mango-Chutney abkühlen lassen.

6 Kohl putzen, raspeln oder fein schneiden. Mit 1 TL Salz bestreuen, kurz durchkneten und ca. 30 Minuten Wasser ziehen lassen. Übriges Öl (4 EL), übrige Ingwerraspel, restlichen Essig (40 ml) und Zucker (1 EL) verrühren, salzen und pfeffern. Rotkohl etwas auspressen und mit dem Dressing mischen. Granatapfel halbieren, Kerne aus der Schale klopfen, unter den Kohl heben. Koriander hacken, unterrühren.

7 Vor dem Anrichten den noch mal neu entstandenen Sud aus der Fettpfanne mit dem braunen Bratensatz im Topf mischen. Aufkochen, mit Salz, Pfeffer abschmecken. Sauce nach Belieben durch ein Sieb passieren und evtl. mit etwas Speisestärke oder mit Saucenbinder andicken.

8 Den Truthahn auf einer Platte anrichten und mit dem Mango-Chutney, der Sauce und dem Rotkrautsalat anrichten. Truthahn evtl. direkt am Tisch tranchieren.

Dazu passen: Knödel oder Kartoffeln.



Cassata-Eistorte

Bild auf Seite 15

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten plus Warte-/Gefrierzeit: mind. 5 Stunden

Zutaten für ca. 12 Portionen
DAS BRAUCHT MAN: halbrunde Form aus Edelstahl (ca. 2 l, ca. 22 cm Ø)

4 Eigelb, 6 EL Rum (alkoholfreie Alternative: Apfel- oder Ananassaft)
120 g Zucker, 1 EL Lebkuchengewürz
700 g Schlagsahne
200 g Weihnachtsgebäck (z. B. Schokoladen-Printen, Spekulatius)
200 g kandierte Früchte (z. B. Mix aus Ananas, Zitronen, Ingwer, Kirschen) und noch 5–6 kandierte Ananasscheiben, 50 g Pistazien (geschält)
50 g Walnusskerne
200 g Zartbitterschokolade

1 Eigelbe mit 3 EL Rum, Zucker und Gewürz in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad aufschlagen, bis die Masse zimmerwarm ist. Sahne steif schlagen, unterheben.

2 Gebäck zerbröseln. Kandierte Früchte (bis auf die Ananasscheiben) evtl. kleiner würfeln. Pistazien und Walnüsse hacken. Gebäckbrösel mit übrigem Rum (3 EL) mischen. Die Parfait-Masse in 3 Portionen teilen. Gebäck, Frucht- sowie Nuss-Mix mit jeweils einer Portion vermischen.

3 Schokolade hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen. Form mit Frischhaltefolie auskleiden. Ananasscheiben horizontal durchschneiden, an den Formrand legen. Parfait-Mischungen nacheinander in die Form füllen, die ersten beiden Schichten mit flüssiger Schokolade bestreichen. Cassata mindestens 5 Stunden tiefkühlen.

4 Cassata ca. 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühlgerät holen. Auf eine Platte stürzen und die Folie abziehen.

Tipp: Was übrig bleibt, gut in Folie packen und wieder einfrieren. So kann man Reste über die Weihnachtstage verteilt aufessen.



Schokoladenpralinen mit flüssigem Karamellkern

Bild auf Seite 15

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zutaten für 32 Stück
DAS BRAUCHT MAN: Spritzbeutel mit sehr kleiner Lochtülle

160 g Dulce de Leche (Karamellcreme, siehe dazu die Info unten)
6 EL Orangenlikör oder Orangensaft, 32 Schokoladen-Hohlkörper (Kugeln oder Sterne, mit Ø 2,5 bis 3,5 cm; erhältlich z. B. in den Feinkostabteilungen großer Kaufhäuser oder online, etwa bei pralinenideen.de, hobbybaecker.de)
75 g Zartbitterkuvertüre
ca. 20 g kandierte Orangenschale
nach Belieben 32 Zuckerperlen

1 Dulce de Leche mit Likör oder Saft verrühren, in Spritzbeutel mit kleiner Tülle füllen. Hohlkörper damit füllen.

2 Kuvertüre schmelzen, ebenfalls in Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Die Öffnungen der Pralinenhohlkörper mit etwas Kuvertüre verschließen, fest werden lassen.

3 Übrige Kuvertüre in dünnen Streifen auf den Pralinen verteilen. Kandierte Orange fein schneiden und evtl. mit je 1 Zuckerperle auf den Pralinen drapieren.

Tipp: Nett auch als kleine Überraschung auf dem Platzteller. Oder als süßes Gastgeschenk zum Mit-nach-Hause-Nehmen.

Dulce de Leche: Sie können diese süße Leckerei auch ganz einfach selbst herstellen. Dafür eine verschlossene Dose gezuckerte Kondensmilch in einem Topf mit viel Wasser bedeckt ca. 2 Stunden köcheln lassen. Achtung, die Dose steht danach unter Druck, man darf sie daher erst nach dem Abkühlen bzw. Erkalten öffnen.

OH DU FRÖHLICHE!



"Traditionell gab es bei uns lange immer Stockfisch zu Weihnachten. Nachdem die Familie größer und die Vorlieben breiter geworden sind, nun jedes Jahr eine neue Überraschung. Von easy bis edel – Hauptsache, die Liebsten sind da und die Augen leuchten an diesem Abend – und nicht nur die, der Kinder."

Sonja Vignold, Stellvertretende Chefredakteurin

Tatarschnitten mit Senfkaviar

Die schmackhaft gewürzten Rinderfiletwürfel auf Graubrot werden zu einem eisgekühlten Glas Boulevardier gereicht. Ein grandioser Auftakt!

REZEPT AUF SEITE 22

Pilzessenz mit Grießklößchen

Wacholderbeeren und getrocknete Steinpilze verleihen der Brühe ein intensives Aroma. So fein!

REZEPT AUF SEITE 22

Fotos: burdafood.net/Thorsten Suedfels; privat; StockFood Studios/Thorsten Suedfels (3)

Kalbsrücken mit Mandarinen und Kartoffelsternen

Eine Kruste aus Maronen, Weißbrot, Pinienkernen, Feigen und Kräutern umhüllt den herrlich zarten Braten.

REZEPT AUF SEITE 23

ES WEIHNACHTET SEHR



Schnee-Eier mit Zitronenmelissesauce

Nach einem Bad in Vanillemilch schweben die luftigen Klößchen wie Wolken auf dem süßen Saucenspiegel – einfach himmlisch!

REZEPT AUF SEITE 23

Fruchtig, leicht und so edel ist unser

Maronenkruste

So macht man den feinen Deckel zum Kalbsrücken (Rezept rechts): 200 g Maronen, 40 g Weißbrot und 30 g Pinienkerne fein hacken. 3 EL Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen, die vorbereiteten Zutaten darin unter Rühren bei starker Hitze ca. 2 Minuten anbraten. In eine Schüssel umfüllen. Die Blätter von 2 Petersilien-, 4 Thymian- und 3 Oreganostängeln abzupfen und wie 40 g getrocknete Feigen fein hacken. Beides mit fein abgeriebener Schale von 1 Orange und 1 Ei zum Maronen-Mix geben. Alles gut vermengen und für etwa 5 Minuten ziehen lassen.

GETRÄNKE-TIPP

Passende Weine finden Sie auf S. 34/35



Boulevardier

Bild auf Seite 18

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Minuten
Zutaten für 1 Glas

3 cl Bourbon Whiskey
2 cl Campari
2 cl roter Wermut
ein paar Eiswürfel
1 Streifen Orangenschale (Bio)

Bourbon, Campari und Wermut in einen Tumbler mit Eis gießen. Umrühren und mit einem Streifen Orangenschale garnieren.

Senfkaviar

Bild auf Seite 18

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten plus Wartezeit: über Nacht
Zutaten für 1 Glas auf Vorrat
BITTE BEACHTEN: sollte vor dem Verwenden ca. 1 Woche durchziehen

50 g helle Senfkörner
100 ml Apfelsaft
40 ml Apfelessig, 1 Lorbeerblatt
15 g Zucker, Salz

1 Senf in einem feinen Sieb abbrausen. Dann in eine Schüssel umfüllen und mit Wasser bedeckt über Nacht einweichen.

2 Am nächsten Tag Senfkörner abgießen und in einem kleinen Topf mit 1 l Wasser 5 Minuten kochen. Wasser abgießen. Dann die Senfsamen mit Apfelsaft und Apfelessig, Lorbeer, Zucker und etwas Salz vermengen und zum Kochen bringen.

3 Senf-Mix 10 Minuten köcheln. Noch heiß in ein sauber ausgekochtes Einweck- oder ein Schraubverschlussglas umfüllen. Glas mit Deckel verschließen, Senfkaviar abkühlen lassen. Vor dem Verwenden ca. 1 Woche im Kühlschrank durchziehen lassen.

Tatarschnitten

Bild auf Seite 18

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

FÜR DAS TATAR
150 g Rinderfilet (pariert, also ohne Fett und Sehnen)
¼ Bund Schnittlauch
25 g Cornichons (kleine Gurken)
1 TL eingelegte Kapern (Glas)
1 eingelegtes Sardellenfilet
1 EL Olivenöl
1 Msp. Cayennepfeffer
1 Spritzer Zitronensaft
1 Eigelb (Ei: Größe M), Salz, Pfeffer
FÜR DAS BROT
2–3 Scheiben Graubrot
ca. 1 EL Dijon-Senf
AUSSERDEM
etwas Senfkaviar zum Garnieren (siehe dazu auch die Info unter dem Rezept)

1 Rinderfilet mit einem großen, scharfen Messer in feinste Würfel schneiden.

2 Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Cornichons, Kapern und Sardellenfilet fein hacken. Alle Zutaten für das Tatar in einer Schüssel vermischen und das Tatar mit Salz, und Pfeffer abschmecken.

3 Die Brotscheiben dünn mit Dijon-Senf bestreichen, das Tatar darauf verteilen. Die Brotscheiben in mundgerechte Häppchen schneiden und jeweils mit etwas Senfkaviar garnieren. Sofort servieren.

Variante: Das Tatar mithilfe eines Garnierrings auf den Tellern platzieren. Nach Belieben gehackte Zwiebeln, Cornichons und Sardellen getrennt dazureichen (z. B. auf dekorativen Servierlöffeln). Das Brot separat anbieten.

Tipp: Wie Sie Senfkaviar selber machen, siehe in der Spalte links daneben (dabei bitte beachten, dass Sie die Senfkörner ca. 1 Woche vorher noch durchziehen lassen sollten. Sie können aber auch ein gutes Fertigprodukt verwenden. Senfkaviar gibt es mittlerweile in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen von Zitrone bis Olive und Honig-Senf.



Pilzessenz mit Grießklößchen

Bild auf Seite 19

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

1 TL Wacholderbeeren
1,2 l Gemüsebrühe oder -fond
4 g getrocknete Steinpilze
200 ml Milch, 30 g Butter
80 g Hartweizengrieß
1 Ei (Größe M), Salz, Pfeffer
2 Prisen geriebene Muskatnuss
½ Bund Schnittlauch

1 Wacholderbeeren im Mörser oder mit einem schweren Messerrücken etwas andrücken. Wacholder mit der Brühe und den getrockneten Steinpilzen in einem Topf zum Kochen bringen. Temperatur verringern und die Brühe 15 Minuten ziehen lassen.

2 Inzwischen für die Grießklößchen in einem Topf Milch und Butter aufkochen. Grieß mit einem Schneebesen langsam in die kochende Flüssigkeit einrühren und unter Rühren zum Kochen bringen. Mit einem Holzlöffel so lange rühren, bis am Topfboden ein weißlicher Film ansetzt.

3 Topf vom Herd ziehen und das Ei in die Grießmasse einarbeiten. Klößchenteig mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

4 In einem Topf reichlich Wasser mit etwas Salz darin aufkochen. Mithilfe von 2 Teelöffeln aus der Grießmasse Nocken formen und diese ins kochende Wasser gleiten lassen. Klößchen 5–7 Minuten leise köcheln lassen und dann mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben.

5 Die Brühe durch ein feines Sieb passieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Pilzessenz noch mal aufkochen und die Klößchen in der Suppe heiß werden lassen. Pilzessenz und Grießklößchen in Suppenteller verteilen. Mit dem Schnittlauch bestreuen, servieren.

Menü mit Kalbfleisch



Kalbsrücken mit Mandarinen und Kartoffelsternen

Bild auf Seite 20

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Zutaten für 4 Portionen

800 g Kalbsrücken, Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl, 1 kg Kartoffeln
(vorw. festkochend), 100 g Zwiebeln
100 ml Milch, 150 g Kochsahne
4 Mandarinen, 100 ml Weißwein
100 g Zucker, Mark von 1 Vanilleschote, 200 g Maronen (Esskastanien, bereits vorgegart im Vakuumpack)
40 g Weißbrot, 30 g Pinienkerne
3 EL Erdnussöl, 2 Stiele Petersilie
4 Zweige Thymian, 3 Stiele Oregano
40 g getrocknete Feigen
abgerieb. Schale von 1 Bio-Orange
1 Ei (Gr. M), evtl. Kerbel und Trüffel

1 Backofen auf 120 Grad (Umluft: 100 Grad) vorheizen. Fleisch salzen, pfeffern, im Öl kräftig anbraten. Auf einem Blech im Ofen insgesamt ca. 80 Minuten garen. Kartoffeln schälen, dünn hobeln. Zwiebeln abziehen, fein würfeln. Kartoffeln, Zwiebeln, Milch und Sahne in einem Topf aufkochen. Salzen, pfeffern, in eine Auflaufform umfüllen, in den Ofen zum Fleisch schieben und mitgaren.

2 Inzwischen Mandarinen schälen. Mit Wein, Zucker, Vanillemark im Topf mit Wasser bedeckt ca. 2 Minuten köcheln lassen. Die Maronenkruste zubereiten (siehe links).

3 Nach 60 Minuten Fleisch aus dem Ofen holen, 5 Minuten in Alufolie wickeln. Ofentemperatur um 90 Grad erhöhen. Maronenmasse auf dem Fleisch verteilen, Fleisch im Ofen in 10–15 Minuten fertig garen. Mandarinen erwärmen. Fleisch und Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und beides noch ca. 5 Minuten ruhen lassen.

4 Fleisch in Scheiben schneiden, aus dem Kartoffelgratin Sterne ausstechen, beides mit Bratensaft und Mandarinen anrichten. Evtl. mit Kerbel garnieren und nach Belieben etwas Trüffel fein darüberhobeln.



Schnee-Eier mit Zitronenmelissesauce

Bild auf Seite 21

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

200 g Schlagsahne, 200 ml Milch
3 Handvoll Zitronenmelisseblätter
4 Eigelb (Eier: Größe M), 35 g Zucker
AUSSERDEM
40 g Eiweiß, 1 Prise Salz
20 g Puderzucker, 500 ml Milch
Mark von ½ Vanilleschote
abgerieb. Schale von ca. 1 Bio-Zitrone

1 Sahne und Milch im Topf aufkochen. Melisse zufügen, Topf vom Herd ziehen. Alles zugedeckt mind. 10 Minuten ziehen lassen.

2 Inzwischen in einer Schüssel Eigelbe und Zucker mit den Schneebesen des elektrischen Handrührers weißschaumig schlagen. Sahne-Milch-Mischung durch ein Sieb in einen Topf gießen, Melisse im Sieb fest ausdrücken. Flüssigkeit erneut aufkochen und dann unter ständigem Rühren langsam zu den Eigelben gießen.

3 Alles zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren langsam erhitzen, bis die Sauce leicht andickt: Vorsicht, sie darf nicht mehr kochen! Sauce durch ein Sieb in eine Schüssel umfüllen, zugedeckt kalt stellen.

4 Für die Schnee-Eier das Eiweiß steif schlagen, dabei Salz und Puderzucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis der Eischnee schnittfest ist. Milch und Vanillemark in einem Topf aufkochen. Vom Herd ziehen und mit einem Löffel Nocken vom Eischnee abnehmen und in die heiße Milch einlegen.

5 Topf mit Deckel schließen. Nach 2 Minuten die Schnee-Eier vorsichtig wenden und weitere 2 Minuten zugedeckt im Milch-Mix ziehen lassen. Dann aus der Milch heben, auf einen mit Küchenpapier ausgelegten Teller umsetzen und bis zum Servieren kalt stellen. Zum Servieren Sauce und Schnee-Eier anrichten. Mit Zitronenabrieb garnieren.

ANZEIGE



Apfel-Matjes mit Roter Bete auf Kartoffelpuffern

Zubereitung: 20 Minuten
Garzeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

Rote Bete (ca. 300 g), 4 EL Apfelessig, 3 EL Erdnussöl, Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, 2 Schalotten, 1,5 rotschalige Äpfel, 2 EL Zitronensaft, 2 Packungen NADLER Edle Matjesfilets Nordische Art in Rapsöl 300 g, 2 EL grob gehackter Dill, 3 EL grob gehackte Walnüsse, 12 tiefgekühlte Kartoffelpuffer, Rapsöl zum Braten, rote Daikonkresse

1 Am Vorabend die Rote Bete schälen und in ca. 2 mm dicke Scheiben hobeln. Diese in Streifen schneiden und mit Apfelessig und Erdnussöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und über Nacht ziehen lassen.

2 Die Schalotten abziehen und in Ringe schneiden. Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in 2 bis 3 mm dicke Scheiben schneiden. Schalotten und Apfelstücke mit dem Zitronensaft vermengen. Die Matjesfilets abtropfen lassen und jedes Filet in 3 bis 4 Stücke schneiden. Mit der Apfelmischung und dem Dill vermengen, mit Pfeffer würzen.

3 Die Kartoffelpuffer in Rapsöl goldbraun braten. Abtropfen lassen, auf Tellern anrichten, mit dem Apfel-Matjes krönen und der Roten Bete toppen. Mit den Walnüssen bestreuen und der Kresse garnieren.

Ein Leckerbissen!
NADLER Edle Matjesfilets Nordische Art in Rapsöl, 300 g



NADLER

Erfahren Sie mehr auf www.nadler.de

KOCH-BRILLANZ IN BERLIN MITTE



Seit 20 Jahren geht Sterne-koch **Marco Müller** einen besonderen Weg: Seine Küche ist modern, innovativ und stets darauf bedacht, das Produkt ausdrucksstark in Szene zu setzen



Stilvolles Ambiente Ehemals eine gemütliche Weinbar, heute eine renommierte Adresse für gehobene Esskultur mitten in Berlin



Schweizer Original Hochwertige Messersind für Marco Müller in der Küche unverzichtbar. Sein Favorit: Das japanische Santokumesser von Victorinox um 85 Euro

Marco Müller

Sternekoch & Küchendirektor

2004 trat Marco Müller seine neue Position als Küchenchef der „Weinbar Rutz“ in Berlin an. Ausgezeichnet mit drei Michelin-Sternen, zählt der Markenbotschafter von Victorinox heute zu den besten und facettenreichsten Köchen Deutschlands. Obgleich er das „Rutz“ über viele Jahre hinweg erfolgreich an die kulinarische Spitze Berlins führte, empfängt das namhafte Restaurant seine Gäste bewusst ungezwungen und einladend.



Sternekoch Marco Müller bezeichnet sich selbst als absoluten Produktfanatiker. Um seinen Gästen im Drei-Sterne-Restaurant „Rutz“ und dem charmanten „Rutz Zollhaus“ in Berlin Kreuzberg ein Genusserlebnis auf höchstem Niveau zu servieren, bedarf es eines perfekt aufeinander abgestimmten Zusammenspiels aus handwerklicher Finesse, Kreativität und exzellenten Lebensmitteln. Deshalb kann es schon einmal vorkommen, dass sich der gebürtige Potsdamer bis ins Ebrodelta nach Spanien aufmacht. Dort fischt er höchstpersönlich nach Tinten- und Thunfischen, denn der Spitzenkoch weiß: Ein Gericht kann immer nur so gut schmecken wie die Produkte, aus denen es entsteht.

Warum darf das Produkt in Ihren Gerichten stets im Vordergrund stehen?

Mir ist es besonders wichtig, die einzigartigen Aromen, die in Deutschland zu Hause sind, perfekt auf dem Teller widerzuspiegeln. Himbeeren müssen nach Himbeeren schmecken und idealerweise frisch vom Strauch in meine Küche gelangen. Ebenso wie Geflügel oder Wild ihren Eigengeschmack ruhig präsentieren dürfen. Diesen möchte ich nicht mit einem zu viel an Gewürzen überlagern, sondern durch das Weglassen überflüssiger Komponenten unterstreichen. Das bedeutet für mich Genuss.

Wie schlägt sich das in Ihrer Speisekarte nieder?

Vor ein paar Jahren haben wir uns beispielsweise das Ziel gesetzt, ein Produkt, das in den deutschen Küchen fast flächendeckend nicht mehr genutzt wird, zu reanimieren: den Karpfen. Damit dieser Fisch schmeckt, braucht es einen sehr niedrigen Algengehalt im Wasser. Anstatt mit Mehl und Butter wie früher bei meiner Oma, hebe ich seinen intensiven Geschmack am liebsten als Tatar hervor.

Lässt sich dieser Ansatz auch auf weihnachtliches Kochen übertragen?

Unbedingt! Gerade in festlichen Gerichten neigen wir des Öfteren dazu, unsere Speisen zu überwürzen. Das stammt meiner Meinung nach von den qualitativ eher durchschnittlichen Produkten, mit denen wir in Deutschland aufgewachsen sind. Die mangelnde Qualität versucht man häufig mit einer großzügigen Portion weihnachtlicher Gewürze auszugleichen. Aber das muss nicht sein! Den klassischen Rotkohl bieten wir zum Beispiel als „Gezupftes Blaukraut“ an: Dafür werden einzelne Krautblätter blanchiert und mit Traubensaft gekocht. Mehr als ein wenig Wacholder, Lorbeer, Nelke und einen feinen Riesling-Essig braucht es hier gar nicht, um sein Aroma perfekt zu ergänzen.

Interview: Sophia Schneider

Fotos: Lukas Lienhard (2) ; Ricarda Spiegel für Rutz; Stefan Josef Mueller

Oldenburger Bauernente „Sous Vide“

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
plus Warte-/Garzeit: ca. 1 ½ Tage
Zutaten für 4 Portionen

1 Winterapfel, 2 Schalotten, ¼ Knollensellerie, 1 Möhre
1 Petersilienwurzel, 3 Stiele Petersilie, 1 Zweig Rosmarin
1 TL getr. Beifuß, 4 Wacholderbeeren, 1 TL geriebener Ingwer
½ Zimtstange, 2 Sternanise, Pfeffer, Meersalz
1 Freilandente (Gewicht ca. 2,2kg; nicht gefrostet)

1 Am Vortag morgens Apfel, Schalotten, Knollensellerie, Möhre und Petersilienwurzel putzen bzw. schälen. Alles klein schneiden und mit allen angegebenen Kräutern und Gewürzen mischen. Die Ente mit der Mischung füllen und abgedeckt 24 Stunden kühl stellen.

2 Am Tag der Zubereitung morgens die Ente etwa 1 Stunde Raumtemperatur annehmen lassen. Haut der Ente leicht salzen. Ente dick in eine hitzebeständige Haushaltsfolie einwickeln, sodass beim Garen kein Saft austreten kann. Backofen auf 90 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ente darin 8–9 Stunden garen.

3 Nach Ablauf der Garzeit Konsistenz der Ente überprüfen. Dafür fest in den unteren Teil der Keule kneifen. Wenn die Finger fast butterweich durch das Fleisch gehen, ist es fertig. Ofentemperatur auf 180 Grad erhöhen. Ente aus der Folie nehmen. Dabei den ausgetretenen Saft auffangen, diesen beiseitestellen. Die Ente auf ein Blech setzen und im Ofen in ca. 1 Stunde knusprig braten. Zum Anrichten den Bratensaft erhitzen und mit der Ente servieren.

Dazu passen: Kartoffelknödel, Rotkohl und Grünkohl.

Info: Die Vorteile dieser Garmethode liegen darin, dass die Ente sanft gart, die Aromen der Füllung gut einziehen und weniger Fleischsaft austritt. Dadurch gelingt die Ente wunderbar aromatisch, saftig und zart.



SCHÖNE FEIERTAGE

"Am ersten Weihnachtsfeiertag gibt es bei uns in der Familie immer ein Wildgericht. Dieses Mal freuen wir uns auf einen feinen Rehrücken von einem guten Freund. Der hat seine Jagd in Regensburg und versorgt uns mit bestem regionalem Wildfleisch."

Florian Kraft, Senior Media Producer Food



Glasnudel-Garnelen-Bällchen

Zu den knusprig frittierten Häppchen reichen wir einen feurigen Ingwer-Pfefferschoten-Dip. Bitte zugreifen!

REZEPT AUF SEITE 32

Capellini mit Morchelrahm

Die feine Pasta wird von der Sauce sanft umschmeichelt. Madeira, ein portugiesischer Likörwein, verleiht einen aufregenden Twist. Welch deliziöser erster Gang.

REZEPT AUF SEITE 32

Fotos: burdafood.net/Jan-Peter Westermann (2); privat; StockFood Studios/Thorsten Suedfels (4)

KULINARISCHE OFFENBARUNG



Pannacotta vom Blumenkohl auf Röstbrot

Der italienische Klassiker wird hier mal herzhaft interpretiert – mit Erbsensprossen und Forellenkaviar.

REZEPT AUF SEITE 32

Sauerkraut-Zander-Strudel mit Beurre blanc

In den Päckchen verbergen sich Nori-Algenblätter und Champagnerkraut. Rote Zwiebeln aromatisieren die französische Buttersauce.

REZEPT AUF SEITE 33

Rehrücken, karamellisierter Chicorée und Kaffeesauce

Das herbe Aroma der dunklen Bohnen und fruchtig-süßer Orangensaft unterstreichen den einzigartigen Wildgeschmack perfekt.

REZEPT AUF SEITE 33

PURE ELEGANZ

Die Sauce kann easy vorbereitet werden. Dann steht die spannende Kombi aus exotischen Früchten, Vanille und Spekulatius in nur fünf Minuten auf dem Tisch.

Bananen mit Passionsfruchtsauce und Vanilleeis

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

6 reife Passionsfrüchte (siehe dazu auch die Info unterm Rezept)
60 g Zucker
4–6 Spekulatiuskekse
4 kleine Bananen
4 Kugeln Vanilleeis

1 Für die Sauce die Früchte halbieren. Mit einem Teelöffel das saftige Innere mitsamt der schwarzen Kernchen herauskratzen und in einen kleinen Topf geben. Zucker zufügen, einmal aufkochen lassen. Alles mit einem Mixstab leicht pürieren.

2 Sauce durch ein Sieb streichen und nach Belieben einen Teil der im Sieb verbleibenden Kerne zurück in die Sauce geben. Die Fruchtsauce nach Belieben evtl. abkühlen lassen (sie schmeckt aber auch lauwarm sehr fein).

3 Die Spekulatiuskekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz mehrmals darüberrollen, bis die Kekse zu Bröseln zerstoßen sind.

4 Kurz vor dem Servieren die Bananen schälen, der Länge nach halbieren und auf Teller legen. Jeweils 1 Kugel Vanilleeis daneben platzieren. Die Bananen mit der Passionsfruchtsauce begießen und das Eis mit den Spekulatiusbröseln bestreuen.

Info: Anstelle von Passionsfrüchten kann man auch Maracujas verwenden. Geschmacklich ist kein allzugroßer Unterschied zwischen den beiden (Maracujas sind meist etwas saurer als Passionsfrüchte), aber optisch. So verbergen Passionsfrüchte unter ihrer dunkelvioletten Schale orangefarbenes Fruchtfleisch mit vielen schwarzen Kernen. Maracujas sind größer, ihre Schale ist gelb oder grünlich gefärbt, auch ihr Fruchtfleisch und ihre Kerne sind heller als bei Passionsfrüchten.

Menü mit Reh: effektvoll, mit einem

Perfekte Mischung

Diese Kombi aus saftiger Garnelenmasse und knusprigen Glasnudeln ist einfach nur köstlich! Damit die Bällchen (Rezept rechts) perfekt gelingen, sollten sie mit sanftem Druck in den klein geschnittenen Glasnudeln gewälzt werden – nur so fest drücken, dass sich beim Frittieren nicht zu viele Nudeln lösen und an die Fettoberfläche schwimmen. Natürlich sollten die Bällchen auch die richtige Größe haben: Zu große Kugeln werden innen nicht gar bzw. die Glasnudeln außen geraten dann zu dunkel.



Glasnudel-Garnelen-Bällchen

Bild auf Seite 26

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

Zutaten für ca. 20 Stück (4–8 Portionen)

2 milde rote Pfefferschoten
30 g frischer Ingwer, 120 g Honig
100 ml Honigessig oder Apfelessig
80 g Glasnudeln, 3 Scheiben Toastbrot, 1 kg Riesengarnelen mit Kopf und Schale oder ca. 600 g küchenfertig ausgelöste Garnelen
Limettensaft, Salz, 50 g Schlagsahne
1 Eigelb (Ei: Größe M)
2 EL Fischsauce, 1 TL Sesamöl
1 Bund sehr feine Lauchzwiebeln
ca. 1,5 l Erdnussöl zum Frittieren

1 Pfefferschoten fein würfeln. Ingwer schälen und fein würfeln. Honig und Essig leicht sirupartig einkochen. Pfefferschoten, Ingwer 2 Minuten mitköcheln, abkühlen lassen.

2 Glasnudeln (mit der Schere) in ca. 1 cm lange Stücke schneiden und diese gleichmäßig auf einem Blech verteilen. Toast entrinden, in der Küchenmaschine fein mahlen.

3 Garnelen ggf. schälen, Darm entfernen. Garnelenfleisch fein würfeln, mit Limettensaft, Salz würzen. Ein Drittel davon abnehmen, mit Toastkrumen, Sahne, Eigelb, Fischsauce, Sesamöl pürieren. Lauchzwiebeln putzen, sehr fein schneiden. Mit pürierter Farce und übrigem Garnelenfleisch mischen.

4 Aus der Masse mit angefeuchteten Händen ca. 20 Bällchen formen (siehe dazu auch den Tipp links). Bällchen in den Glasnudeln wälzen, Glasnudeln dabei nur leicht andrücken. Vorm Servieren Erdnussöl auf ca. 175 Grad erhitzen. Bällchen nacheinander im heißen Fett ca. 3 Minuten ausbacken. Vorsichtig herausheben, auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Möglichst noch heiß mit dem scharfen Ingwer-Dip servieren.

Tipp: Die Menge ist üppig bemessen. Wer weniger machen will, halbiert die Mengen.



Capellini mit Morchelrahm

Bild auf Seite 27

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

10 g getrocknete Morcheln
1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, Salz
200 g Capellini (dünne Spaghetti)
ca. 2 EL Butter
100 ml Madeira (portugiesischer Likörwein; für einen alkoholfreien Ersatz stattdessen Traubensaft mit etwas Balsamico-Essig mischen)
200 ml Hühner- oder Gemüsebrühe
200 g Schlagsahne, Pfeffer
1 Zweig Rosmarin, ca. 2 EL Olivenöl

1 Getrocknete Pilze in einer Schüssel in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen. Inzwischen Schalotte und Knoblauch abziehen, beides fein würfeln. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin nach Packungsangabe al dente kochen.

2 Eingeweichte Morcheln trocken ausdrücken und nach Belieben etwas kleiner schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, Morchelstücke in der Butter anbraten.

3 Nach ca. 1 Minute Schalotten- sowie Knoblauchwürfel hinzufügen und 2 Minuten mitbraten. Mit dem Madeira (oder dem alkoholfreien Ersatz) ablöschen und bei hoher Temperatur auf die Hälfte einkochen. Brühe angießen, 3 Minuten kochen lassen. Dann Sahne angießen, kurz aufkochen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Rosmarinnadeln vom Stiel zupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Rosmarinnadeln darin bei mittlerer Hitze knusprig braten.

5 Nudeln in ein Sieb abgießen. Dann im Topf mit der Morchelrahmsauce vermengen und auf Teller verteilen. Mit dem gerösteten Rosmarin bestreuen, evtl. noch mit etwas Olivenöl beträufeln und sofort servieren.



Pannacotta vom Blumenkohl auf Röstbrot

Bild auf Seite 28

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten plus Kühl-/Wartezeit: mind. 3 Stunden

Zutaten für 4–8 Portionen
DAS BRAUCHT MAN: 8 Mini-Timbal-Förmchen mit Ø 4 cm (ca. 40 ml) oder 4 Formen mit Ø 6–8 cm (ca. 80 ml)

200 g Blumenkohlröschen (geputzt)
30 g Schalotten, 80 g Butter
40 ml trockener Wermut
90 ml Milch, 90 g Schlagsahne
4 Blatt Gelatine
frisch geriebene Muskatnuss, Salz Pfeffer, ca. 120 g Schwarzbrot (vorzugsweise Brot mit Nüssen)
1–2 Kästchen Erbsensprossen (oft auch Erbsenkresse oder Piselli genannt; ersatzweise Gartenkresse), 50 g Forellenkaviar

1 Blumenkohl grob hacken. Schalotten abziehen, würfeln, in einem Topf in 20 g Butter glasig dünsten. Blumenkohl zugeben, kurz mitdünsten. Mit Wermut ablöschen, Milch und Sahne angießen. Kohl zugedeckt bei kleiner Hitze in ca. 15 Minuten weich garen.

2 Inzwischen Gelatine nach Packungsangabe einweichen. Gelatine ausdrücken, im heißen, aber nicht mehr kochenden Kohl-Mix auflösen. Alles pürieren und durch ein Sieb passieren. Creme mit Muskat, Salz, Pfeffer abschmecken. In die Förmchen füllen und mindestens 3 Stunden kalt stellen.

3 Kurz vor dem Servieren aus dem Brot 8 bzw. 4 Kreise in Förmchengröße ausstechen. Brotkreise in einer Pfanne in übriger Butter (60 g) beidseitig goldbraun rösten.

4 Leicht salzen, auf Küchenpapier etwas abkühlen lassen. Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen. Die Cremes aus der Form stürzen und jeweils auf 1 Röstbrotkreis anrichten. Mit Erbsensprossen sowie mit etwas Kaviar garnieren und servieren.



Passende Weine finden Sie auf S. 34/35

Hauch von Luxus und so deliziös



Sauerkraut-Zander-Strudel mit Beurre blanc

Bild auf Seite 29

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 55 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

FÜR DIE BEURRE BLANC
1 große rote Zwiebel
150 g Butter (120 g davon kalt)
200 ml Weißwein
200 ml Fischfond, Salz, Pfeffer
evtl. etwas Himbeeressig
FÜR DEN STRUDEL
250 g Zanderfilet (ohne Haut und ohne Gräten)
400 g Champagnerkraut
2 Nori-Algenblätter (ca. 22x18 cm)
Salz, Pfeffer
2 EL Butterschmalz
4 Strudelteigblätter (aus dem Kühlregal, ca. 24 x 33 cm)

1 Für die Beurre blanc die rote Zwiebel abziehen und in sehr feine Würfel schneiden. 30 g Butter in einem Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen, die Würfel darin glasig dünsten. Nach etwa 5 Minuten den Wein angießen, zum Kochen bringen und leise köchelnd fast vollständig einreduzieren.

2 Fischfond dazugießen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Dann das Ganze durch ein feines Sieb passieren, Fond auffangen, Zwiebelwürfel kräftig mit einer Kelle oder einem Löffel ausdrücken. Dann die Zwiebelwürfel separat warm stellen.

3 Die kalte Butter in Würfel schneiden und nach und nach mit einem Pürierstab in den heißen, aber nicht mehr kochenden Fond mixen. Sauce mit Salz, Pfeffer, evtl. etwas Himbeeressig abschmecken. Warm stellen, die Sauce sollte nun nicht mehr kochen.

4 Zander kalt abbrausen, trocken tupfen und in 4 gleich große, ca. 10 cm lange Portionen schneiden. Das Sauerkraut in einem Sieb mit den Händen fest ausdrücken, es sollte möglichst trocken sein.

5 Nori-Algenblätter halbieren, sodass 4 Streifen (ca. 11 cm breit, 18 cm lang) entstehen. Die Nori-Streifen nebeneinander auf der Arbeitsfläche auslegen (die schmäleren Seiten sind oben bzw. unten). Das trocken ausgedrückte Sauerkraut auf den Algenblättern verteilen und dabei am oberen Rand ca. 1 cm frei lassen. Zander mit Salz, Pfeffer würzen, jeweils 1 Portion auf jeden Algenstreifen setzen. Die Nori-Algen um den Fisch herum einrollen.

6 Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen. Butterschmalz in einem kleinen Topf schmelzen lassen. 2 Strudelblätter auf der Arbeitsfläche nebeneinander ausbreiten, dünn mit etwas Butterschmalz bepinseln. Jeweils ein zweites Teigblatt auf die Blätter legen, glatt streichen und erneut mit Butterschmalz bepinseln. Die Blätter mit einer langen Seite parallel zur Tischkante legen und jedes Teigblatt mittig halbieren. Nun auf jede Hälfte ein Zander-Algen-Päckchen legen.

7 Die Algenpäckchen in den Strudelteig einrollen. Die Teigseiten einklappen und fest zusammendrücken. Die Strudel mit dem restlichen Butterschmalz bepinseln und vorsichtig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech platzieren.

8 Blech auf der zweiten Schiene von unten in den heißen Ofen schieben und die Strudel in ca. 10 Minuten goldbraun backen.

9 Strudel herausnehmen, mit einem Sägemesser mittig teilen. Strudel auf Teller setzen und die heißen roten Zwiebeln (diese noch mal kurz erhitzen) als Nocke daneben anrichten. Beurre blanc erwärmen, aber nicht mehr kochen lassen. Die Sauce mit einem Pürierstab noch mal schaumig aufmixen, angießen und alles servieren.

Gut zu wissen: Die Beurre blanc können Sie bereits am Vortag kochen und zugedeckt kalt stellen. Zum Servieren müssen Sie sie dann nur noch erhitzen und schaumig aufschlagen. Auch die Strudelpäckchen kann man mehrere Stunden im Voraus fertigstellen, sofern das Kraut sehr gut trocken ausgedrückt wurde. Die Strudel in einem verschließbaren Gefäß ebenfalls im Kühlschrank aufbewahren. Dabei darauf achten, dass sie sich nicht berühren. Weil das zunächst flüssige Butterschmalz in der Kälte wieder fest wird, könnten die Strudel dann womöglich aneinanderhaften und ihre Teighülle könnte Löcher bekommen. Vor dem Servieren die Strudel backen.



Rehrücken, karamellisierter Chicorée und Kaffeesauce

Bild auf Seite 30

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

1 Zwiebel, 2 EL Pflanzenöl
½ TL Mehl, 2 EL Sojasauce
300 ml Wildfond, 2 EL Kaffeebohnen, 600 g parierter Rehrücken
1 EL Wacholderbeeren, Salz, Pfeffer
2 Stauden Chicorée
4 EL (kalte) Butter, 2 EL Puderzucker, 150 ml Orangensaft

1 Zwiebel abziehen, halbieren, in feine Scheiben schneiden. In 1 EL Öl in einer Pfanne glasig braten. Mit Mehl bestäuben, unter Wenden ca. 1 Minute anrösten. Mit Sojasauce ablöschen, Wildfond angießen und die Flüssigkeit auf 100 ml einkochen lassen.

2 Kaffeebohnen grob mörsern, in die kochende Sauce geben. Vom Herd ziehen, zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen.

3 Inzwischen Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Wacholder zerstoßen. Fleisch mit Wacholder, Salz, Pfeffer würzen und im übrigen Öl (1 EL) in einer ofenfesten Pfanne je Seite ca. 2 Minuten braten. Rehrücken in 8–10 Minuten im heißen Ofen gar (rosa und saftig) braten.

4 Chicorée putzen, waschen, längs halbieren. Große Pfanne mit 2 EL Butter einfetten. Chicorée salzen, pfeffern, auf der Schnittfläche in die Pfanne legen. Puderzucker zufügen, Saft angießen, bei großer Hitze auf ca. ein Drittel einkochen. Dann Chicorée wenden. Ist der Sud komplett eingekocht, den Chicorée erneut wenden, leicht Farbe nehmen lassen und vom Herd ziehen.

5 Kaffeesauce durch ein Sieb passieren, erhitzen. Kalte Butter in Würfeln in die Sauce rühren, bis die Sauce bindet (sie soll dabei nicht kochen). Rehrücken und Chicorée auf Teller verteilen, mit der Sauce begießen.

DIE TOP TEN SCHAUMWEINE ZU DEN FESTTAGEN

Zu einem edlen Menü darf eines nicht fehlen: die prickelnde Begleitung im Glas. Unsere Expertin hat für Sie eine wunderbare, internationale Auswahl zusammengestellt – von Pét Nat, Frizzante über Sekt, Corpinnat, Crémant, bis hinzu Franciacorta, Champagner und Cap Classique. Perlende Weine, die nicht nur als Aperitif, sondern auch als Begleitung über das ganze Menü wahre Freude bereiten!



„Was gibt es Schöneres als Perlen zu genießen oder zu verschenken zu den Feiertagen."

Sommelière Christina Hilker



1 KRÄUTRIG

2022 Pét Nat Brut, Hajszan Neumann, Wien, Österreich

Mit feinem Mousseux und pikantem Säurenerv mischt er sich mit kräutrigen Aromen und Zitronenmelisse erfrischend zum vegetarischen Menü ab S. 36. Um 13 Euro, etwa über **www.lebendigeweine.de**

2 CREMIG

2020 Sekt Cuvée brut Neunundvierzig Grad, Felsengartenkellerei Besigheim, Württemberg

Das feine Mousseux umschließt intensive Fruchtnoten von Birne, Apfel und Honig. Mit Frische und Cremigkeit top zum Menü mit Kalbsrücken ab S. 18. Um 13,50 Euro, etwa über **www.felsengartenkellerei.de**

3 ZITRISCH

2020 Blanc de Noirs Tradition Brut, Griesel & Compagnie, Bensheim, Hessen

Deutscher Spitzensekt in Perfektion mit 20 Monaten Hefelagerung, Süßholz und Salzmandel in Kombination mit Zitrone – ein Gedicht zum Menü mit Rehrücken ab S. 26. Um 18,50 Euro, z. B. über **www.griesel-sekt.de**

4 MINERALISCH

2019 Descregut Reserva Corpinnat Brut nature, Penedès, Spanien

Feinwürziger Duft mit Blüten- und Kräuternoten vereint sich mit cremiger Kohlensäure und langem mineralischem Nachhall, wundervoll zum Hirsch-Menü ab S. 54. Um 13 Euro, etwa über **www.wein-kreis.de**

5 KARAMELLIG

Cidre »Cuvée XVII« (Kastanie) Kystin, Bretagne, Frankreich

Cidre-Meister Sacha Crommar hat mit 16 alten bretonischen Apfelsorten und Maroni gezaubert: Schokolade, Karamell und belebende Frucht, die perfekte Ergänzung zum Menü mit Rehrücken ab S. 26. Um 13 Euro, z. B. über **www.weinhalle.de**



6 ROTFRUCHTIG

Rosa Frizzante „Frizzi Mizzi“, Birgit Wiederstein, Göttelsbrunn/Carnuntum, Österreich

Dieser feinperlige Frizzante stammt von einer ausgezeichneten Winzerin, mit einer ähnlich einnehmenden Persönlichkeit, wie dieser Wein. Sein Duft und Geschmack nach Erdbeeren, roten Johannisbeeren und Rosen mag das vegetarische Menü ab S. 36. Um 12 Euro, z. B über **www.weingood.de**

7 NUSSIG

Gaidoz-Forget Carte d’Or, Champagne, Frankreich

Die Rebsorte Meunier sorgt für eine große Aromenvielfalt, es fließen Noten von exotischen Früchten und Nüssen sowie etwas Rauch in das Bouquet ein – ein Traum zum Menü mit Entenbrust ab S. 60. Um 35 Euro, etwa über **www.weinpunktonline.de**

8 ELEGANT

Crémant d'Alsace Brut, Wolfberger, Elsass, Frankreich

Aus der Rebsorte Pinot Blanc gekeltert, duftet diese Elsässer Spezialität elegant nach frischen Birnen, Äpfeln. Fruchtig und frisch ein Erlebnis zum Raclette-Menü ab S. 44. Um 11,50 Euro, etwa über **www.weinfreunde.de**

9 EXOTISCH

Cuvée Monogram Franciacorta Saten, Lombardei, Italien

Dieser cremige, harmonische und geschmeidige Schaumwein ergänzt mit einem Hauch von exotischen Früchten und frischem Brioche das Menü mit Karpfen ab S. 68 aufs Feinste. Um 22,50 Euro, etwa über **www.vinumnobile.de**

10 INTENSIV

Laborie Cap Classique BRUT, Western Cape, Südafrika

Am Gaumen überzeugt er mit Intensität und feiner Stilistik, mit Aromen von Äpfeln, Limette, dezentem Nougat und einem Hauch von Brioche, gepaart mit Noten von Orangenblüten – zum Menü mit Truthahn ab S. 12 vortrefflich. Um 17 Euro, z. B. über **www.capehouse.eu**

Fotos: Bettina Meister; PR (10); StockFood/Great Stock!

KOSTBARES GEMÜSE



"Schwarzwurzeln, Rotweinreduktion, Nussbutter – allein schon diese köstliche Idee von S. 43 ist für mich ein wundervolles Weihnachtsgeschenk. Jetzt ist die Zeit, uns zu verwöhnen: Liebe zu investieren in besondere Gerichte, die wir teilen und, an die wir uns erinnern werden." **Anna Talla**, Produktionsleitung

Käse-Trüffeln in Nusshülle
Apero de luxe: Zu den pikanten Pralinen servieren wir ein Glas edlen Champagner mit Gewürz-Kumquats.

REZEPT AUF SEITE 42

Salat von Knollen- und Staudensellerie mit Apfel

Auf einem feinen Joghurt-Kürbiskernöl-Dressing vereinen sich blanchiertes Gemüse, knackiger Romanasalat und goldbraun geröstete Haselnüsse.

REZEPT AUF SEITE 42

Fotos: burdafood.net/Oliver Brachat (3); privat; StockFood Studios/Silke Zander (1), Thorsten Suedfels (2)

BON APPÉTIT!

Panierter Schafskäse auf fermentierten Möhren

Genial: Das Gemüse zieht mit Chili, Ingwer sowie Senfkörnern bis zu zwei Wochen im Einmachglas – und ist dann servierfertig.

REZEPT AUF SEITE 42



Schwarzwurzeln mit Mohn und Rotweinreduktion

Die Sauce mit dezenter Zimtnote sowie Nussbutter umspielen das gedünstete Wintergemüse.

REZEPT AUF SEITE 43



Sellerie-Ravioli, Lauchcreme und Trüffelbutter

Zum Fest nur das Beste: Hauchdünn gehobelte Späne der schwarzen Knolle verleihen der selbst gemachten Pasta einen luxuriösen Touch.

REZEPT AUF SEITE 43



Millefeuilles-Törtchen und Champagnersorbet

Das Menü endet, wie es begonnen hat: Genüsslich und edel mit dem französischen Schaumwein zur Krönung.

REZEPT AUF SEITE 43



Jeden Tag ein Türchen öffnen und sich gemeinsam über leckere Kleinigkeiten freuen: Diese Adventskalender versüßen uns die Zeit bis Weihnachten auf genussvolle Art und Weise

24 KÖSTLICHE ÜBERRASCHUNGEN

Ob klassisch mit Tee oder raffiniert mit Feinkost, Gebäck oder Wein – mit diesen edlen Adventskalendern wird das Warten aufs Fest zum absoluten Hochgenuss

REGINA HEMME
ist unsere Test-Expertin in Sachen Feinkost



FÜR WEINLIEBHABER



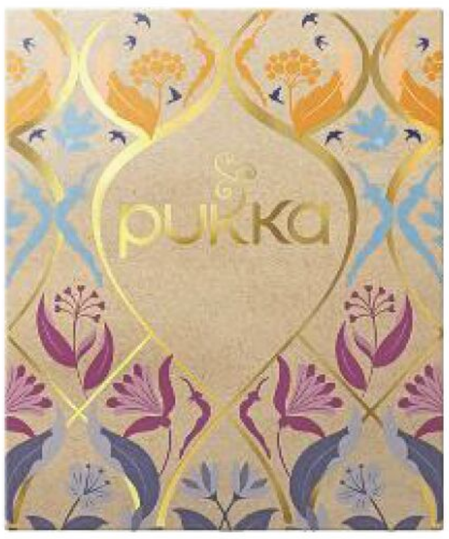
Egal ob roter oder weißer Glühwein, feiner Rosé, Limonade oder Weißweinschorle – mit dieser Variante kommen Fans von Flüssigem auf ihre Kosten. Denn die Flaschen im Piccolo-Format eignen sich wunderbar für eine Weinprobe mit den Liebsten. **Das gefällt mir:** überrascht auch mit fruchtigen und alkoholfreien Kreationen. **Infos:** um 120 Euro, von und über www.schorlefranz.com



FÜR SCHOKOFANS

Hinter jedem Türchen verbergen sich neben handgemachten, veganen Bio-Pralinen aus Ghana auch Informationen zu den Chocolatiers und Besonderheiten der Rezepturen. **Das gefällt mir:** Nachhaltig, sozial gerecht, und vor allem einfach lecker – so geht Naschen ohne Reue! **Infos:** um 50 Euro, von und über www.amanase.de

FÜR GEMÜTLICHE



In dieser hübschen Box verstecken sich neun verschiedene Teesorten, die für absolute Wohlfühlmomente sorgen. Freuen Sie sich auf Zitrone, Ingwer und Manuka-Honig oder Pfefferminz und Süßholz – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. **Das gefällt mir:** dank des floralen Designs ein echter Hingucker. **Infos:** um 22 Euro, von und über www.pukkaherbs.com

FÜR FEINSCHMECKER



Hier wartet Bestes aus dem Feinkostsortiment darauf, entdeckt zu werden: Ausgewählte Essig- und Ölspezialitäten, Kräuter- und Gewürzmischungen sowie Saucen und Fruchtaufstriche zaubern wahre Genussmomente. **Das gefällt mir:** wunderbar vielfältig und dank der kleinen Verpackungen super zum Durchprobieren. **Infos:** um 60 Euro, von und über www.wajos.de



FÜR NASCHKATZEN

Keine Zeit, selber zu backen? Kein Problem! Dieser Adventskalender vereint edle Macarons, einzigartige Schoko-Erdbeeren und spannende Frucht-Kreationen mit Schokolade, die in liebevoller Handarbeit in einer Münchner Manufaktur gefertigt werden. **Das gefällt mir:** Jede Box ist ein Unikat. **Infos:** um 86 Euro, von und über www.frailice.de

Fotos: Anna Schneider/NEON Fotografie (2); Living4Media/Regina Hippel; PR (5); privat

Genießen vereinfacht.
Frische verdreifacht.

Bio
Fresh

+13 Tage*

+3 Tage*

+10 Tage*

Bei einer Temperatur von knapp über 0 °C und optimaler Luftfeuchtigkeit bleiben Lebensmittel in den BioFresh-Safes von Liebherr bis zu drei Mal länger frisch. Gut für Vitamine und Nährstoffe. Und gut für uns: kein überflüssiges Wegwerfen mehr und kein ständiges Einkaufen. Das spart Zeit und Geld, die Sie besser in den Genuss Ihrer Lieblingslebensmittel investieren. BioFresh von Liebherr ist eben mehr als bis zu drei Mal längere Frische.

Genuss auf ganzer Linie. Mit BioFresh von Liebherr.

Erfahren Sie mehr:
home.liebherr.com/biofresh

*Die Tagesangaben beziehen sich auf den Vergleich zum normalen Kühlteil

LIEBHERR

Vegetarisches Wohlfühl-Menü, das

Sorbet zubereiten

So machen Sie das Champagner-Eis, das die Millefeuilles-Törtchen rechts begleitet: Butter klein würfeln, zusammen mit 4 Eigelb in eine Schüssel geben. Champagner und Zucker in einem Topf auf etwa 70 Grad erhitzen, dann über Butter und Eigelbe gießen. Das Ganze mit einem Pürierstab ca. 3 Minuten auf höchster Stufe durchmixen. Anschließend die Masse in einer Eismaschine cremig gefrieren – oder in einer flachen Schale im Tiefkühlfach unter mehrmaligem Durchrühren (das dauert ca. 3 Stunden).



Käse-Trüffeln in Nusshülle

Bild auf Seite 36

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
Zutaten für ca. 20 Stück

je 150 g Cheddar und Emmentaler am Stück (gibt es auch mit mikrobiellem Lab), Salz, Cayennepfeffer
2 Eier, 2 EL Trüffelöl, 100 g Pumpernickel, 50 g Paranusskerne
Mehl zum Wenden, Öl zum Frittieren

1 Käse grob reiben, mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Vom Käse-Mix kirschgroße Portionen abnehmen, zu Kugeln rollen.

2 Auf einem Teller Eier und Trüffelöl verquirlen. Brot und Nüsse fein mahlen. Bällchen im Mehl wenden, portionsweise durchs Ei ziehen. Dann im Pumpernickel-Mix wenden.

3 Öl auf ca. 170 Grad erhitzen, Bällchen darin portionsweise ca. 1 Minute frittieren. Kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tipp: Die Menge ist üppig bemessen. Aber die leckeren Bällchen lassen sich auch gut einfach zwischendurch genießen.

Champagner mit Gewürz-Kumquats

Bild auf Seite 36

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
plus Warte-/Abkühlzeit: ca. 2 Stunden
Zutaten für 4–6 Gläser

50 g Bio-Kumquats (Zwergorangen)
100 g Zucker, 1 Zimtstange
1 Vanilleschote, 2–3 Stück Sternanis
3–4 Kardamomkapseln, 2 Gewürznelken, 200 ml Orangensaft
1 Flasche gekühlter Champagner

Kumquats waschen, würfeln, dabei die Kerne entfernen. Kumquats mit Zucker, Gewürzen, Saft mischen, ca. 35 Minuten kochen und erkalten lassen. Kumquats abseihen, in die Gläser verteilen. Mit dem gut gekühlten Champagner aufgießen und sofort servieren.



Salat von Knollen- und Staudensellerie mit Apfel

Bild auf Seite 37

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

50 g Haselnusskerne
1 Mini-Romanasalat
2 EL Mayonnaise,
3 EL Naturjoghurt, Salz, Pfeffer
1 TL Ahornsirup, 2–3 EL Zitronensaft
3 EL Kürbiskernöl
150 g Staudensellerie
150 g Knollensellerie
1 säuerlicher Apfel (ca. 200 g)

1 Haselnüsse halbieren oder grob hacken. Nüsse in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze unter häufigem Wenden goldgelb rösten, dann beiseitestellen.

2 Römersalat putzen, waschen, trocken schütteln. Die Blätter längs halbieren.

3 Für das Dressing die Mayonnaise mit dem Joghurt verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Ahornsirup und 1–2 EL Zitronensaft abschmecken, dann das Kürbiskernöl unterziehen.

4 Staudensellerie waschen, putzen (Fäden abziehen). Das zarte Grün beiseitelegen und die Stangen in dünne Scheiben schneiden. Knollensellerie schälen (evtl. mit dem Sparschäler), in feine Streifen schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.

5 Beide Selleriesorten in sprudelnd kochendem Salzwasser ca. 20 Sekunden blanchieren. Dann abgießen, kalt abschrecken, abtropfen lassen und zwischen Küchenpapier trocken tupfen.

6 Apfel waschen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Den Apfel ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

7 Mayonnaise-Dressing auf die Teller verteilen und dort zu einem Kreis ausstreichen. Salat- und Staudensellerieblättchen, Selleriescheiben und -streifen sowie die Apfelscheibchen gleichmäßig darauf verteilen und mit den gerösteten Haselnüssen bestreuen. Salat servieren.



Panierter Schafskäse auf fermentierten Möhren

Bild auf Seite 38

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten
plus Wartezeit: 1–2 Wochen
Zutaten für 4 Portionen (die Möhren ergeben 1–2 Gläser auf Vorrat)
MAN BRAUCHT: 2 Einmachgläser

FÜR DIE FERMENTIERTEN MÖHREN
50 g Ingwer, 2 Chilischoten
550 g Möhren, 1 TL Senfkörner
4 Lorbeerblätter, 1½ EL Salz
AUSSERDEM
½ Bund Koriander, 1–2 EL Olivenöl
Pfeffer, 200 g Schafskäse (mit mikrobiellem Lab), 1 Ei (Größe S)
2 EL Mehl, 2–3 TL Sesamsamen (helle und schwarze), Öl zum Frittieren
2–3 EL schwarze Olivenpaste

1 Ingwer schälen, in Streifen schneiden. Chilis längs halbieren. Möhren schälen, in Scheiben schneiden. Vorbereitete Zutaten in sauber ausgekochte Gläser füllen. Beschweren (mit kleinem Teller) bzw. andrücken.

2 Senfkörner, Lorbeer und Salz mit 750 ml heißem Wasser verrühren. Sud in die Gläser füllen, die Möhren müssen vollständig damit bedeckt sein. Gläser verschließen, bei Raumtemperatur 1–2 Wochen stehen lassen. Nach 1 Woche probieren, ob der gewünschte Säuregrad erreicht ist. Die fermentierten Möhren nun im Kühlschrank aufbewahren.

3 Die gewünschte Möhrenmenge aus dem Sud nehmen. Korianderblätter abzupfen, hacken und mit dem Olivenöl unter die Möhren mischen, pfeffern. Käse in 4–8 Würfel schneiden. Ei in einer Schale verquirlen. Die Käsewürfel durch das Ei ziehen, dann im Mehl wenden und im Sesam wälzen. Öl in einem Topf auf ca. 170 Grad erhitzen, Käsewürfel darin rundum goldbraun frittieren.

4 Olivenpaste, fermentierte Möhren und Schafskäse auf kleinen Tellern anrichten.

Tipp: Zum Garnieren evtl. Petersilie oder (in der Saison) frisches Möhrengrün frittieren.



Passende Weine finden Sie auf S. 34/35

keine Wünsche offen lässt



Schwarzwurzeln mit Mohn und Rotwein-reduktion

Bild auf Seite 39

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

3 EL Zitronensaft, 8 frische Schwarzwurzeln, 2 EL weiche Butter
Salz, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt
AUSSERDEM
300 ml Rotwein, 50 g Zucker
½ Zimtstange, 5 Pfefferkörner
2 EL Mohnsamen, 3–4 EL Butter

1 Eine Schüssel mit kaltem Wasser und 2 EL Zitronensaft füllen. Schwarzwurzeln schälen, putzen, sofort in das Zitronenwasser legen.

2 Eine breite Pfanne mit der Butter ausstreichen. Wurzeln aus dem Wasser heben und schräg in ca. 6 cm lange Stücke schneiden. Stücke nebeneinander in die Pfanne legen, mit übrigem Zitronensaft (1 EL) beträufeln. So viel kaltes Wasser angießen, dass die Stangen gerade bedeckt sind. Wurzeln mit Salz und Pfeffer würzen, Lorbeer zufügen.

3 Ein Stück Backpapier zurechtschneiden, sodass es den Inhalt der Pfanne bedeckt. In die Mitte vom Backpapier ein kleines Loch schneiden. Papier aufs Gemüse legen und das Wasser zum Kochen bringen.

4 Schwarzwurzeln dünsten, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Dann die Wurzeln weiterbraten, bis sie weich sind und eine schöne goldbraune Färbung haben. Sollten die Schwarzwurzeln zu dunkel werden, erneut etwas Wasser angießen und einkochen.

5 Inzwischen in einem kleinen Topf Wein, Zucker, Zimt, Pfeffer auf 80 ml einkochen. Mohn in Pfanne ohne Fett rösten. Butter in einem Topf erhitzen, bis sie ein nussiges Aroma entfaltet und sich die Molkeablagerungen am Topfboden hellbraun färben.

6 Die Schwarzwurzeln auf Tellern anrichten, Rotweinreduktion um die Stangen herum verteilen. Mit etwas Nussbutter beträufeln und mit dem Mohn bestreuen.



Sellerie-Ravioli, Lauchcreme und Trüffelbutter

Bild auf Seite 39

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

300 g Knollensellerie, Salz
150 g Butter, ca. 320 g Mehl
2 Eier und 4 Eigelb (Eier: Größe M)
2 EL Olivenöl, 1 Stange Lauch
100 ml Weißwein, 150 ml Gemüsebrühe, 100 g Schlagsahne, Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
30–50 g schwarzer Trüffel

1 Sellerie schälen, würfeln und in Salzwasser in ca. 20 Minuten garen. Abgießen, abtropfen lassen, dann zusammen mit 75 g Butter fein pürieren. Püree mit Salz abschmecken, auskühlen lassen.

2 Inzwischen 300 g Mehl mit 1 Ei, den Eigelben, 1 EL Wasser, Öl und etwas Salz zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Teig in Folie wickeln und gekühlt für ca. 30 Minuten ruhen lassen.

3 Lauch putzen, waschen, halbieren, in Ringe schneiden. In 25 g Butter andünsten. Übriges Mehl (2 TL) überstäuben. Wein, Brühe und Sahne unter Rühren dazugießen und den Lauch in ca. 8 Minuten weich köcheln. Dann fein pürieren und mit Salz, Pfeffer sowie Muskat abschmecken.

4 Teig dünn ausrollen (mit Nudelmaschine), Kreise ausstechen (Ø ca. 8 cm). Etwa 1 TL Selleriepüree auf jeden Teigkreis setzen. Teigrand dünn mit übrigem verquirlten Ei bepinseln. Teig über die Füllung klappen und die Ränder andrücken.

5 In kleinem Topf übrige 50 g Butter erhitzen, bräunen, vom Herd ziehen. Trüffel fein hobeln, in der Butter ziehen lassen. In großem Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Pasta in 2–3 Minuten darin bissfest garen. Herausheben, gut abtropfen lassen. Lauchcreme noch mal erhitzen, mit Pasta und Trüffelbutter auf Tellern anrichten, servieren.



Millefeuilles-Törtchen und Champagnersorbet

Bild auf Seite 39

Vor-/Zubereitungszeit: 90 Minuten
plus Abkühl-/Gefrierzeit: mind. 4 Stunden
Zutaten für 1 rechteckige Backform (ca. 10 x 16 cm). Ergibt 4–6 Portionen

150 g Butter, 6 Eigelb (Eier: Gr. M)
500 ml Champagner, 125 g Zucker
2 Blatt Agar-Agar, 200 g Schlagsahne
150 g weiße Kuvertüre
150 ml Orangensaft, 400 g Blätterteig, 24–30 Himbeeren
Pistazien, evtl. Blattgold, Puderzucker, Krokantblätter (siehe rechts)

1 Sorbet zubereiten, siehe links am Rand.

2 Mousse: 1 Agar-Agar-Blatt in 80 g Sahne 1–2 Minuten aufkochen, abkühlen lassen. Kuvertüre hacken, über heißem Wasserbad schmelzen. Übrige 2 Eigelb mit 2 EL Wasser überm heißen Wasserbad schaumig schlagen. Kuvertüre unterziehen, Agar-Agar-Mix einrühren. Creme etwas abkühlen lassen. Übrige Sahne (120 ml) steif schlagen, unterheben. Form mit Folie auskleiden, Mousse 2 cm hoch einfüllen, 2 Stunden kalt stellen.

3 Übriges Agar-Agar im Orangensaft 2 Minuten kochen. Abkühlen lassen, auf der Mousse verteilen, mind. 60 Minuten kühlen.

4 Backofen auf 200 Grad Umluft heizen. Blätterteig dünn rechteckig ausrollen. Auf Blech mit Backpapier 10–12 Minuten backen. Zum Abkühlen mit Kuchengitter oder Blech beschweren. Teigboden in 8 (bzw. 12) Stücke schneiden. Fest gewordene Mousse mithilfe der Folie aus der Form stürzen. Mit einem in heißes Wasser getauchten Messer portionieren (in Größe der Teigstücke). Auf die Hälfte der Teigstücke je 1 Mousse-Riegel legen, die übrigen Teigstücke aufsetzen.

5 Törtchen mit Himbeeren belegen und evtl. mit gehackten Pistazien, Blattgold, Puderzucker und Krokant (wie man den macht, siehe rechts) garnieren. Mit je 1 Nocke Sorbet (evtl. auf einem Krokantblatt) anrichten.

Hauchzarter Krokant

Den Teig für die dünnen Blätter bereits am Vortag machen: 25 g Butter und 75 g braunen Zucker in einem Topf zerlassen. Etwas abkühlen lassen, 1 Eiweiß und 25 g Mehl hinzufügen. Alles rasch zu einer glatten Masse rühren. Teig zugedeckt im Kühlschrank 1 Tag ruhen lassen. Am nächsten Tag Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Teig mithilfe einer Palette gleichmäßig dünn auf eine Silikonbackmatte auftragen und im heißen Ofen in 6–8 Minuten goldgelb backen. Anschließend abkühlen lassen und in Stücke brechen.

Karlsbader Schnitte 2.0
Die kultige Schinkenstulle bekommt hier durch Prosciutto cotto, kräftigen Bergkäse und schwarze Trüffel ein edles Upgrade. Ein Spritzer Worcestersauce peppt.

REZEPT AUF SEITE 50

PERFEKT FÜR GESELLIGE RUNDEN

"Was gibt es Schöneres, als gemeinsam zusammenzusitzen und dem Käse dabei zuzuschauen, wie er seine Konsistenz verändert: von fest zu flüssig und wunderbar gold-knusprig. Der Duft, der einem in die Nase steigt. Die Möglichkeit, jedes Mal das Pfännchen anders zu befüllen. Und jetzt mit Gerichten wie Stroganoff-Pfännchen oder Polenta-Talern das Raclette-Essen auf ein so genussvolles Niveau zu heben. Hier ist garantiert für jeden Geschmack etwas dabei!"



Regina Hemme, Workflowmanagerin

Stroganoff-Pfännchen

Der russische Klassiker vereint Rinderfilet, Pilze, Cornichons und eine Sauerrahm-Senf-Sauce exzellent zu einem Genusserlebnis voller Röstaromen.

REZEPT AUF SEITE 50

Fotos: privat; StockFood Studios/Thorsten Suedfels (4), Ulrike Holsten (1)

Feldsalat mit Äpfeln und Tiroler Schinken

Mit sämigem Birnendressing und Haselnüssen so stimmig und bunt komponiert – eine hervorragende Beilage zum Raclette.

REZEPT AUF SEITE 51

Turbo-Flammküchlein

Der Teig ist fix zusammengerührt. Und bäckt dann mit Zwiebeln, Parmaschinken sowie Bergkäse unter dem Grill kross.

REZEPT AUF SEITE 50

Wolfsbarschfilet mit Parmesan-Panko-Kruste

Zarter Fisch unter einer Knusperdecke macht diese Pfännchen zu einem anregenden Spiel der Texturen. So simpel, so raffiniert!

REZEPT AUF SEITE 51

GOLDBRAUN GRATINIERT

Polenta-Taler mit buntem Gemüse

Mangold, Tomaten, rote Zwiebeln: Der Gemüse-Mix, der auf der Grillplatte angebraten wird, ergänzt die Küchlein mit seinen vollmundigen Aromen.

REZEPT AUF SEITE 51

FLUFF TRIFFT CRUNCH

S'mores
In Minutenschnelle verschmelzen die Komponenten – Marshmallows, Schoki und Karamellkekse – zum herrlichen Dreiklang. Tipp: Spekulatius verwenden für einen weihnachtlichen Touch.

REZEPT AUF SEITE 52

Raclette-Pfännchen: beste Zutaten

Ananas-Pickles

Die pikant-süßen Pickles passen ideal zu Raclette oder Käse-Fondue. 1 reife Ananas schälen, vierteln und den harten Mittelstrunk entfernen. Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. 1 rote Chilischote putzen, in feine Ringe schneiden. Mit Ananas in 2 sauber ausgekochte Gläser (Inhalt à 500 ml) füllen. 250 ml Reisessig (oder anderer milder Essig) mit 100 g Zucker aufkochen. Sud salzen und die Gläser damit auffüllen. Gläser fest verschließen und die Pickles erkalten lassen.

GETRÄNKE-TIPP

Passende Weine finden Sie auf S. 34/35



Karlsbader Schnitte 2.0

Bild auf Seite 44

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
Zutaten für 6–8 Portionen
DAS BRAUCHT MAN: Trüffelhobel

10 g schwarze Trüffel (siehe auch die Info unter dem Rezept)
6 Schnittlauchhalme
3–4 Toasties (kleine runde Toastbrötchen, die sich in der Mitte gut durchschneiden lassen; Fertigprodukt, gibt es im Brotregal)
3–4 EL weiche Butter
6–8 Scheiben Prosciutto cotto (italienischer Kochschinken)
6–8 Scheiben Bergkäse
Worcestersauce (dunkle Würzsauce, das Original stammt aus der englischen Grafschaft Worcestershire), Salz, Pfeffer

1 Trüffel evtl. abbürsten. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Toasties waagrecht durchschneiden. Jede Hälfte mit Butter bestreichen, mit Prosciutto und Käse belegen.

2 Schnitten in die Pfännchen legen und im Raclette-Gerät in 6–8 Minuten goldbraun überbacken. Mit jeweils 1 TL Worcestersauce beträufeln, etwas Trüffel fein darüberhobeln und den Schnittlauch darüberstreuen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

Info: Von September bis November hat die Burgunder-Trüffel (oder schwarze Herbsttrüffel) Hauptsaison. Ihr Aroma ist weniger intensiv als das anderer Trüffelsorten. Schwarze Winteredeltrüffeln wie die Perigord-Trüffel sind von Dezember bis März erhältlich. Europäische Trüffeln stammen überwiegend aus Frankreich, Italien und Spanien. Immer mehr im Kommen: der Import aus Australien. Denn dort haben Trüffeln Erntezeit, wenn bei uns keine zu finden sind. Und daher sind die kostbaren Knollen nahezu das ganze Jahr erhältlich.



Stroganoff-Pfännchen

Bild auf Seite 45

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
Zutaten für 6–8 Portionen

12–14 kleine Kartoffeln (siehe dazu auch die Info unter dem Rezept)
Salz, 250–300 g Rinderfilet
100 g kleine braune Champignons
100 g Kräuterseitlinge
3 Stiele krause Petersilie
4 Cornichons, 4 Stiele Dill
150 g Sauerrahm, 1 EL mittelscharfer Senf, 1 EL süßer Senf, Pfeffer
etwas Pflanzenöl, evtl. Meersalz

1 Kartoffeln gründlich waschen und in reichlich Salzwasser in ca. 20 Minuten gar kochen. Dann abgießen und halbieren.

2 Rinderfilet in dünne Streifen schneiden. Champignons putzen, vierteln. Kräuterseitlinge putzen, klein schneiden. Petersilienblättchen abzupfen, fein hacken. Cornichons in dünne Scheiben schneiden. Dillspitzen abzupfen, fein hacken. Sauerrahm mit beiden Senfsorten und mit dem Dill verrühren. Die Senfsauce mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Kartoffeln auf der Grillplatte des Raclette-Gerätes in etwas Öl rundum anbraten, salzen. Inzwischen Pfännchen mit Filetstreifen und Pilzen befüllen, im Raclette-Gerät 8–10 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen, 1–2 EL Senfsauce darauf verteilen. Im Raclette-Gerät kurz überbacken. Mit Cornichons, Petersilie und evtl. etwas Meersalz bestreuen, die Bratkartoffeln dazu anrichten.

Info: Festkochende kleine Kartoffeln wie Drillinge oder Bamberger Hörnchen passen hier perfekt. Die „Bamberger Hörnla" sind eine alte fränkische Kartoffelsorte. Unter diesem Namen darf sie nur in Franken angebaut werden. Drillinge hingegen sind keine spezielle Kartoffelsorte, sondern kleine Erdäpfel-Exemplare mit maximal 4 cm Durchmesser bzw. Länge.



Turbo-Flammküchlein

Bild auf Seite 46

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Zutaten für ca. 16 Stück

100 g Schlagsahne
100 ml Schmand
30 g Mehl
30 g Speisestärke
Salz, Pfeffer
3 rote Zwiebeln
3 Lauchzwiebeln
50 g Parmaschinken (ersatzweise Speckwürfel verwenden)
1 EL Öl für die Pfännchen
50 g geriebener Bergkäse
1 Kästchen Kresse

1 Für den Teig Sahne mit Schmand, Mehl und Stärke verrühren, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Rote Zwiebeln abziehen, in feine Scheiben hobeln oder schneiden. Lauchzwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Den Parmaschinken in kleinere Stücke zupfen.

2 Die Raclette-Pfännchen einölen. Jeweils etwas Teig hineingeben und glatt streichen. Rote Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Schinken und Bergkäse darauf verteilen. Die Flammküchlein im Raclette-Gerät in 6–8 Minuten knusprig backen. Die Kresse vom Beet schneiden, auf die Flammküchlein streuen und diese sofort genießen.

Info: Das Original-Rezept stammt aus unserem Heft „Feines aus dem Ofen" und ist uns so gut in Erinnerung geblieben, dass es unbedingt in dieser Ausgabe einen Platz finden musste. So haben wir die Flammküchlein in eine Variante für den Raclette-Grill umgewandelt. Wenn Sie die Minis im Ofen backen möchten, gelingt das ganz fix in 5 Minuten bei 220 Grad.

so unwiderstehlich fein kombiniert



Feldsalat mit Äpfeln und Tiroler Schinken

Bild auf Seite 46

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
Zutaten für 6–8 Portionen

1 weiche Birne
3 EL Olivenöl, 1 EL Ahornsirup
ca. 3 EL Zitronensaft
1 TL körniger Senf, Salz, Pfeffer
100 g Tiroler Schinken
1 EL Pflanzenöl
60 g (Piemonteser) Haselnusskerne
300 g Feldsalat
2 säuerliche Äpfel (z. B. Wellant)

1 Birne schälen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Birnenstücke darin andünsten. Dann die Birne in einem hohen Gefäß mit Ahornsirup, 2 EL Zitronensaft, Senf, übrigem Olivenöl (2 EL) mithilfe eines Pürierstabs zu einem cremigen Dressing mixen. Gegebenenfalls etwas Wasser oder – wer es saurer mag – noch mehr Zitronensaft dazugeben. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

2 Schinken in dünne Streifen schneiden. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, die Schinkenstreifen darin rundum knusprig braten. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Pfanne mit Küchenpapier auswischen. Die Nüsse grob hacken, in der heißen Pfanne hellbraun rösten. Geröstete Nüsse auf einem Teller abkühlen lassen.

3 Feldsalat verlesen, putzen und gründlich waschen. Dann trocken schütteln und in eine Schüssel geben. Die Äpfel vierteln und entkernen. Die Apfelviertel längs in dünne Schnitze schneiden. Äpfel mit übrigem Zitronensaft (1 EL) mischen und auf dem Salat verteilen. Das Dressing darüberträufeln und den Salat mit Haselnüssen und dem knusprig gebratenen Schinken bestreuen. Den Salat zum Raclette dazuservieren.



Wolfsbarschfilet mit Parmesan-Panko-Kruste

Bild auf Seite 47

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Zutaten für 6–8 Portionen

10 Stiele Oregano, 50 g Parmesan
100 g weiche Butter
100 g Panko-Mehl (grobes japanisches Paniermehl)
Salz, Pfeffer
4–6 Wolfsbarschfilets ohne Haut und Gräten (à 80–100 g)
etwas Öl für die Pfännchen

1 Oreganoblättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Parmesan fein reiben. Oregano und Parmesan mit Butter sowie dem Panko-Mehl vermengen. Die Mischung mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Die Wolfsbarschfilets je nach Größe quer halbieren oder dritteln. Raclette-Pfännchen mit etwas Öl einfetten. Jeweils ein Stück Fisch hineinlegen, salzen und pfeffern. Auf jedem Fischstück etwa 1 EL der Panko-Mischung gleichmäßig verteilen und leicht andrücken. Das Ganze im Raclette-Gerät in 8–10 Minuten goldbraun gratinieren.

Dazu passt: ein Wildkräutersalat, gern noch mit essbaren Blüten darin.

Variationen: Für eine aromatische Kräuter-Senf-Kruste 5 EL gehackte Kräuter, 1 gehackte Knoblauchzehe, 50 g körnigen Senf, 50 g Dijon-Senf, 1 EL Olivenöl, 1 Ei und 40 g Semmelbrösel vermengen. Schön knackig wird es mit einer Nusskruste: ½ Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Öl glasig andünsten. Mit 1 EL gehackter Petersilie, ca. 80 g weicher Butter, 50 g Paniermehl und 60 g gehackten Nüssen nach Wahl mischen.



Polenta-Taler mit buntem Gemüse

Bild auf Seite 48

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten plus Abkühlzeit: ca. 1 Stunde
Zutaten für 6–8 Portionen

100 g Parmesan, 1 Knoblauchzehe
250 ml Gemüsebrühe
250 g Schlagsahne
3 Salbeiblätter, Salz, Pfeffer
125 g Polenta (Maisgrieß)
3 rote Zwiebeln, 100 g Mangold
2 Lauchzwiebeln, 12 Kirschtomaten
etwas Olivenöl zum Braten

1 Auflaufform mit Backpapier auskleiden. Parmesan fein reiben. Knoblauch abziehen, andrücken. In einem Topf Brühe mit Sahne, Knoblauch und Salbei aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Salbei und Knoblauch wieder herausfischen. Polenta einrühren, unter zügigem Rühren aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen, die Polenta etwa 5 Minuten quellen lassen. 40 g Parmesan unterrühren. Polenta in Auflaufform gießen, glatt streichen. Polenta abkühlen und fest werden lassen (das dauert etwa 1 Stunde).

2 Roten Zwiebeln abziehen und in dünne Spalten schneiden. Mangold putzen, waschen, trocken schütteln und in etwa 2 cm breite Streifen schneiden. Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Die Polenta aus der Form heben und daraus mit einem runden Ausstecher oder Glas (Ø 4–5 cm) Taler ausstechen. Oder die Polenta in Stücke schneiden.

3 Tomaten waschen, trocken tupfen. Rote Zwiebeln, Mangold und die Tomaten auf der Raclette-Grillplatte in etwas Öl rundum anbraten. Salzen und pfeffern. Polenta-Taler in geölte Pfännchen geben, mit übrigem Käse (60 g) bestreuen und im Raclette-Gerät für 6–8 Minuten überbacken (oder die Taler in etwas Öl auf der Grillplatte braten). Taler, Bratgemüse und Lauchzwiebeln anrichten.

Der Genuss danach

Sich etwas Süßes zu gönnen, das gehört für viele zum Abschluss eines schönen Essens unbedingt dazu. Gern darf es auch noch ein Espresso sein. Andere wiederum setzen auf einen Digestif zur Abrundung, der die Verdauung unterstützen soll – was aber eher in den Bereich der Essens-Mythen zu verweisen ist. Auch das Zigarettenrauchen steht auf der Liste der Begehrlichkeiten nach dem Speisen. Wenn da nur nicht der störende Qualm wäre! Tabakerhitzer (z.B. von IQOS) bieten dazu eine echte Alternative. Denn hier wird Tabak nicht verbrannt, sondern erhitzt – und das ganz ohne Asche und Rauchgeruch.

Köstlich!



S'mores

Bild auf Seite 49

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten
Zutaten für 6–8 Portionen

200 g (belgische) Zartbitterschokolade (mit 70 % Kakaoanteil)
ca. 250 g Karamellkekse (z. B. von Lotus Biscoff; siehe auch die Info unter dem Rezept)
ca. 300 g Marshmallows

1 Die Schokolade in kleine Stücke brechen. Jeweils 1 Karamellkeks mit 3 Marshmallows belegen und unter der vorgeheizten Raclette-Grillplatte hellbraun rösten.

2 Dann diese Mischung mit 1–2 Stücken Schokolade belegen und wiederum unterm Raclette-Grill schmelzen lassen. Mit einem weiteren Keks bedecken, leicht zusammendrücken und sofort genießen.

Info: S'mores dürfen bei keiner amerikanischen Grillparty fehlen. Das Dessert ist schnell gemacht und besteht aus nur drei Zutaten: Schokolade, Marshmallows und Kekse. Die in Amerika äußerst beliebten Lotus-Biscoff-Karamellkekse werden mittlerweile auch bei uns in vielen Restaurants und Cafés als süße Dreingabe zur Tasse Espresso oder Tee serviert. Für eine etwas weniger zuckrige Keksauswahl können Sie auch zu Spekulatius, unseren traditionsreichen Weihnachtskeksen, greifen. Oder Sie verwenden stattdessen einfach ungefüllte dünne Butterkekse.

Tipp: Wer die Kekse gerne selbst backen möchte, kocht aus 200 ml Wasser und 200 g Zucker einen Karamellsirup. Diesen mit 100 g Butter, 1 Prise Salz und 1 TL Zimt verrühren. 225 g Mehl und 1 TL Backpulver dazusieben, alles verkneten. Teig 1 Stunde kühlen. Dann ausrollen und ausstechen. Im auf 160 Grad Umluft vorgeheizten Ofen 12–15 Minuten backen.

NEU
IM BUCHHANDEL



NEUE KULINARISCHE HORIZONTE ENTDECKEN MIT SLOWLY VEGGIE!

Vor über zehn Jahren entstand die Idee zu unserem Magazin **slowly-veggie!** Längst ist aus diesem Herzensprojekt eine topaktuelle **Lifestyle-Marke**-geworden. Das wollen wir mit diesem neuen Kochbuch feiern.

Mit „Vegetarisch durchs Jahr" wird der vegetarisch-vegane Alltag jetzt so bunt und abwechslungsreich wie nie zuvor

EVT: 5. Oktober 2023, um 28 Euro, GU Verlag

2 FÜR 1 AKTION
Schenke etwas Besonderes

Sterneküche für Deine Küche



Exklusiv für Dich —
Verschenke einen Premium Zugang, inklusive 3 einzigartige Gewürzproben, zu den Lieblingsrezepten der besten Sterneköche und erhalte **einen weiteren kostenlosen Premium Zugang** für Dich dazu.

lag.thegoldencircle.com

THE GOLDEN CIRCLE

Weihnachts-Bellini
Unsere X-Mas-Version des beliebten Aperitifs besticht durch Rosmarin, Zimt und Mandellikör.

REZEPT AUF SEITE 58

KLASSIKER MIT RAFFINESSE



„Zum Fest gibt es bei uns ein wunderbares Menü mit Filet Wellington. Übrigens prima vorzubereiten! Als besonderen Clou verwende ich dafür Hirsch statt Rind und veredle das Blaukraut mit Feigen. Herrlich!"

Tina Eder, Redakteurin

Lachstatar mit Gurken-Remoulade

Die filigrane Garnitur aus Daikon-Kresse und Rote Bete macht die delikate Vorspeise obendrein zu einem echten Hingucker.

REZEPT AUF SEITE 58

Fotos: burdafood.net/Oliver Brachat (5); StockFood Studios/Oliver Brachat



Selleriecremesüppchen mit Birne und Zimt-Croûtons

Das knusprige Topping und die fruchtige Einlage verleihen der im Grunde so simplen Suppe eine besondere Note.

REZEPT AUF SEITE 58

Hirschfilet à la Wellington mit Barolosauce

Den Klassiker bereiten wir zum großen Fest mit exquisitem Wildfleisch zu. Neben der sämigen Rotweinsauce gesellen sich dazu Rotkraut und frische Feigen.

REZEPT AUF SEITE 59

Zimtparfait-Sterne mit Chili-Cranberry-Kompott

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
plus Gefrierzeit: mind. 3 Stunden
Zutaten für ca. 6 Portionen

100 g gemahlene Mandeln
4 Eier (Größe M)
150 g Puderzucker und
evtl. Puderzucker zum Bestäuben
300–400 g Schlagsahne
3–4 TL Zimt
300 g frische Cranberrys
100 g Zucker, ½ Chilischote
100 ml Rotwein, 150 ml Cranberrysaft, 1–2 TL Speisestärke
evtl. Goldflocken (siehe dazu auch die Info am Rand von Seite 58)

1 Mandeln goldbraun rösten, erkalten lassen. 2 Eier trennen, Eiweiß kühl stellen. Eigelbe, übrige 2 Eier und 75 g Puderzucker in ca. 5 Minuten schaumig-steif schlagen. Sahne steif schlagen, mit Zimt und Mandeln unter die Creme heben. Masse ca. 2 cm hoch in eine mit Backpapier oder Folie ausgelegte Form (ca. 15 x 20 cm) füllen, glatt streichen. Etwa 2 Stunden tiefkühlen.

2 Cranberrys waschen, abtropfen lassen. Zucker goldgelb karamellisieren, Chili hinzufügen. Wein und Cranberrysaft angießen. Cranberrys dazugeben und das Kompott ca. 10 Minuten köcheln lassen. Stärke mit wenig Wasser anrühren, ins Kompott rühren. Die Masse noch mal aufkochen.

3 Übrige 2 Eiweiß steif schlagen, dabei übrige 75 g Puderzucker zugeben. Angefrorenes Parfait mit Baiser bestreichen und noch mal ca. 1 Stunde tiefkühlen.

4 Zum Anrichten mit einem Plätzchenausstecher, den man immer wieder in heißes Wasser taucht, aus dem Parfait Sterne ausstanzen. Parfait-Sterne mit Cranberry-Kompott auf Teller verteilen. Nach Belieben mit Puderzucker und Golddekorflöckchen garnieren und sofort servieren.



Die Aromen und die Optik des Desserts verbreiten eine wohlige Behaglichkeit und pure Weihnachtsstimmung.

Top-Menü mit Wild à la Wellington:

Goldige Deko

Goldflocken auf den Zimtparfait-Sternen (Rezept aus Seite 57) verleihen zauberhaften Glanz. Jetzt vor Weihnachten gibt es vielerlei essbare Dekormaterialien – im Supermarkt oder in den Lebensmittelabteilungen von Kaufhäusern. Auch online kann man schwelgen in Zuckerperlen, Goldstaub und filigranem Schokoladenschmuck. Hier eine kleine Auswahl an Shops mit einer großen Auswahl an Artikeln: www.tortenzauber.de, www.hobby-baecker.de und www.geburtstagsfee.de



Weihnachts-Bellini

Bild auf Seite 54

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
plus Gefrierzeit: mind. 3 Stunden
Zutaten für ca. 6 Gläser

150 ml Pfirsichpüree (siehe dazu auch die Info unter dem Rezept)
1 Zimtstange
1 kleiner Rosmarinzweig
5 EL Mandellikör (z. B. Amaretto)
Saft von 1 Limette
1 Flasche eisgekühlter Prosecco oder Sekt zum Aufgießen

1 Pfirsichpüree mit Zimt und Rosmarin in einem kleinen Topf kurz erhitzen. Die Mischung vom Herd ziehen und etwa 20 Minuten ziehen lassen.

2 Fruchtmischung durch ein feines Sieb passieren, dann mit Likör sowie Limettensaft verrühren. In eine flache Schale (am besten aus Metall oder Glas) umfüllen und für mindestens 3 Stunden ins Tiefkühlfach stellen. Sobald die Flüssigkeit zu gefrieren beginnt, mit einem Schneebesen oder Löffel mehrmals gut durchrühren, damit sich keine großen Eiskristalle bilden können.

3 Das gefrorene Granité portionsweise mit einem Löffel abschaben (oder mit einer Gabel abkratzen), in gekühlte Sektgläser verteilen. Mit Prosecco oder Sekt aufgießen und sofort servieren.

Info: Für klassischen Bellini nimmt man Püree von weißen Pfirsichen. Das gibt es manchmal fertig zu kaufen (z. B. bei bosfood.de). Es ist aber auch ganz leicht selber zu machen: Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen und häuten. Halbieren, den Stein entfernen. Fruchtfleisch grob würfeln und mit wenig Wasser aufkochen, dann pürieren. Oder man mixt frisches Pfirsichfruchtfleisch und streicht es durch ein Sieb. Ersatzweise statt Fruchtmark bzw. -püree einfach Pfirsichsaft verwenden.



Lachs-Tatar mit Gurken-Remoulade

Bild auf Seite 55

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
Zutaten für ca. 6 Portionen

½ –1 kleine Rote-Bete-Knolle
200 g Räucherlachs
200 g frisches Lachsfilet ohne Haut und Gräten, 3–4 EL Olivenöl
2–3 TL Limettensaft, Salz
Cayennepfeffer, 1 Salatgurke
je 1 Bund Dill und Schnittlauch
200 g Mayonnaise
2 EL fein geriebener Meerrettich
1 TL Senf (mittelscharf)
150 g Crème fraîche, etwas Daikon-Kresse und kleinblättriger Salat-Mix
1–2 TL Himbeeressig

1 Rote Bete schälen und in sehr dünne Scheiben hobeln. Diese in möglichst feine Streifen schneiden und für 30 Minuten in kaltes Wasser legen.

2 Geräucherten und frischen Lachs sehr fein würfeln, beides mischen. 2 EL Öl und den Limettensaft darunterrühren. Tatar mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken, evtl. bis zum Anrichten kalt stellen.

3 Gurke waschen, schälen und längs vierteln. Die wässrigen Kernchen entfernen und die Gurke fein würfeln. Dillspitzen abzupfen, die Hälfte davon fein hacken. Schnittlauch fein schneiden. Gurke mit gehacktem Dill, Schnittlauch, Mayonnaise, Meerrettich, Senf sowie Crème fraîche mischen. Remoulade mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

4 Die Rote-Bete-Streifen aus dem Wasser heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Kresse, übrigem Dill, Salatblättern, übrigem Öl (1–2 EL) sowie Essig mischen, mit etwas Salz würzen.
Das Tatar evtl. mithilfe von Garnierringen (Ø 4–5 cm) auf Teller verteilen. Gurken-Remoulade drumherum verteilen, alles mit Salat-Mix toppen und servieren.



Selleriecremesüppchen mit Birne und Zimt-Croûtons

Bild auf Seite 56

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
Zutaten für ca. 6 Portionen

2 Schalotten, 300 g Knollensellerie
2 reife Birnen
50 g Butterschmalz
100 ml weißer Portwein (ersatzweise Brühe, Weißwein oder etwas Birnensaft)
500 ml kräftige Geflügelbrühe
200 g Schlagsahne
3–4 Scheiben Toastbrot
½ TL Zimt, Salz, Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
ca. 2 EL Zitronensaft

1 Schalotten abziehen, klein würfeln. Sellerie waschen, putzen. 1 Birne waschen, schälen und wie den Sellerie in Würfel schneiden. 20 g Butterschmalz in einem Topf erhitzen, Schalotten, Sellerie sowie die Birnenwürfel darin andünsten. Mit Portwein ablöschen. Brühe und Sahne angießen, alles aufkochen und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen.

2 Inzwischen Toast in Würfel schneiden. Das übrige Butterschmalz (30 g) in einer Pfanne erhitzen und die Toastwürfel darin goldbraun rösten. Croûtons mit Zimt und Salz würzen. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3 Suppe mit einem Mixstab fein pürieren und mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Zitronensaft abschmecken. Selleriesuppe durch ein Sieb passieren.

4 Übrige Birne waschen, halbieren oder vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Birne in dünne Spalten schneiden. Die Birnenspalten in vorgewärmte tiefe Teller verteilen. Selleriesuppe daraufschöpfen, mit den Croûtons bestreuen und servieren.



Passende Weine finden Sie auf S. 34/35

klassisch und delikat



Hirschfilet à la Wellington mit Barolosauce

Bild auf Seite 56

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten
plus Backzeit: ca. 40 Minuten
Zutaten für ca. 6 Portionen

---

100 g getrocknete gemischte Pilze
1 kg ausgelöster Hirschrücken ohne Haut und Sehnen, 120 g Schlagsahne (davon 100 g eiskalt)
1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer
1 EL angedrückte Wacholderbeeren
2–3 Rosmarinzweige
25 g Butterschmalz
250 ml Barolo (trockener Rotwein aus Norditalien)
400 ml Wildfond (ersatzweise Rinderfond oder -brühe)
1 Eigelb
600 g Blätterteig (ca. 40 x 30 cm, auf Backpapier fertig ausgerollt)
50 g Zartbitterschokolade (mit 70 % Kakaoanteil)
50 g kalte Butter
UND DAZU
Feigen-Rotkohl (wie man den macht, siehe unter dem Rezept) und evtl. frische Feigen zum Garnieren

---

1 Pilze 30 Minuten in warmem Wasser einweichen. Inzwischen Fleisch kalt abbrausen und mit Küchenpapier gut trocken tupfen. Vom Fleisch ein etwa 200 g schweres Stück abschneiden, fein würfeln. Fleischwürfel und 100 g eiskalte Sahne in einen Mixer geben, rasch zu einer feinen Farce pürieren.

2 Petersilienblättchen abzupfen, fein hacken. Eingeweichte Pilze in einem Sieb abtropfen lassen, gut ausdrücken, ebenfalls fein hacken. Petersilie und Pilze mit der Fleischfarce gründlich mischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

3 Übriges Stück Fleisch rundum salzen, pfeffern und zusammen mit Wacholder und Rosmarin in einer Pfanne in heißem Butterschmalz kräftig anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, abtupfen. Den Bratensatz mit Wein ablöschen, Wildfond angießen und die Sauce auf etwa 200 ml einkochen. Backofen auf 200 Grad (Umluft: 80 Grad) heizen. Eigelb mit übrigen 20 g Sahne verrühren. Blätterteig samt Papier ausbreiten. An den langen Teigseiten je 1 schmalen Streifen (1 cm) abschneiden. Pilzfarce auf der Teigplatte verteilen, dabei rundherum etwas Rand frei lassen. Fleisch auf die Farce setzen, Teigrand mit etwas Eigelb-Mix dünn bestreichen. Fleisch in den Blätterteig einschlagen. Die Teigenden rechts und links zusammenklappen, andrücken.

4 Filet im Blätterteig samt Backpapier vorsichtig auf ein Blech umsetzen. Blätterteig mit Eigelb dünn bestreichen. Mit den übrigen Teigstreifen dekorativ belegen und diese ebenfalls mit der restlichen Eigelb-Sahne-Mischung bestreichen. Filet im Teigmantel auf der untersten Schiene in vorgeheizten Ofen schieben, ca. 40 Minuten backen.

5 Filet aus dem Ofen nehmen und an einem warmen Ort 10 Minuten ruhen lassen. Inzwischen die Schokolade fein reiben. Schokolade und kalte Butter in kleinen Stücken unter die Sauce mixen. Sauce mit Salz, Pfeffer abschmecken. Zum Servieren Filet Wellington aufschneiden (mit einem Sägemesser oder besser einem elektrischen Messer) und mit der Sauce anrichten. Nach Belieben Feigen-Rotkohl und eventuell noch halbierte frische Feigen dazureichen.

Feigen-Rotkohl: Rotkohl (ca. 1 kg) putzen und fein hobeln. Mit 75 ml Rotweinessig, 2 EL Honig, 250 ml Rotwein, etwas Salz kräftig durchkneten. 2 Stunden durchziehen lassen. Dann in einem Sieb abtropfen lassen, Marinade dabei auffangen. 2 rote Zwiebeln abziehen, fein schneiden, in 50 g Butterschmalz glasig dünsten. 50 g Zucker darüberstreuen und leicht karamellisieren. Rotkraut zugeben, kurz mit andünsten. Marinade angießen sowie 2 Lorbeerblätter, 2–3 Gewürznelken, 1 Zimtstange und 1 EL angedrückte Wacholderbeeren hinzufügen. Kohl bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 45 Minuten schmoren. 4 Feigen waschen und in Spalten schneiden. Feigen und 2 EL Feigensenf unter den Rotkohl mischen, alles noch mal kurz erhitzen, dabei evtl. mit etwas angerührter Stärke binden. Feigen-Rotkohl mit Salz und Pfeffer würzen.

magazin Lust auf Genuss

JETZT TESTEN UND SPAREN!
3 AUSGABEN FÜR NUR 9,90 €*



LUST AUF GENUSS: zum Kennenlernen ab der nächsterreichbaren Ausgabe für zunächst 3 Ausgaben. Möchte ich die Zeitschrift weiterlesen, brauche ich nichts unternehmen. Ich erhalte dann Lust auf Genuss zum Preis von z.Zt. 4,90 €* je Ausgabe. Das Abo kann ich nach den 3 Ausgaben jederzeit mit einer Kündigungsfrist von einem Monat kündigen. Produktversand nur innerhalb Deutschlands. Auslandskonditionen auf Anfrage.

*Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt. und Versand.

So einfach können Sie bestellen:

burda-foodshop.de

Oder per Telefon:
01806 - 93 94 00 66

20 Cent/Verbindung aus allen deutschen Netzen.

Einfach einscannen und bestellen:

Bitte die Bestell-Nr. angeben: LAG1PRM

Verantwortlicher und Kontakt: Abonnenten Service Center GmbH, Hauptstr. 130, 77652 Offenburg für die BurdaVerlag Publishing GmbH, in gemeinsamer Verantwortlichkeit mit mehreren Verlagen von Hubert Burda Media (siehe www.burda.com/de/gvv). Sie haben ein gesetzliches Widerrufsrecht. Die Belehrung können Sie unter www.burda-foodshop.de/agb abrufen.

Datenschutzinfo: Kontakt zum Datenschutzbeauftragten: Abonnenten Service Center GmbH, Postfach 1223, 77602 Offenburg, Tel: 0781-6396100. Namens-, Adress-und Kontaktdaten zum Vertragsschluss erforderlich. Verarbeitung (auch durch Zahlungs-und Versanddienstleister) zur Vertragserfüllung sowie zu eigenen und fremden Werbezwecken (Art. 6 I b) bzw. f) DSGVO) solange für diese Zwecke oder aufgrund Aufbewahrungspflichten erforderlich. Bei Art. 6 I f) DSGVO ist unser berechtigtes Interesse die Durchführung von Direktwerbung. Sollten wir ihre Daten in einen Staat außerhalb der Europäischen Union übermitteln, stellen wir sicher, dass Ihre Daten gemäß Art. 44ff. DSGVO geschützt sind. Sie haben Rechte auf Auskunft, Berichtigung, Löschung oder Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung, auf Datenübertragbarkeit sowie auf Beschwerde bei einer Aufsichtsbehörde. Details unter: www.burda-foodshop.de/datenschutz

KUNSTVOLL INSZENIERT



"Endlich Weihnachten! Endlich Familienzeit! Und das mit bestem Festessen. Entenbrust mit köstlichem Rosenkohl war schon das Lieblingsessen meines Opas. Und heute interpretieren wir es einfach ganz modern mit einer Sesam-Miso-Sauce – mein absoluter Favorit!"

Kathrin Brandenburg, Chefin vom Dienst

Knusperröllchen mit Meerrettich-schaum

Trendiges Fingerfood: Frischer Wurzelabrieb und kräftige Brühe verleihen der Creme im Strudelteig eine pikant-scharfe Note. Der fancy Rote-Bete-Drink dazu harmoniert großartig.

REZEPT AUF SEITE 64

Arancini mit Radicchio

Die sizilianischen Reisbällchen bestechen mit knuspriger Hülle und flüssiger Taleggio-füllung. Serviert auf dem violetten Salatbett entsteht ein köstlicher Appetizer.

REZEPT AUF SEITE 64

Fotos: privat; StockFood Studios/Thorsten Suedfels (4)

Entenbrust mit Rosenkohl und Sesam-Miso-Sauce

Eine gelungene Fusion: Sojasauce, Sake und Reisweinessig verleihen dem Festtags-Liebling fernöstliche Nuancen.

REZEPT AUF SEITE 65

HIMMLISCHE KREATIONEN

Ingwereis mit Quinoa-Hippen

Die Schärfe der Knolle steht in einem tollen Kontrast zum Tannenhonig, mit dem die Eiscreme gesüßt wird. Für Knusperspaß sorgen die hauchdünnen Hippen mit Orangenaroma. Fröhliche Weihnachten!

REZEPT AUF SEITE 65

Entenbrust mit Asia-Note, dazu ein

Zylinder für die Röllchen

Der Knuspermantel für die scharf-cremige Meerrettichfüllung ist mit Strudelteig oder Filo- bzw. Yufka-Teig fix gemacht. Wer sich dafür nun nicht extra 12 Metall-Backzylinder zulegen möchte (sind auch unter der Bezeichnung Schaumrollen-, Schillerlocken- oder Cannoli-Form erhältlich), der bastelt sich mithilfe von Alufolie selber die benötigten Röhren. Hierfür kann man etwa die inneren Papprollen von Frischhaltefolien einkürzen bzw. zurechtschneiden und mit Alufolie umwickeln.

GETRÄNKE-TIPP

Passende Weine finden Sie auf S. 34/35



Rote-Bete-Drink

Im Bild auf Seite 60

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

Zutaten für 1 Glas

1,5 cl Balsamico-Essig, 1,5 cl Ahornsirup, 5 cl Rote-Bete-Saft, 2 cl Apfelsaft, 4 cl Wodka, einige Eiswürfel

Alle Zutaten in einem Shaker gut schütteln. Durch ein Sieb in ein Glas seihen, servieren.

Knusperröllchen mit Meerrettichschaum

Im Bild auf Seite 60 und im Titelbild

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten plus Warte-/Kühlzeit: ca. 2 Stunden

Zutaten für ca. 12 Röllchen

BAS BRAUCHT MAN: 12 Metall-Backzylinder (10 cm lang, Ø 1 cm), Spritzbeutel mit langer Tülle

1 Blatt Gelatine, 50 ml kräftige Gemüse- oder Hühnerbrühe
20 g frisch geriebener Meerrettich
150 g Schlagsahne, Salz, Pfeffer
1 TL Butterschmalz
2 Strudelteigblätter (à 20x21 cm)

1 Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Brühe aufkochen, etwas abkühlen lassen, Gelatine darin auflösen. Meerrettich untermixen. Flüssigkeit ca. 20 Minuten kalt stellen, bis die Creme leicht andickt. Sahne steif schlagen, unterheben. Schaum salzen, pfeffern, mind. 2 Stunden kalt stellen.

2 Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze heizen. Butterschmalz erwärmen, Teigblätter damit bepinseln. Teig in je 6 Rechtecke (ca. 10 x 7 cm) teilen, jedes um einen Metallzylinder wickeln. Blech auf 2. Schiene von unten in den Ofen schieben, Metallzylinder aufs Blech stellen. Röllchen 10–12 Minuten backen. Kurz abkühlen lassen, dann Zylinder vorsichtig abziehen. Erst unmittelbar vor dem Servieren den Meerrettichschaum mit dem Spritzbeutel in die Röllchen füllen.



Arancini mit Radicchio

Bild auf Seite 61

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl und ca. ½ l Olivenöl zum Frittieren der Arancini
100 g Risotto-Reis
100 ml Weißwein
0,4 l Gemüse- oder Hühnerbrühe
ca. 25 g Wintertrüffel (siehe dazu auch die Info unterm Rezept)
50 g italienischer Hartkäse (z. B. Parmesan oder Grana Padano)
1 EL Butter, Salz, Pfeffer
50 g Taleggio-Käse (oder ein anderer Käse wie etwa Fontina oder ein lang gereifter Camembert)
2 EL Mehl, 1 Ei (Größe M)
100 g Semmelbrösel
4 Gewürznelken, 4 Lorbeerblätter
FÜR DEN SALAT
1 Staude Radicchio di Treviso
2 EL Balsamico-Essig
4 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

1 Schalotte und Knoblauch abziehen. Beides fein würfeln und in einem Topf in 2 EL Öl glasig dünsten. Reis hinzufügen und unter Rühren 2 Minuten mit andünsten. Mit Weißwein ablöschen und diesen einköcheln lassen. Inzwischen in einem anderen Topf die Brühe zum Kochen bringen. Etwas heiße Brühe unter den Risotto rühren, einkochen lassen. Nach und nach unter ständigem Rühren die übrige heiße Brühe dazugießen.

2 Trüffel mit einer kleinen Bürste, evtl. unter fließendem Wasser, von anhaftender Erde befreien, dann gut trocken reiben und in feine Würfel schneiden. Die Trüffelwürfelchen zum Risotto geben.

3 Den Hartkäse fein reiben. Sobald der Reis nach ca. 20 Minuten gar, aber noch bissfest ist, geriebenen Käse und Butter einrühren. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Den fertigen Risotto auf einem Backblech verteilen und abkühlen lassen.

5 Inzwischen für den Salat den Radicchio putzen, waschen und trocken schütteln. Die Blätter in Streifen schneiden. Balsamico und Olivenöl verrühren und das Dressing mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

6 Für die Füllung der Arancini den Taleggio von der Rinde befreien und in 4 Würfel schneiden. Abgekühlten Risotto in 4 Portionen teilen. Mit angefeuchteten Händen eine Portion abnehmen. Reis in der Handfläche flach drücken und einen Käsewürfel in die Mitte legen. Käsewürfel mit dem Reis bedecken und das Ganze zu einem gleichmäßig runden Bällchen formen.

7 Mehl in einen tiefen Teller geben. Das Ei in einem weiteren tiefen Teller mit etwas Salz und Pfeffer würzen und verquirlen. Die Semmelbrösel in einen dritten tiefen Teller streuen. Die Reisbällchen zuerst im Mehl wälzen, dann vorsichtig im verquirlten Ei wenden und zum Schluss ringsum mit den Semmelbröseln panieren.

8 In einem Topf das Olivenöl zum Frittieren erhitzen. Die Reisbällchen evtl. portionsweise im heißen Öl rundum goldgelb ausbacken. Die Arancini di Riso mit einer Schaumkelle aus dem Öl heben und zum Abtropfen kurz auf Küchenpapier setzen.

9 Radicchio mit dem Balsamico-Dressing anmachen und auf die Teller verteilen. Je 1 Reisbällchen in die Mitte setzen. Jede Reis-„Orange" mit Nelke und Lorbeerblatt garnieren. Evtl. den Salat noch mal mit etwas Pfeffer übermahlen und servieren.

Info: Die Trüffelwürfelchen verleihen den Arancini (was auf Italienisch so viel wie kleine Orangen heißt, denn so sehen die Reisbällchen auch aus) noch einen besonderen Geschmacks-Kick. Wem jedoch frischer Trüffel zu teuer ist, der kann den Risotto auch mit ein paar Tropfen gutem Trüffelöl oder mit eingelegten Trüffelstückchen aus dem Glas aromatisieren.

Gut geplant: Die Creme für die gefüllten Knusperröllchen kann ebenso wie der Risotto für die Arancini bereits am Vortag zubereitet werden. Den Reis über Nacht zugedeckt auf dem Blech in den Kühlschrank stellen. Ein paar Stunden vor dem Essen können Sie dann auch die Risotto-Bällchen schon formen, panieren und zum späteren Frittieren bereithalten.

phänomenales Entree und Dessert



Entenbrust mit Rosenkohl und Sesam-Miso-Sauce

Bild auf Seite 62 und im Titelbild

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 55 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

20 g Sesamsamen, 2 EL Ahornsirup
30 ml Sojasauce, 500 g Rosenkohl
Salz, 600 g Entenbrustfilet
Pfeffer, 100 g helles Sesammus
2 EL helle Miso-Paste (Asienladen)
20 ml Sake, 10 ml Reisweinessig
1 EL Pflanzenöl, 1 EL Butter

1 Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Sesam, 1 EL Ahornsirup und 10 ml Sojasauce aufkochen. Auf Blech mit Backpapier verteilen, in ca. 10 Minuten im Ofen knusprig backen. Aus dem Ofen holen und dann den Backofengrill dazuschalten.

2 Inzwischen Rosenkohl putzen, Strunk kreuzweise einritzen. Kohl in Salzwasser ca. 5 Minuten kochen, abschrecken, abtropfen lassen. Kohlröschen halbieren. Fleisch waschen, trocken tupfen, Haut mehrmals leicht einschneiden. Ofenfeste Pfanne erhitzen. Fleisch salzen, pfeffern, auf der Haut in der heißen Pfanne ca. 5 Minuten braten. Hat die Haut eine schöne braune Färbung, wenden.

3 Die Pfanne auf der zweiten Schiene von unten in den Backofen schieben. Filets im Ofen (160 Grad mit Grillfunktion) 8–10 Minuten braten, bis das Fleisch gar, aber noch rosa ist und die Haut schön knusprig.

4 Sesammus, Miso, übrige 20 ml Sojasauce, Sake, Essig und übrigen Ahornsirup (1 EL) verrühren. 50 ml Wasser aufkochen. So viel davon unter die Sauce rühren, bis diese cremig ist. Knuspersesam zerkrümeln.

5 Pflanzenöl und Butter in einer breiten Pfanne erhitzen, Rosenkohl darin rundum anbraten. Fleisch aus dem Ofen holen, ca. 3 Minuten ruhen lassen, dann in dünne Scheiben schneiden. Etwas Sesam-Miso-Sauce auf den Tellern kreisrund verstreichen. Rosenkohl und Fleisch darauf verteilen und mit Knuspersesam bestreuen.



Ingwereis mit Quinoa-Hippen

Bild auf Seite 63 und im Titelbild

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Zutaten für ca. 4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN: Eismaschine (siehe dazu auch die Tipps unter dem Rezept)

100 g frischer Ingwer
150 g Tannenhonig (oder ein anderer würziger Honig)
200 g Schlagsahne
200 ml Milch
5 Eigelb (Eier: Größe M)
FÜR DIE QUINOA-HIPPEN
30 g Quinoa (siehe dazu auch die Info rechts), Salz
½ Orange (Bio)
65 g Puderzucker
30 g Butter
15 g Weizenmehl (Type 405)

1 Für das Eis den Ingwer schälen und ca. 1 mm fein würfeln. Ingwerwürfel mit 250 ml Wasser in einem Topf 10 Minuten köcheln. Den Honig zufügen und einkochen lassen, bis die Flüssigkeit sirupartig ist.

2 Sahne und Milch in einem Topf aufkochen. Eigelbe in einer Schüssel mit dem Ingwersirup verquirlen. Die heiße Sahnemilch langsam unter die Eigelbmischung rühren. Dann alles zurück in den Topf gießen und unter ständigem Rühren auf 80 Grad erhitzen, bis die Eismasse leicht andickt. Masse in eine Schüssel umfüllen, unter gelegentlichem Durchrühren abkühlen lassen.

3 Die Masse in der Eismaschine gefrieren lassen (wie es auch ohne Eismaschine geht, siehe rechts). Das fertige Ingwereis bis kurz vor dem Servieren in die Gefriertruhe stellen.

4 Für die Hippen die Quinoa in kochendem Wasser mit 1 Prise Salz 10 Minuten garen. Abgießen, abbrausen und abtropfen lassen. Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Quinoa auf einem Blech mit Backpapier verteilen und im vorgeheizten Ofen in ca. 20 Minuten trocknen.

5 Ofentemperatur um 60 Grad erhöhen. Orange heiß abwaschen, trocken tupfen und die Schale abreiben. 25 ml Saft auspressen, mit abgeriebener Orangenschale und Puderzucker verrühren. Butter zerlassen, mit Mehl und getrockneter Quinoa darunterrühren.

6 Portionsweise und mit reichlich Abstand zueinander je 4 TL Teig auf das Blech setzen (er zerläuft zu kleinen Kreisen) und bei 180 Grad ca. 7 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen, Hippen vom Papier lösen.

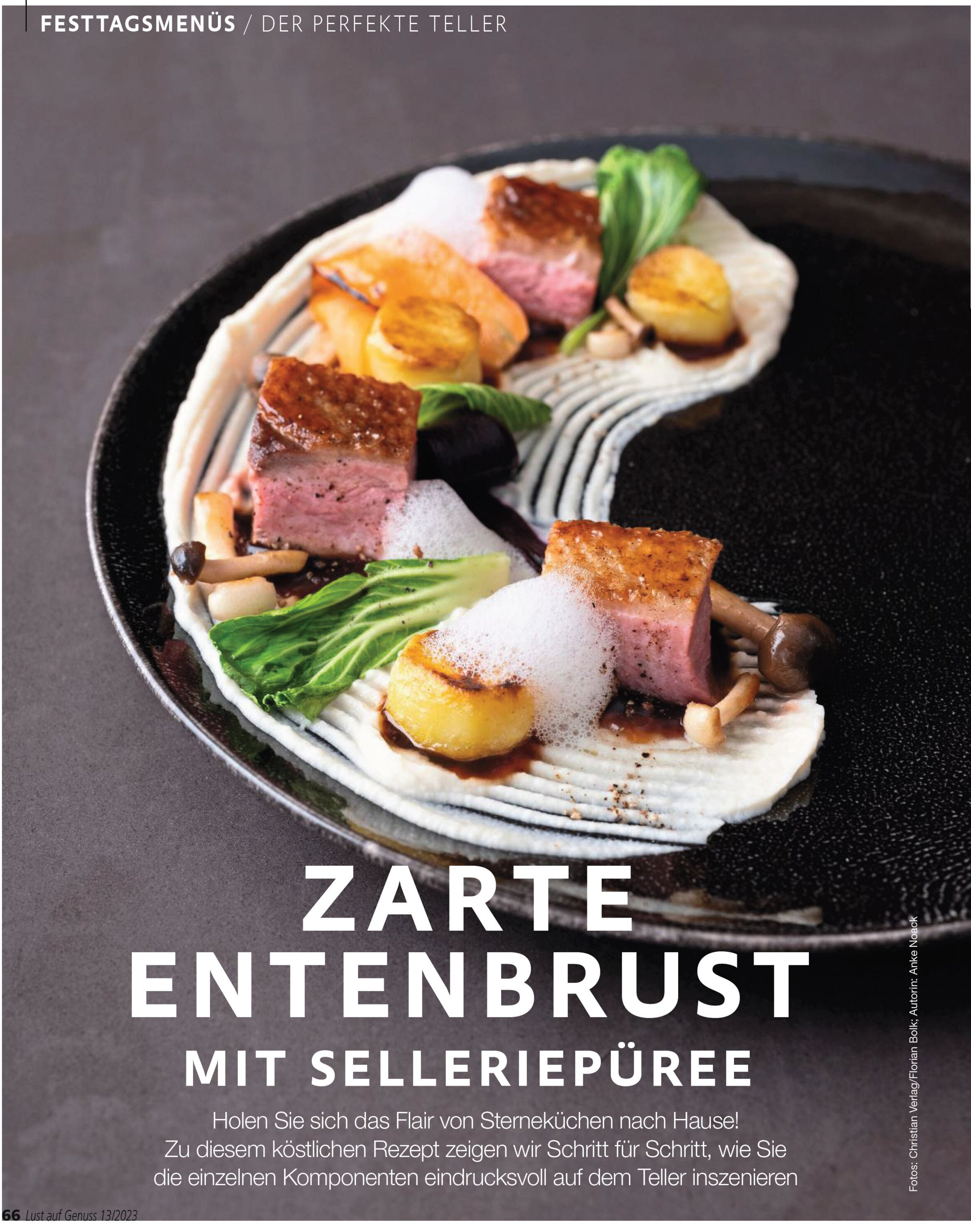
7 Eis evtl. antauen lassen, zu Kugeln formen. Mit den Hippen sofort servieren.

Gut geplant: Dieses Dessert eignet sich perfekt zum entspannten Vorbereiten. Die Quinoa-Hippen kann man bereits 1–2 Tage im Voraus backen. Und auch das Eis kann am Vortag oder noch früher zubereitet werden. Beim Ingwereis allerdings gerät die Konsistenz besonders schön, wenn man es – ca. 90 Minuten vor dem Servieren – in einer Eismaschine anfriert und es dann noch in der Gefriertruhe anziehen lässt. Haben Sie das fertig zubereitete Eis schon länger im Gefrierfach? Dann nehmen Sie es etwa 15 Minuten vor dem Servieren zum Antauen heraus, damit es zum Portionieren nicht zu hart ist.

Ohne Eismaschine: Masse in einem flachen Gefäß für mindestens 3 Stunden tiefkühlen. Dabei ca. alle 15 Minuten herausnehmen und gut durchrühren – evtl. sogar mit einem Pürierstab –, damit sich beim Gefrieren keine allzugroßen Eiskristalle bilden können.

Info Quinoa: Die kleinen Körnchen gibt es in unterschiedlichen Farben. Ob Sie schwarze, rote oder weiße Quinoa verwenden, ist für dieses Rezept jedoch egal.

Unbeschwert genießen: Viele Menschen leiden an einer Lactoseintoleranz, dem Mangel am Enzym Lactase, das für die Verdauung von Milchzucker verantwortlich ist. Während Betroffene früher auf Milchprodukte verzichten mussten, stellt der Genuss von sahnigen Saucen, Desserts und Co. heute kein Problem mehr dar. Die Einnahme von Tabletten mit Lactaseersatz (z.B. Lactrase) vor dem Essen beugt vor.

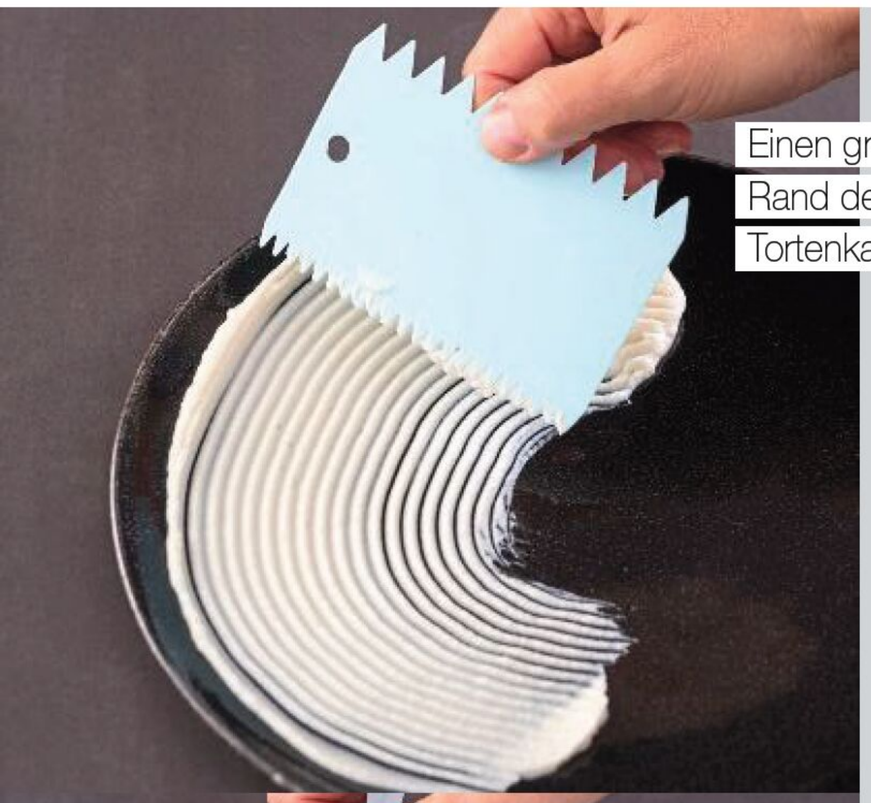


ZARTE ENTENBRUST

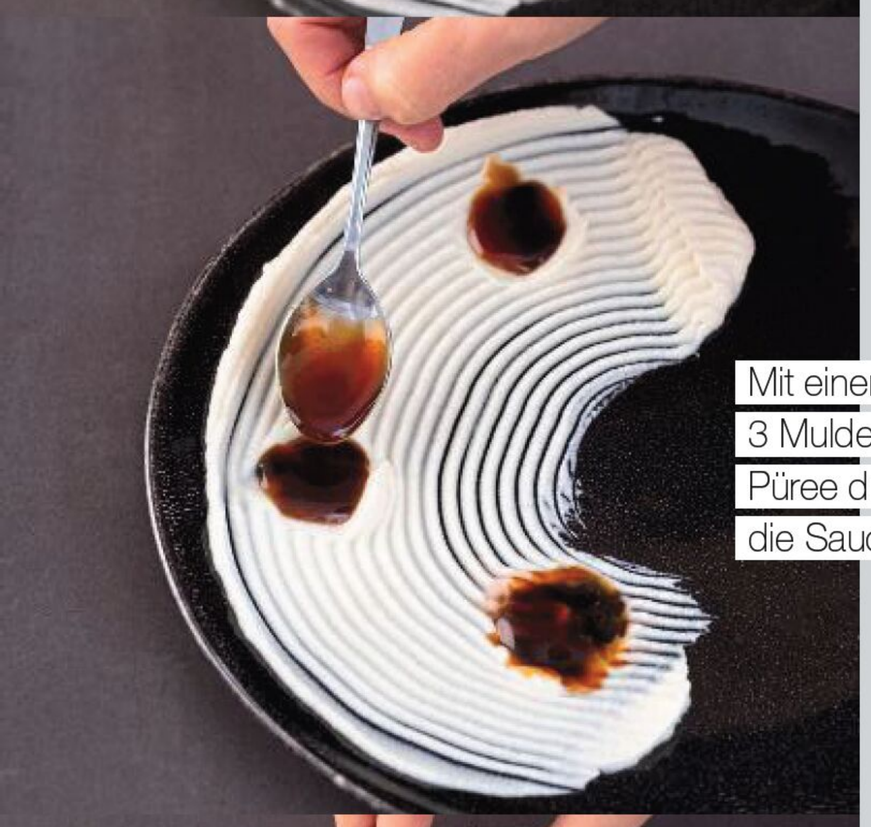
MIT SELLERIEPÜREE

Holen Sie sich das Flair von Sterneküchen nach Hause!
Zu diesem köstlichen Rezept zeigen wir Schritt für Schritt, wie Sie
die einzelnen Komponenten eindrucksvoll auf dem Teller inszenieren

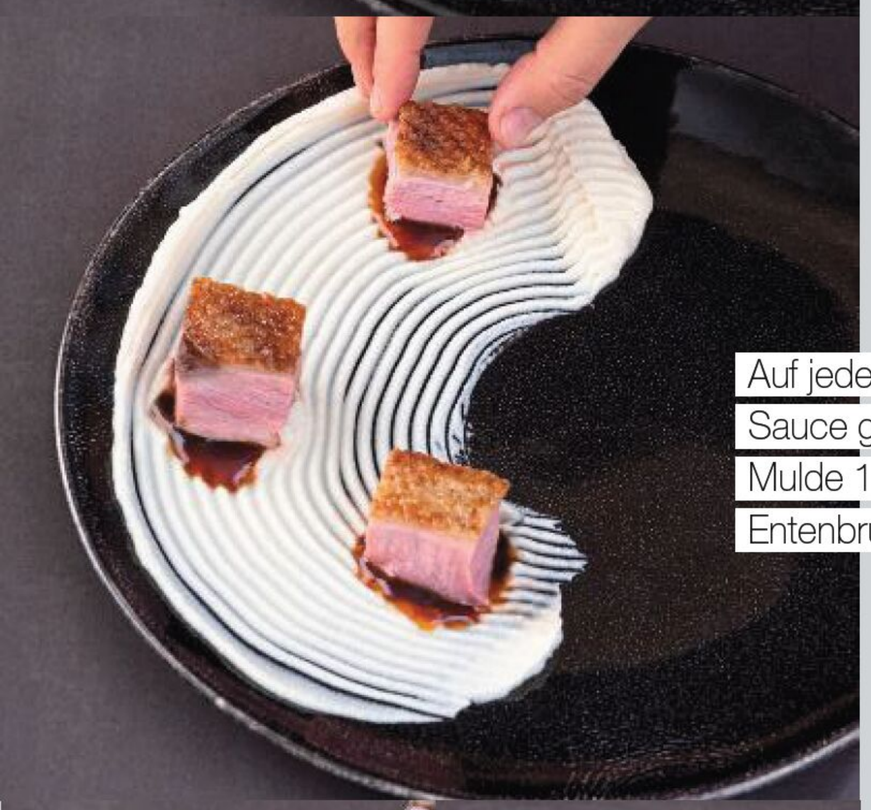
Fotos: Christian Verlag/Florian Bolk; Autorin: Anke Noack



Einen großen Löffel Selleriepüree auf den Rand des Tellers geben. Das Püree mit einem Tortenkamm zu einem Bogen verstreichen



Mit einem Löffel 3 Mulden in das Püree drücken und die Sauce hineinfüllen



Auf jede mit Sauce gefüllte Mulde 1 Stück Entenbrust legen



Kartoffeln, Pilze, gerollte Möhrenstreifen und Pak Choi rundum verteilen. Zuletzt einige Tupfen Kreuzkümmelschaum darauf platzieren. Die restliche Sauce separat dazureichen

ZARTE ENTENBRUST MIT SELLERIEPÜREE

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden
Zutaten für 4 Portionen

FÜR DIE SAUCE
1 EL neutrales Pflanzenöl
1 Möhre (geschält, grob gewürfelt)
40 g Schalotten (abgezogen, gewürfelt)
1 Knoblauchzehe (abgezogen, zerdrückt)
1 Zweig Thymian
100 ml trockener Rotwein
70 ml Portwein
etwas Five-Spice-Gewürz
700 ml Kalbsfond
Salz, Pfeffer
FÜR DIE KARTOFFELN
4 große festkochende Kartoffeln (geschält)
25 g Butter
350 ml Hühnerbrühe
FÜR DAS SELLERIEPÜREE
150 ml Milch
200 g Schlagsahne
1 Knolle Sellerie (geputzt, gewürfelt)
Salz, Pfeffer
FÜR das Fleisch
2 Entenbrüste, Salz
FÜR DAS GEMÜSE
25 g Butter
150 g Enoki-Pilze (geputzt)
1 Möhre (mit dem Sparschäler in Streifen geschnitten)
1 Pak Choi (geputzt, in Blätter geteilt)
FÜR DEN KREUZKÜMMELSCHAUM
110 g Crème fraîche
220 ml Fischfond
5 g gem. Kreuzkümmel
4 g Salz, 4 g Lecithin

1 Für die Sauce Öl in einem Topf erhitzen. Möhre, Schalotten und Knoblauch darin leicht anbräunen. Thymian, Rotwein und Portwein hinzufügen. Die Flüssigkeit sirupartig einkochen lassen. Dann 1 Prise Five-Spice-Gewürz und den Kalbsfond hinzufügen. Weiterkochen lassen, bis die Sauce um drei Viertel reduziert ist, dabei immer wieder abschäumen. Die reduzierte Sauce durch ein Sieb gießen und zurück in den Topf geben. Mit Salz, Pfeffer und Five-Spice-Gewürz abschmecken. Bei Bedarf 1 TL Kartoffelmehl mit 2 EL Wasser anrühren, die Sauce damit binden. Sauce unter Rühren noch einmal aufkochen lassen. Bis zum Anrichten warm halten.

2 Für die Kartoffeln den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die runden Enden der Kartoffeln gerade abschneiden. Mit einem hohen, etwa 2 cm breiten Ausstecher jeweils 3 Zylinder aus jeder Kartoffel ausstechen. Butter in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Kartoffel-Zylinder darin rundum goldbraun anbraten. Brühe angießen, aufkochen lassen. Das Ganze in den Ofen geben, 20 Minuten garen. Anschließend Kartoffeln aus Brühe nehmen und warm halten (Ofen noch nicht ausschalten).

3 Inzwischen für das Püree 50 ml Wasser, Milch, Sahne und Sellerie in einem Topf aufkochen. Sellerie bei kleiner Hitze in ca. 15 Minuten weich kochen. Abgießen und dabei die Flüssigkeit auffangen. Sellerie zu einem Püree pürieren, dabei bei Bedarf etwas Kochflüssigkeit hinzufügen. Das Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm halten.

4 Die Entenbrüste waschen und trocken tupfen. Die Haut kreuzweise einschneiden, dabei nicht in das Fleisch schneiden. Fleisch beidseitig leicht salzen. Mit der Hautseite in eine kalte, ofenfeste Pfanne legen. Auf mittlere Temperatur erhitzen und braten, bis die Haut goldbraun ist. Fleisch wenden und die Pfanne etwa 12 Minuten in den Ofen (180 Grad) stellen. Fleisch darin auf eine Kerntemperatur von 62 Grad bringen. Aus dem Ofen nehmen, mit Alufolie bedeckt 8 Minuten ruhen lassen. Kurz vor dem Anrichten in etwa 4 x 4 cm große Stücke schneiden.

5 Während das Fleisch im Ofen ist, für das Gemüse Butter in einer Pfanne erhitzen. Pilze, Möhren darin anbraten. Kurz vor Ende der Garzeit Pak Choi hinzugeben. Gemüse auf Küchenpapier abtropfen lassen.

6 Für den Schaum alle Zutaten in einen Topf geben. Mit einem Pürierstab 1 Minute durchmixen. Alles auf maximal 40 Grad erhitzen und dabei weiterpürieren, bis sich ein Schaum bildet. Den Schaum abnehmen und sofort verwenden.

7 Alle zubereiteten Komponenten wie in den Stepp-Fotos links abgebildet anrichten.



Diesen und weitere Tipps von Autorin Anke Noack gibt es im Buch „Der perfekte Teller“ (Christian Verlag, um 40 Euro)

FEIERN & GENIESSEN

"Die Farbwahl der Tischdeko, das Erstellen der Playlist, die Suche nach dem besten Fischhändler in der Region: Ich liebe es, Zeit mit diesen Details zu verbringen. Und es lohnt sich! Kaisergranat, Kaviar und Karpfen sind bereits vorbestellt und die Freude darauf ist riesengroß."



Christina Hofer, Redakteurin

Wodka Orange mit Sekt

Der coole Cocktail wird mit fruchtigen Orangenzesten und frischem Basilikum garniert. Und zum Empfang zu den Blini rechts gereicht. Cheers!

REZEPT AUF SEITE 74

Blumenkohl-Blini mit Kaviar und Crème fraîche

Luftig aufgeschlagener Eischnee macht die extravagant getoppten Küchlein wunderbar fluffig.

REZEPT AUF SEITE 74

Fotos: burdafood.net/Jan-Peter Westermann (1), Oliver Brachat (1); privat; StockFood Studios/Silke Zander (1), Thorsten Suedfels (2), Ulrike Holsten (1)

DAS BESTE VEREINT

Krustentier-Bisque mit Kaisergranat

Löffel für Löffel genießen wir das schaumige Süppchen. Dabei steigt die Vorfreude auf den Scampi, der am Boden der Tasse liegt.

REZEPT AUF SEITE 74

Kastanien-Walnuss-Ravioli im Petersiliensud

Um erst gar nicht in den Weihnachtsstress zu geraten, bereiten Sie die Teigtaschen gerne schon Wochen vorher zu. Im Froster dürfen sie dann auf das große Fest warten.

REZEPT AUF SEITE 75

GLÜCK FÜR ALLE SINNE

Karpfen in Asia-Marinade mit Miso-Selleriepüree

Dazu gesellen sich gebackener Fenchel sowie ein Schaum aus Fischfond, Sahne, Zitronensaft und Wasabi. Wow!

REZEPT AUF SEITE 75

Passionsfrucht-Törtchen

Welch paradiesische Komposition aus einem crunchy Kokos-Zwieback-Boden, fruchtigem Gelee und einem Kern aus leichter Quarkcreme. Für Extra-Glamour sorgen Flöckchen von essbarem Blattgold.

REZEPT AUF SEITE 75

Eine Abfolge mehrerer kulinarischer

Klassische Blini

Wer lieber die traditionelle Variante mit Buchweizenmehl mag statt unserer mit Blumenkohl im Teig (siehe Rezept rechts), kann diese Blini backen. Für etwa 12 Stück 1 Pck. Trockenhefe mit 1 TL Zucker, 1 Prise Salz, 80 g Buchweizenmehl, 200 g Weizenmehl (Type 405) 3 EL Butter, 3 EL saurer Sahne und 250 ml lauwarmer Milch vermengen. Den Teig zugedeckt ca. 2 Stunden beiseitestellen. Zum Servieren etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig kleine Pfannkuchen backen.

GETRÄNKE-TIPP

Passende Weine finden Sie auf S. 34/35



Wodka Orange mit Sekt

Bild auf Seite 68

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
Zutaten für 4 Gläser

4 Stiele Thai-Basilikum und evtl. mehr Basilikum zum Garnieren
80 ml Wodka, 80 ml Limettensaft
160 ml Triple Sec (dreimal gebrannter trockener Zitruslikör aus Schalen von Curaçao-Orangen; ersatzweise Grand Marnier verwenden)
40 ml Limettensirup, Eiswürfel
400 ml trockener Sekt (gut gekühlt)
nach Belieben Orangen-Twists (siehe dazu den Tipp unter dem Rezept)

1 Thai-Basilikum am Stiel fassen und mit den Blättern mehrmals auf die Arbeitsfläche schlagen (so kann man die Blattstrukturen aufbrechen, sodass die Aromen besser zur Geltung kommen).

2 Wodka, Limettensaft, Triple Sec, Limettensirup mit Thai-Basilikum und den Eiswürfeln verrühren. In 4 gekühlte Gläser abseihen und mit eiskaltem Sekt auffüllen. Nach Belieben mit frischem Basilikum und mit kandierten Orangenschalenspiralen garnieren.

Orangen-Twists: 2 Bio-Orangen heiß waschen. Schale von beiden spiralförmig ohne abzusetzen abziehen (am besten mit einem Kannelierer bzw. Riefenschneider). Schalenstreifen halbieren, sodass man 4 Stück erhält. 100 g Zucker und 100 ml Wasser in einem Topf aufkochen, Streifen bei kleiner Hitze darin 10 Minuten ziehen lassen. 200 g Zucker und 100 ml Wasser zugeben, Vorgang wiederholen. Streifen herausheben, abtropfen lassen (Sud anderweitig verwenden, z. B. zum Süßen von Obstsalat). Holzlöffelstiele mit Öl gut einpinseln. Orangenstränge (Schalenseite nach außen) um die Stiele wickeln. Orangenspiralen auf den Stielen im Backofen bei 80 Grad 4–5 Stunden dörren, dabei die Ofentür einen Spalt offen lassen. Twists vom Stiel abziehen, trocken aufbewahren.



Blumenkohl-Blini mit Kaviar und Crème fraîche

Bild auf Seite 69

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten
Zutaten für 4–6 Portionen

250 g Blumenkohl, Salz
2 Eier (Größe M), 10 g frische Hefe
100 g Mehl, 1 Bund Schnittlauch
Cayennepfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
Butterschmalz zum Ausbacken
1 Limette (Bio)
ca. 150 g Crème fraîche
ca. 100 g Kaviar (z. B. Sevruga oder Beluga vom Stör, am besten aus nachhaltiger Zucht; ersatzweise Forellenkaviar oder Kaviar-Ersatz statt Stör-Rogen verwenden)

1 Blumenkohl putzen, evtl. etwas vom zarten Grün abbrausen und beiseitelegen. Kohl in Röschen teilen, in Salzwasser in ca. 10 Minuten weich kochen. Abgießen, gut abtropfen lassen und fein zerdrücken (evtl. mithilfe eines Kartoffelstampfers).

2 Eier trennen. Hefe mit 75 ml lauwarmem Wasser verrühren. Eigelbe und Mehl unterrühren, dann das Kohlpüree untermischen. Eiweiß mit 1 Prise Salz würzen, steif schlagen. Schnittlauch fein schneiden. Eischnee und Schnittlauch unter den Teig heben. Teig mit Salz, Cayennepfeffer, Muskat würzen, zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

3 In einer beschichteten Pfanne etwas Butterschmalz portionsweise erhitzen, darin aus dem Teig nach und nach kleine Puffer backen. Blini herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4 Limette heiß waschen, trocken tupfen, die Schale fein abreiben. Evtl. beiseitegelegtes Blumenkohlgrün auf die Teller verteilen, die Blini darauf platzieren. Crème fraîche und Kaviar daraufsetzen. Blini mit Limettenschale garniert servieren.



Krustentier-Bisque mit Kaisergranat

Bild auf Seite 70

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

4 Kaisergranate (italienisch: Scampi)
3 EL Olivenöl, 1 Zwiebel, 1 Möhre
100 g Sellerie, ½ Fenchelknolle
2 Knoblauchzehen, 2 EL Tomatenmark, 100 ml Cognac
150 ml trockener Weißwein
1 Lorbeerblatt, 3 Stiele Estragon und etwas Estragon zum Garnieren
1 TL Pfefferkörner, Salz
80 g kalte Butter, Pfeffer, Zitronensaft, Piment d'Espelette (Chilipulver)

1 Scampischwänze vom Kopf trennen. Schalen mit der Schere auf beiden Seiten längs aufschneiden. Scampifleisch auslösen und den schwarzen Darmfaden entfernen. Scampi zugedeckt kühl stellen.

2 Öl in einem Topf erhitzen, Karkassen (Köpfe und Schalen) darin ca. 10 Minuten rösten, dabei öfter umrühren. Inzwischen Zwiebel abziehen, Möhre, Sellerie und Fenchel putzen. Alles würfeln, hinzufügen, weitere 5 Minuten rösten. Knoblauchzehen in der Schale leicht andrücken, dazugeben. Tomatenmark einrühren, kurz mitrösten.

3 Röstansatz mit Cognac ablöschen, diesen evtl. flambieren. Wein angießen, aufkochen. 1 l Wasser angießen, Lorbeer, Estragon, Pfeffer, 1 TL Salz zufügen. Alles ca. 30 Minuten köcheln lassen, dabei öfter umrühren.

4 Passiertuch in ein Sieb legen, Fond durchseihen, die Reste im Sieb gut ausdrücken. Fond auf ca. 700 ml reduzieren. Kalte Butter würfeln und mit dem Mixstab einarbeiten, um die Suppe zu binden. Suppe mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

5 Etwas Suppe mit den Scampi darin in kleinem Topf erhitzen. In Tassen verteilen. Aufgeschäumte Suppe angießen, mit Piment d'Espelette und Estragon garnieren.

Highlights ist dieses Menü mit Fisch



Kastanien-Walnuss-Ravioli im Petersiliensud

Bild auf Seite 71

Vor-/Zubereitungs-/Ruhezeit: ca. 2½ Stunden
Zutaten für 4 Portionen

200 g Mehl und Mehl zum Arbeiten
100 g Kastanienmehl, 6 Eier (Gr. M)
100 g Walnusskerne, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Olivenöl, 80 g Parmesan und evtl. Parmesan zum Servieren
250 g Ricotta, Salz, Pfeffer
200 ml Brühe, 2 Bund Petersilie

1 Beide Mehle in eine Schüssel sieben, eine Mulde ins Mehl drücken. 3 Eier, 1 Eigelb zugeben, mit Mehl vermengen. Das übrige Eiweiß verquirlen, beiseitestellen. Teig auf der Arbeitsfläche mit den Händen 5 Minuten kräftig durchkneten (evtl. noch etwas Wasser bzw. Mehl einarbeiten). Teig in Frischhaltefolie gewickelt mind. 1 Stunde kalt stellen.

2 Walnüsse fein mahlen, in Pfanne ohne Fett rösten, in Schüssel umfüllen. Knoblauch abziehen, fein würfeln, im Öl glasig dünsten, zu den Nüssen geben. Parmesan fein reiben, mit Ricotta und 2 Eiern hinzufügen. Alles mischen, Füllung mit Salz, Pfeffer würzen.

3 Brühe aufkochen. Petersilienblättchen grob hacken und ca. 1 Minute in der Brühe kochen. Dann mit Pürierstab durchmixen. Durch ein Sieb passieren, dabei die Petersilie im Sieb sehr gut ausdrücken. Petersiliensud mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Wie Sie die Ravioli herstellen, siehe rechts am Seitenrand. Fertige Ravioli auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech setzen.

5 In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Ravioli vorsichtig hineinlegen und in 2–3 Minuten bissfest garen. Dabei darauf achten, dass sie am Topfboden nicht ansetzen. Petersiliensud erhitzen. Ravioli mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und abtropfen lassen. Den heißen Petersiliensud in tiefe Teller verteilen, die Ravioli darauf verteilen. Evtl. mit etwas geriebenem Parmesan bestreuen und servieren.



Karpfen in Asia-Marinade mit Miso-Selleriepüree

Bild auf Seite 72

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

100 g Ingwer, 2 EL brauner Zucker
3 EL Sesamöl, 60 ml Sojasauce
ca. 1 TL Chiliflocken, Pfeffer
1 Karpfen (ca. 1,5 kg, küchenfertig vorbereitet und längs halbiert)
ca. 3 EL Sonnenblumenöl, 2 Fenchelknollen, Salz, 500 g Knollensellerie
400 g Kartoffeln (mehligkochend)
150 g Schlagsahne, 50 g Butter
3 EL Miso-Paste (Asienregal)
30 ml Zitronensaft, 400 ml Fischfond
30 ml Kichererbsenwasser (Kichererbsen aus der Dose anderweitig verwenden) oder etwas Schlagsahne
1–2 EL Wasabi-Paste (Asienregal)
etwas Koriander zum Garnieren

1 Ingwer schälen, raspeln. Saft ausdrücken, mit Zucker, Sesamöl, Sojasauce, Chili, Pfeffer verrühren. Fischhälften abbrausen, trocken tupfen, Haut rautenförmig einritzen. Fisch auf geöltem Blech mit der Marinade bestreichen. Backofen auf 200 Grad Umluft heizen.

2 Fenchel putzen, in Spalten teilen, auf zweitem Blech mit übrigem Öl beträufeln, salzen, pfeffern. Fisch und Fenchel im Ofen 35–40 Minuten backen, dabei den Fisch ab und zu mit der Marinade einpinseln.

3 Inzwischen Sellerie und Kartoffeln schälen, würfeln, in Salzwasser weich kochen. Abgießen, warm halten. 100 g Sahne mit der Butter erhitzen, Miso-Paste einrühren. Zitronensaft, Fischfond und übrige Sahne (50 g) verrühren, auf die Hälfte einkochen.

4 Sellerie-Mix zu Püree stampfen, Miso-Mischung einrühren. Püree mit Salz, Pfeffer würzen. Das Kichererbsenwasser schaumig aufschlagen, samt der Wasabi-Paste unter den Fischfond-Mix heben. Karpfen filetieren, mit Fenchel, Püree und Schaumsauce auf den Tellern anrichten. Mit Korianderblättchen garnieren und servieren.



Passionsfrucht-Törtchen

Bild auf Seite 73

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten plus Warte-/Kühlzeit: mind. 5 Stunden
Zutaten für 8 kleine/4 größere Törtchen
DAS BRAUCHT MAN: 8 Dessert-Ringe (Ø ca. 7 cm) bzw. 4 Ringe (Ø ca. 12 cm)

160 g Kokos-Zwieback (im gut sortierten Supermarkt oder online)
60 g zerlassene Butter
8 Blatt Gelatine
3 Passionsfrüchte (oder Maracujas)
250 ml Maracujasaft
160 g Zucker, 2 Eier
Mark von 1 Vanilleschote
500 g Magerquark
200 g Schlagsahne
evtl. essbares Blattgold zum Garnieren (in Kaufhäusern oder online)

1 Den Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Die Dessert-Ringe auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen. Zwieback fein zerbröseln, mit zerlassener Butter vermengen. Mischung in den Ringen verteilen und als Boden andrücken. Böden ca. 8 Minuten backen, abkühlen lassen.

2 Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Früchte halbieren, Mark samt der Kernchen herauskratzen, mit dem Saft und 80 g Zucker aufkochen. Lauwarm abkühlen lassen.

3 Gelatine ausdrücken, darin auflösen. 3 Eier, übrige 80 g Zucker, Vanille und 250 ml Passionsfruchtmischung über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen und weiterrühren, bis die Mischung lauwarm ist. Quark unterziehen. Sahne steif schlagen, unterheben.

4 Mousse in die Ringe auf den Böden verteilen und ca. 1 Stunde kalt stellen, bis die Mousse geliert. Übrige Fruchtmischung handwarm erwärmen, auf der Mousse verteilen. Törtchen mindestens 4 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren Ringe behutsam lösen. Törtchen evtl. mit Blattgold garnieren.

Die Ravioli herstellen

Den Nudelteig in 2 Portionen teilen. Jede Portion flach drücken und mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen (Stärke 5), den Teig dabei immer wieder mit etwas Mehl bestäuben. Den ausgerollten Nudelteig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen. Auf einer Hälfte des Nudelteigs mit ca. 6 cm Abstand die Füllung mit einem Teelöffel verteilen. Teig rund um die Füllung mit dem übrigen Eiweiß bestreichen. Zweite Nudelplatte darauflegen, um die Füllung herum andrücken. Mit Nudelrad oder Messer Ravioli schneiden, evtl. mit einer Gabel den Rand noch mal fest andrücken.

SCHNELL UND EASY

FÜR DICH!

Genuss, Liebe und Freude verschenken – das gelingt mit einem selbst gemachten, feinen Gastgeschenk garantiert. Wir zeigen fünf raffinierte und zugleich einfache Ideen

MARMELADE

2 kg Bio-Orangen waschen. 50 g Schale in Zesten abziehen. Orangen so dick schälen, dass die weiße Haut mitentfernt wird. Orangen filetieren, dabei austretenden Saft auffangen und Saft aus Trennhäuten ausdrücken. Saft, Orangenfilets, Zesten, *60 ml Orangenlikör* und *500 g Gelierzucker 2:1* in einem Topf erhitzen, 3–4 Minuten sprudelnd kochen. Marmelade in 4–6 sauber ausgekochte Gläser füllen und diese gut verschließen.





PLÄTZCHEN

Butterplätzchen nach Belieben mit *Zuckerguss und -perlen* verzieren, gut trocknen lassen. Kleine Tüten aus Butter- oder Packpapier falten. Als Blickfang Ornamente ausschneiden und Sticker oder Stempel anbringen. Plätzchen hineinfüllen und die Tütchen mit einem Bindfaden verschließen.



CAKE POPS

Etwa 300 g Kuchen (-reste) zerbröseln. *50 g Frischkäse* mit *3 EL Fruchtsaft oder Likör* verrühren. Nach und nach unter die Brösel kneten, bis eine gut formbare Masse entsteht. Daraus Kugeln formen, Stiele einstecken, ca. 30 Minuten kühlen. *1 Pck. Kuchenglasur* schmelzen. Cake Pops eintauchen, abtropfen lassen, in *ca. 5 EL Kokosraspeln* wenden. Fest werden lassen.



X-MAS CHOCOLATE

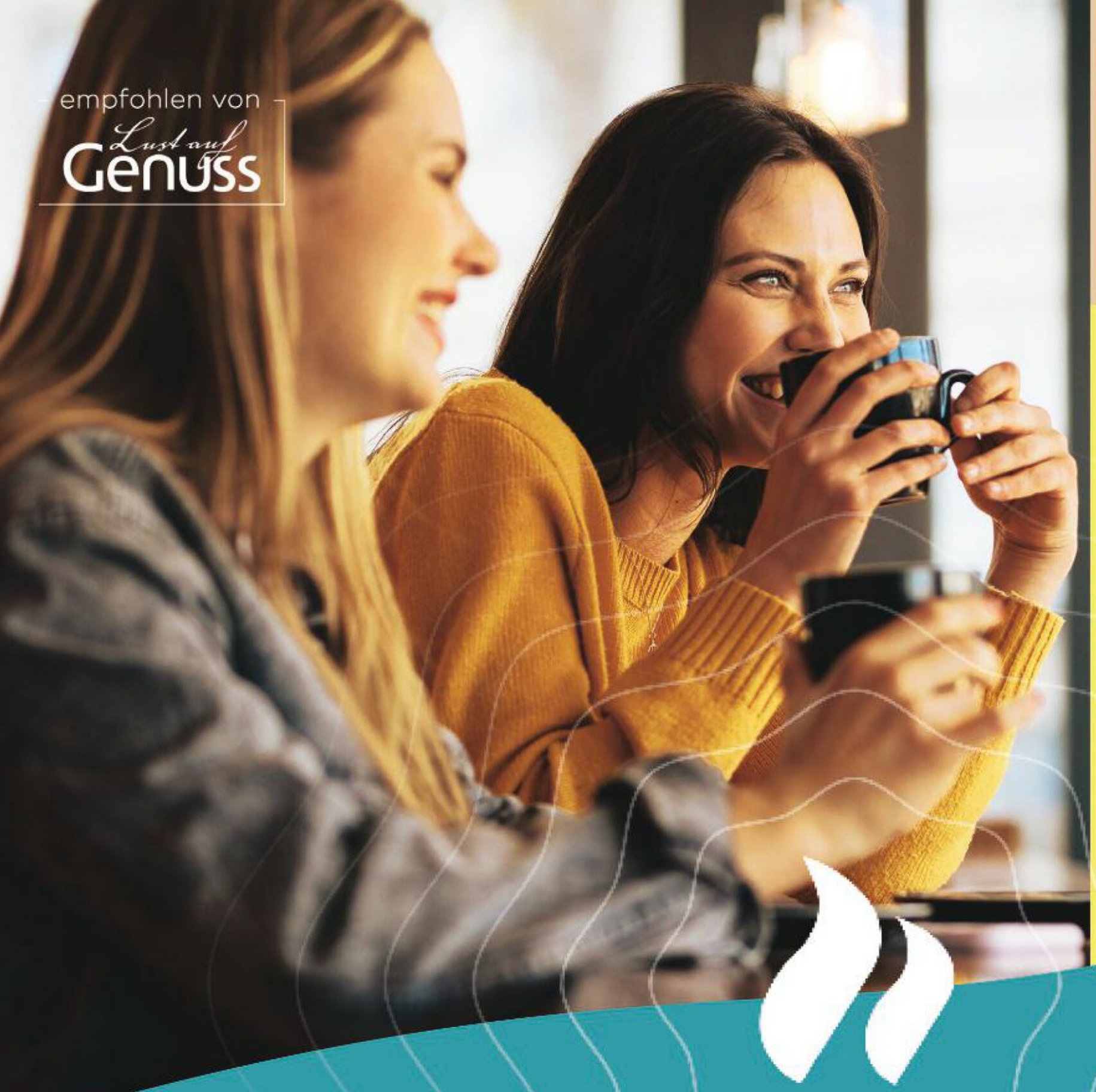
Je 150 g Zartbitter- und Vollmilchschokolade separat schmelzen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech gießen, mit einem Holzstäbchen marmorieren. Mit Salzbrezeln, Zuckersternen, -perlen, Schokolinsen und Mini-Marshmallows weihnachtlich garnieren. Die Schokolade fest werden lassen. Vor dem Verpacken in grobe Stücke brechen.

Fotos: StockFood (5)/Alicja Koll, Anke Schütz, Good Food, Great Stock!, Patrizia Miceli

VANILLEEXTRAKT

Für jedes Fläschchen *1–2 Vanilleschoten* längs aufschlitzen und hineingeben. Mit *Wodka* auffüllen, die Flaschen gut verschließen. Der Extrakt sollte 2–4 Monate ziehen. In dieser Zeit wird er immer geschmacksintensiver und dunkler. Fein zum Aromatisieren von Desserts, Drinks sowie süßen und herzhaften Saucen.





ANZEIGE

roastmarket
Wir lieben Kaffee.

Sie sparen
10€

Einfach QR-Code **scannen oder** auf **roastmarket.de** entdecken.

NUR FÜR LUST AUF GENUSS-LESER:INNEN

Inspirierende Kaffee-Geschenke

Willkommen bei **roast**market - hier finden Sie Kaffeespezialitäten, Zubehör und Kaffeemaschinen im Premium-Segment.
Als Europas größter Online-Marktplatz bieten wir alles, was das Kaffeeherz begehrt. Ideal für Black Friday oder erste Weihnachtsgeschenke.
Durchstöbern Sie ganz bequem und stressfrei online unser Sortiment und bestellen Sie rund um die Uhr - auf **roast**market.de!



10€ Rabatt auf Ihre erste Bestellung mit dem Code:

GENUSS23

*Gültig bis zum 31.10.2024; Mindestwarenwert 40€; Nur für Neukunden; Versandkosten werden nach Abzug von Rabatten und Gutscheinen berechnet; Gutschein ist nicht mit weiteren Gutscheinen/Rabattcodes kombinierbar; Gilt nicht für Geschenkgutscheine; Nur online einlösbar

Größte Kaffee-Auswahl Europas
Lieferung in 1-2 Tagen
Kostenloser Versand ab 39€
1 Mio. glückliche Kund*innen
zertifizierte Bio-Fachhändler

Extra
Heft
im Heft

LUST AUF RIBERA DEL DUERO

GENUSS UND LIFESTYLE ENTDECKEN





HOCHGENUSS
Ein feiner Klassiker der Region liebevoll geschmort: Lammhaxe im Gewürz-Sud.
Rezept auf S. 95

Fotos: Ribera del Duero/Fernando Fernández Álvarez; StockFood/Eric van Lokven

Das Weinanbaugebiet entdecken, erleben & genießen: Wunderbare Weine der Region und feine Gerichte aus deren Gourmetrestaurants für daheim + Menschen im Portrait + beste Adressen zum Eintauchen, Erkunden & Schlafen

E Entdecken

Inspirieren

W Wiederkommen

SALUD!
Rebstöcke so weit das Auge reicht – der Anbau hat hier seit über 2000 Jahren Tradition und bringt feinste Tropfen hervor

Die Weine

Kurze, heiße, trockene Sommer, rund 2400 Sonnenstunden, eisige Winter, teils große Unterschiede zwischen Tag und Nacht – das extreme Klima in Ribera del Duero ist perfekt für Trauben von höchster Qualität und körperreiche Weine. Auf den häufigsten Bodentypen Lehm, Kalk und Sand der Region gedeihen zu 96 % Tempranillo-Trauben (hier Tinta del Paìs oder auch oft Tinta fina genannt). Klassifiziert werden die Weine, wie im übrigen Spanien, nach Reifezeit u. a. im Holzfass in den Klassifizierungen „Crianza“ (mind. 24 Monate), Reserva (mind. 36 Monate) und Grand Reserva (mind. 60 Monate). Immer häufiger findet man auf Flaschen die Bezeichnung „Cosecha“. Dabei handelt es sich um Jahrgangsweine ohne bzw. mit wenig Holz, oft aber auch um Weine, deren Erzeuger unabhängig von der gängigen Klassifizierung dem Wein die ideale Reifezeit geben wollen.



Fotos: D.O. Ribera del Duero (3); Shutterstock/marcin jucha; stock.adobe.com/Andy Wasley



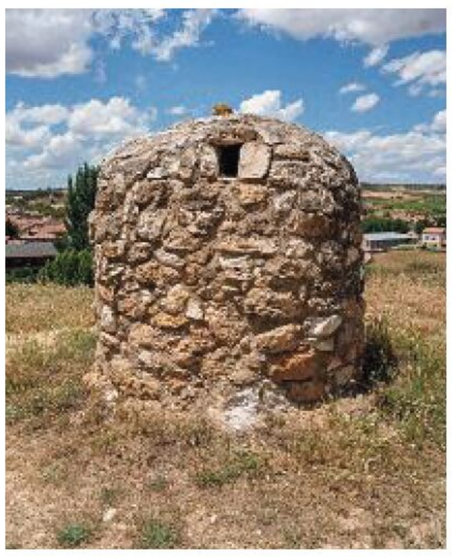
Nachbestellen

Heimat der Tempranillo-Trauben



Gehen Sie mit uns auf Entdeckungsreise in die vinophile Trendregion Ribera del Duero. Erfahren Sie mehr über die Top-Winzer & Spitzenköche, die Weine und kulinarischen Spezialitäten. Sie sind das Herz dieser spanischen Schatzkammer und machen die Genussdestination zu einem ganz besonderen Reiseziel!

Ihre Lust auf Genuss-Redaktion



Sehenswürdigkeiten

In den geschichtsträchtigen Städten der Region Ribera del Duero, auf der kastillischen Hochebene, gibt es zahlreiche Burgen, Kathedralen und Klöster zu besichtigen. Bekannt sind vor allem die Orte Peñafiel, Pesquera, Aranda de Duero, Peñaranda de Duero und San Esteban de Gormaz. Typisch für die Region sind auch zahlreiche Stein-Kamine (im Bild links). Es handelt sich um die Lüftungsschächte unterirdischer Weinkeller. Diese wurden oft bereits im 15. Jahrhundert angelegt und prägen bis heute die Landschaft.





Das Anbaugebiet

Die exzellente Weinbauregion mit einer Anbaufläche von rund 27.000 Hektar verdankt ihren Namen dem Fluss Duero. Seit 1982 tragen die Weine des Gebiets den geschützten Herkunftsstatus D. O. (Denominación de Origen).

Fleischparadies

Neben den ausgezeichneten Weinen hält die Region auch jede Menge deftiger Genüsse bereit. Dazu zählen besonders Wurst und Fleischwaren, wie Chorizo, marinierte knusprig-krosse Schweinebauchstreifen („Torreznos de Soria“), Milchlamm oder Spanferkel aus dem Lehmofen.

WELLNESS, WEIN & GENUSS

Umgeben von Weinbergen spürt man gleich bei der Ankunft im eleganten „Hotel Arzuaga“ die wohltuende Ruhe der Natur. Ob mit einem guten Buch und einem kühlen Drink im wunderschönen Garten, bei einer Vinotheraphie-Anwendung im Spa-Bereich, einer kleinen sportlichen Einheit im Pool oder einer Yogastunde – hier ist der stressige Alltag schnell vergessen. Weinliebhaber erkunden die hauseigene Kellerei bei einer der exklusiven Führungen oder lernen die edlen Tropfen bei einer Verkostung kennen. In der „Bodegas Arzuaga“ lässt man sich dann am Abend zu den Weinen regionale Gaumenschmeichler schmecken. Tipp: Ein besonderes Urlaubserlebnis ist ein Besuch des edlen Sterne-Restaurants „Taller“ (mehr Infos siehe Seite 87).

www.hotelarzuaga.com



HARMONIE IM GLAS
Sommelière Irene González empfiehlt die passenden Weine zum feinen Menü





WEIN ERLEBEN
Spannende Fakten rund um das flüssige Kulturgut präsentiert das Museum



KULINARISCHE REISEFREUDEN
Typische Gerichte der kastillischen Küche serviert das Team der „Bodegas Arzuaga“



KLEINES URLAUBSPARADIES
Ob im Restaurant am großen Fenster oder im Garten: Lieblingsplätze gibt es viele zu entdecken





Eintauchen



MUSEUM FÜR WEINLIEBHABER

Schon von Weitem erkennt man die auf einem Hügel thronende Burg von Peñafiel. Nicht nur das imposante Bauwerk, das im 10. Jahrhundert erbaut wurde, ist einen Besuch wert, dieses beherbergt auch das vom Architekten Roberto Valle González entworfene Weinmuseum „Museo Provincial del Vino“. Hier können sich die Besucher auf eine Erkundungsreise durch die Geschichte und Kultur des Weines in der Region begeben und lernen dabei so einiges über die Herstellung und Verarbeitung des Rebensaftes. Am Ende der Besichtigung können die Gäste auf Wunsch im Verkostungsraum im Erdgeschoss bei einer geführten Weinprobe die verschiedenen Weine der Ribera del Duero kennenlernen. **www.museodelvinodevalladolid.es**

UNTERIRDISCHE WEINKELLER

Mehr als 120 unterirdische Bodegas, die sich, verbunden durch Tunnel, über sieben Kilometer Länge erstrecken, verbergen sich unter dem Stadtzentrum von Aranda de Duero. Diese Weinkeller entstanden im Mittelalter und dienten der Lagerung des Weines, der schon damals in der Stadt gekeltert wurde. Heute sind leider nicht mehr alle Keller erhalten, dennoch ist eine Besichtigung (buchbar über das Tourismusbüro der Stadt) ein besonderes Erlebnis und bietet einen spannenden Einblick in die Geschichte der Ribera del Duero. **www.arandadeduero.es/patrimonio**



B Bestaunen

VERBORGENE SCHÄTZE
Einst lagerten bis zu 35.000 Hektoliter Wein in den unterirdischen Kellern



Fotos: Brandelicious/Arzuaga (5)/Angel Martinez (1); Foto/DPV/Miguel Ángel Santos (2); museosdelvino.es; StockFood/Faber & Partner

„El producto es lo más importante!“

IN DER REGION RIBERA DEL DUERO GIBT ES EINEN MANN, DER SEINE LEIDENSCHAFT EINZIG DEM KOCHEN WIDMET: DAVID IZQUIERDO. DER CHEFKOCH DES RENOMMIERTEN RESTAURANTS EL 51 DEL SOL IN ARANDA DE DUERO LIEBT ES, DIE ZUTATEN SEINER HEIMAT VERHEISSUNGSVOLL ZU INSZENIEREN

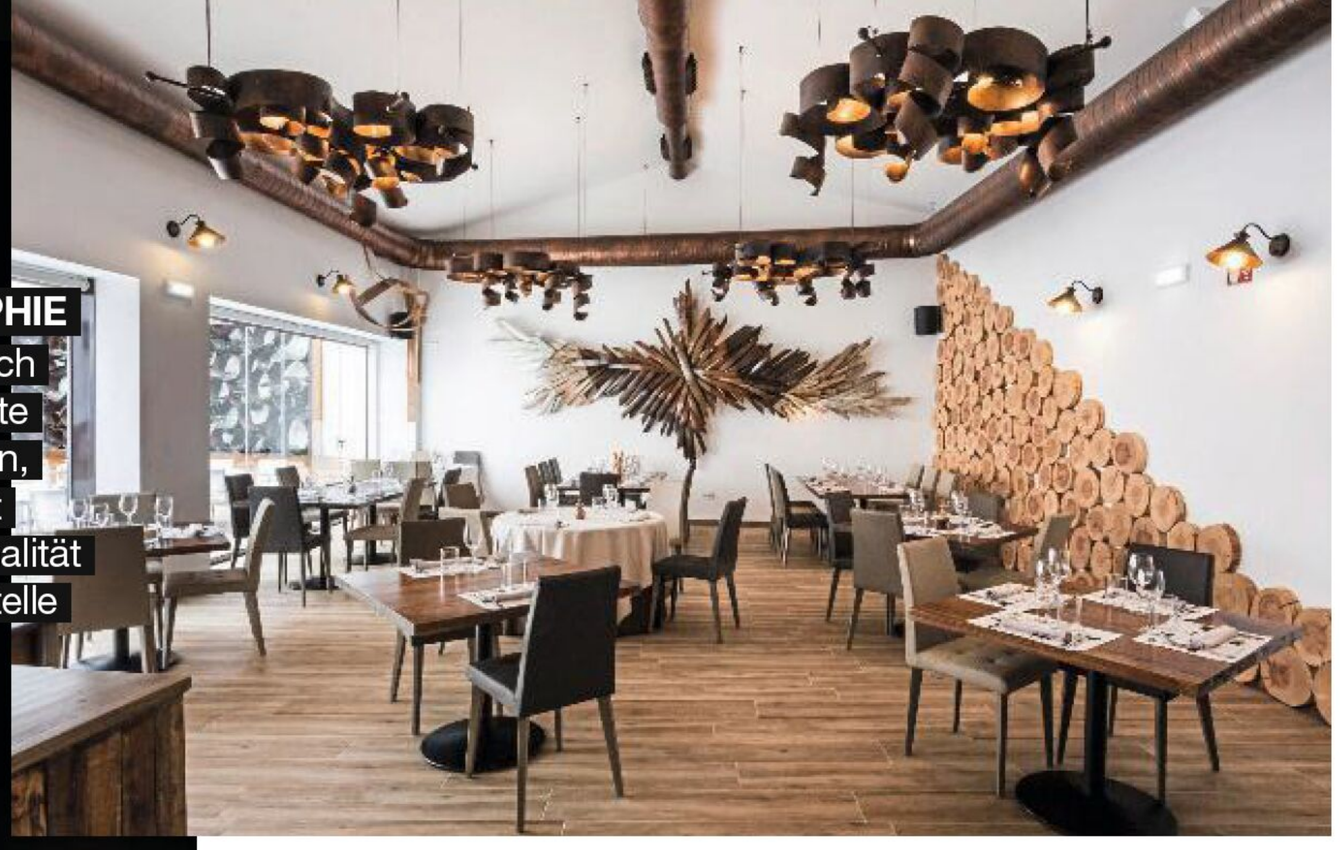


DER CHEFKOCH David Izquierdo wuchs in Ribera del Duero auf und verbringt dort schon sein ganzes Leben

Fotos: Cristi Rojo; Diego Peláez (2); Mó Nuñez

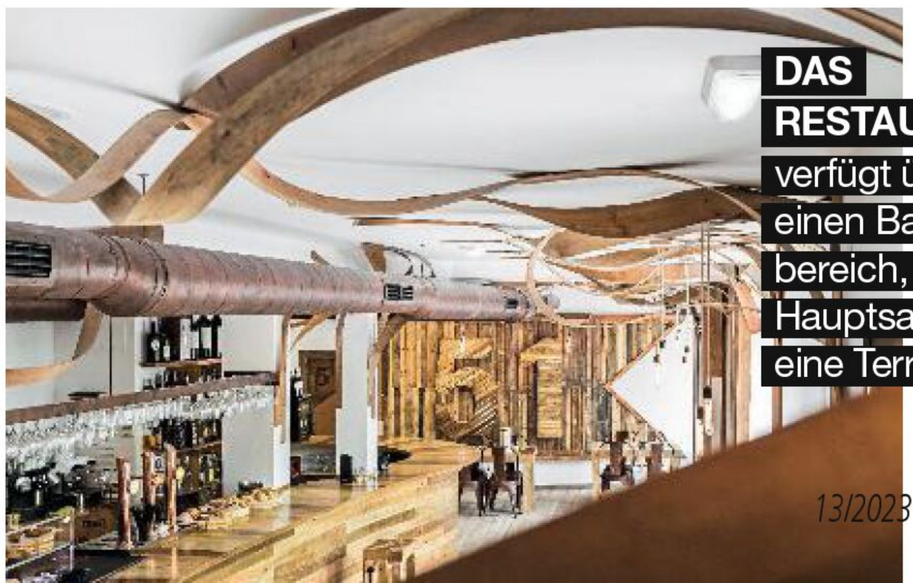


DIE PHILOSOPHIE
Für den Koch stehen Werte wie Tradition, Saisonalität und Regionalität an erster Stelle



Zwei Dinge sind für den Chefkoch und Co-Manager des renommierten Restaurants El 51 del Sol in Aranda de Duero David Izquierdo unvorstellbar. Zum einen ein Leben ohne Kochen. Zum anderen das Kochen ohne Leidenschaft. Denn: „Das gehört nicht zum Geist der Ribera“, so der 40-Jährige. Und genau diese Leidenschaft wurde ihm in die Wiege gelegt. „Bei mir zu Hause wurde schon immer gekocht. Meine Großmütter, meine Mutter und meine Frau sind alle sehr gute Köchinnen.“ Kindheitserinnerungen an das Schlachten von Schweinen, das Pilzesammeln im Herbst, festliche Mahlzeiten zu Weihnachten und gesellige Zusammenkünfte prägten seine Vorstellung von gutem Essen. „Ich liebe diese Traditionen und sie sind mir im Gedächtnis geblieben. Heute inspirieren sie das, was ich als Koch tue“, erzählt er. Seine Karriere begann nach der Schule mit einer klassischen Ausbildung zum Koch in Soria. „Als ich diesen Weg einschlug, war ich mir erst nicht ganz sicher, ob es das richtige für mich ist, aber als ich dann in diese Welt eintrat und sehr gute Köche traf und mit ihnen arbeitete, wusste ich, dass ich die richtige Wahl getroffen hatte.“ Seitdem arbeitete der Spitzenkoch in verschiedenen Restaurants, die immer mit der Ribera del Duero verbunden waren, bis er schließlich Teil des Restaurants El 51 del Sol wurde und dieses jetzt schon seit 17 Jahren erfolgreich betreibt. „Für mich ist dabei das Wichtigste, auf Saisonalität zu achten. Ich verwende jedes Produkt zur richtigen Zeit im Jahr. Das kennzeichnet meine Art zu kochen und ist für mich auch eine Form das Lebensmittel zu respektieren.“ Denn schließlich: „El producto es lo más importante“ – „Das Produkt ist das Wichtigste!“ Neben der Saisonalität und Qualität ist sein Kochstil ebenfalls von der Tradition und dem Terroir der Ribera del Duero geprägt. El 51 del Sol zeichnet sich neben der erstklassigen Küche, auch durch seine vielfältigen Räumlichkeiten aus, die den Gästen unterschiedliche Erlebnisse bieten. „Das 51 del Sol liegt nicht an einer Hauptstraße in Aranda de Duero, man muss also gezielt hierherkommen“, erklärt David. Dafür bieten er und sein Team ihren Gästen eine breite und abwechslungsreiche Palette kulinarischer Erfahrungen, die genug Anreiz bieten, den Weg auf sich zu nehmen. Das Herzstück des Restaurants ist das Degustationsmenü #elterruño, das acht Gänge umfasst und lokale Produkte auf innovative Weise präsentiert. Daneben gibt es eine traditionelle Speisekarte mit regionalen Spezialitäten wie dem in der Region berühmten Lammbraten, ergänzt durch eine umfangreiche Weinkarte, die sich besonders auf die Weine der Ribera del Duero konzentriert. Die Region Ribera del Duero ist nämlich reich an kulinarischen Schätzen, die David in seine Speisekarte integriert. „Für mich ist das Juwel der Ribera, gastronomisch gesehen, das Milchlamm“, sagt er. Aber auch andere lokale Produkte wie Ölbrotkuchen, Blutwurst, frische Früchte, Pilze, Flussfische und bienenbasierte Produkte wie Honig, Waben, Pollen und Gelée Royale haben einen festen Platz in seiner Küche. Die Qualität steht dabei an erster Stelle. „Wir arbeiten viel mit der Glut“, verrät er. „Wir haben einen traditionellen Ofen in der Küche, für den wir Steineichenholz verwenden.“ Die enge Zusammenarbeit mit lokalen Erzeugern und die Verwendung von Null-Kilometer-Produkten sind Grundprinzipien seiner Küchenphilosophie. Seine Hingabe zur Kochkunst und zur Region Ribera del Duero sind unverkennbar. „Was auch immer du tust, tu es mit Leidenschaft. Das macht den ganzen Unterschied aus“, lautet Davids Lebensmotto.

Marianne Rust



DAS RESTAURANT
verfügt über einen Barbereich, ein Hauptsaal und eine Terrasse

GENUSS FÜR ALLE SINNE

Das Restaurant „Cepa 21“ liegt auf dem gleichnamigen Weingut in der Provinz Valladolid. Hier beeindruckt die äußerst gelungene Verbindung aus der futuristischen Architektur mit der Leidenschaft und Erfahrung im Weinbau über drei Generationen. Hinter einer großzügigen Glasfront mit einem atemberaubenden Blick auf die umliegenden Weinberge werden zwei verschiedene Degustationsmenüs serviert – wahlweise in 11 oder 16 Gängen. Kopf dahinter ist Küchenchef Alberto Soto. Seine Kreationen basieren auf traditionellen Rezepten der Region Castilla y León, denen er mit seinem innovativen Blick Moderne und Raffinesse einhaucht. Im Vordergrund stehen dabei heimische und saisonale Produkte sowie das gekonnte Spiel aus Texturen, Aromen und Präsentation. **www.cepa21restaurante.com**

Weintipp: 2022 Hito Rosado, Bodega Cepa 21, über www.decantalo.com



INNOVATION
Chef Alberto Soto verleiht traditionellen Rezepten eine moderne Note



Menestra Palentina

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, je 1 rote und grüne Paprika, 200 g Kalbfleisch 100 g Iberico-Schinken, 3–4 EL Olivenöl Salz, Pfeffer, 300 ml Weißwein ca. 1 l Fleischbrühe, 1 Brokkoli ½ Blumenkohl, 1 Artischocke 200 g grüne Bohnen, 200 g Erbsen Öl zum Frittieren, 2 Eier, 3–4 EL Mehl

1 Zwiebel und Knoblauch abziehen, hacken. Beide Paprika putzen, würfeln. Kalbfleisch und Schinken würfeln. Das geschnittene Gemüse in einem Topf in Olivenöl andünsten. Kalbfleisch hinzufügen, anbraten, salzen und pfeffern. Schinken hinzufügen. Alles mit Weißwein ablöschen. Nun so viel Brühe angießen, bis alles gut bedeckt ist. Den Eintopf sämig einköcheln lassen.

2 Inzwischen Brokkoli und Blumenkohl putzen, in Röschen teilen. Artischocke putzen, Herzen in grobe Stücke schneiden. Bohnen putzen. Brokkoli, Blumenkohl, Artischocken und Bohnen ein paar Minuten köcheln lassen, bis alles bissfest, aber nicht gar ist. Gemüse abgießen. Brokkoli und Bohnen mit Erbsen unter den Eintopf mengen.

3 Das Öl zum Frittieren in einem Topf erhitzen. Eier in einer Schale verquirlen. Mehl in eine zweite Schale geben. Blumenkohl und Artischocken im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen. Beides im heißen Öl goldbraun frittieren. Den Eintopf mit Salz abschmecken. Mit dem frittierten Gemüse anrichten und beliebig garniert servieren.



MODERN
Menestra Palentina ist im Grunde ein einfaches Gericht – so inszeniert wird es zum feinen Hochgenuss

Fotos: Cara A Cara (2); Luis Hevia



TEAMWORK
Chefköchin Sara Ferreres verantwortet die Kreationen von Víctor Gutiérrez im täglichen Betrieb

REGIONALE VIELFALT

Auf dem Weingut Arzuaga führt ein interaktiver Korridor direkt in das Gourmetrestaurant „Taller“, das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist. Das Team rund um Küchenchef Víctor Gutiérrez und seiner Chefköchin Sara Ferreres verwöhnt seine Gäste mit innovativen Gerichten, die auf eine außergewöhnliche Art und Weise die kastilische Küche mit der peruanischen vereinen. Eine wesentliche Rolle dabei spielen Wild und Gemüse. Der Großteil dieser Zutaten stammt nur rund zehn Kilometer entfernt vom eigenen Landgut „La Planta“: Ein wunderbarer Ort, an dem Dutzende Gemüsesorten, Weinreben, Obst- und Olivenbäume im Bio-Garten wachsen – und verschiedene Tierarten wie Wildschweine, Hirsche und Mufflons Seite an Seite leben. **www.tallerarzuaga.com**

Weintipp: 2016 Arzuaga Gran Reserva, Bodega Arzuaga Navarro, über www.decantalo.com



Hirschfilet auf Kokoscreme

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden
Wartezeit: 5 Tage
Zutaten für 4 Portionen

FÜR DAS TOMATENGEL
1 kg Tamarillo-Tomaten, Salz, 5 g Xanthan
FÜR DAS HIRSCHFILET
5 g bunte Pfefferkörner (gemörsert)
1 Knoblauchzehe (abgezogen), 10 ml Weinbrand, 3 g Rosmarin, 50 ml Olivenöl
320 g Hirschfilet, einige Zweige Thymian
FÜR DAS RELISH
500 g Aji Amarillo (orange Aji-Chilischoten)
10 Wacholderbeeren, 5 Kardamomkapseln
2 weiße Zwiebeln (abgezogen und gewürfelt)
80 g Zucker, 80 g Apfelessig
FÜR DIE SHIITAKE-ZWIEBEL-BRÜHE
2 kg rote Zwiebeln (abgezogen und gewürfelt)
20 g Butter, 30 getrocknete Shiitake-Pilze
4 Stangen Zitronengras (geputzt, zerkleinert)
20 g Ingwer (geschält und gewürfelt)
Salz, Pfeffer, Yuzu-Saft
FÜR DIE KOKOSCREME
500 ml Kokosmilch, 4 Kaffir-Limettenblätter
1 Stange Zitronengras (geputzt, zerkleinert)
1 Lauchzwiebel (geputzt und zerkleinert)
Salz, Pfeffer, 0,8 g Agar-Agar
AUSSERDEM
8 Curryblätter, Öl zum Frittieren
30 g Cancha-Mais, Butter zum Rösten
30 g Ingwer, 10 g Zucker

1 Für das Gel Tomaten halbieren und mit 22 g Salz in einen Vakuumbeutel geben. Beutel luftdicht verschließen, alles 5 Tage fermentieren lassen. Danach Haut der Tomaten entfernen. Fruchtfleisch mit Xanthan pürieren.

2 Für das Hirschfilet Pfeffer, Knoblauch, Weinbrand, Rosmarin und Olivenöl mischen. Fleisch darin 24 Stunden marinieren. Hirschfilet vor dem Servieren scharf anbraten. Mit Knoblauchzehe und Thymian abgedeckt ruhen lassen, dann in Würfel schneiden.

3 Für das Relish Chili putzen und entkernen. Dreimal in kochendem Wasser blanchieren. Dann schälen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Wacholder und Kardamom duftend anrösten. Zwiebeln, Zucker und Essig hinzufügen. Alles aufkochen lassen. Chiliwürfel zugeben und alles weitere 3 Minuten kochen. Das Relish ist ein einem sauber ausgekochten Glas verschlossen bis zu 6 Monate haltbar.

4 Für die Brühe in einem Topf Zwiebeln in Butter anrösten. Pilze, Zitronengras und Ingwer hinzufügen. Alles mit Wasser bedecken und 3 Stunden köcheln lassen. Anschließend die Brühe abseihen und abkühlen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Yuzu-Saft abschmecken.

5 Für die Kokoscreme alle Zutaten in einen Vakuumbeutel geben. Beutel luftdicht verschließen und alles im 60 Grad heißen Wasser 3 Stunden ziehen lassen. Mischung durch ein Sieb in einen Topf passieren. Agar-Agar einrühren und alles aufkochen. 2 Stunden ruhen lassen, dann kühl stellen. Die Kokoscreme pürieren.

6 Curryblätter in Öl frittieren. Mais in Butter rösten, dann zu feinem Pulver mahlen. Ingwer schälen, würfeln. Zucker mit 15 ml Wasser erhitzen, Ingwer darin karamellisieren.

7 Kokoscreme auf Tellern verteilen. Punkte von Relish darauf verteilen. Hirschfilet daraufsetzen und mit Tomatengel bestreichen. Curryblätter, karamellisierten Ingwer und Mais darauf anrichten. Brühe separat dazureichen.

Hirschmark mit Venusmuscheln

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
Zutaten für 4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN: Holzkohlegrill

5 Knoblauchzehen, 40 g getrocknete Panca-Chilischoten, ½ EL getr. Oregano, 1 TL getr. Petersilie, ½ EL Kreuzkümmelsamen
1 TL schwarze Pfefferkörner, 8 EL Pflanzenöl
5 EL Rotweinessig, Salz, 12 Venusmuscheln
4 Stück Hirschmark (halbiert), Kräuterzweige zum Anrichten, Schnittlauchröllchen und Maldon-Salz zum Bestreuen

1 Knoblauch abziehen, hacken. Chilis hacken. Oregano, Petersilie, Kreuzkümmel und Pfeffer mörsern. Mit Knoblauch, Chilis, Öl, Essig und 3 EL Salz aufkochen. Die Salsa abkühlen lassen, kühl stellen.

2 Muscheln putzen, kochen und das Fleisch aus den Schalen lösen. Hirschmark über Holzkohle grillen und dabei mit Salsa bestreichen. Auf Kräuterzweigen anrichten. Muscheln darauf verteilen, Schnittlauch und Maldon-Salz darüberstreuen.

Fotos: Brandelicious/Arzuaga/El Taller



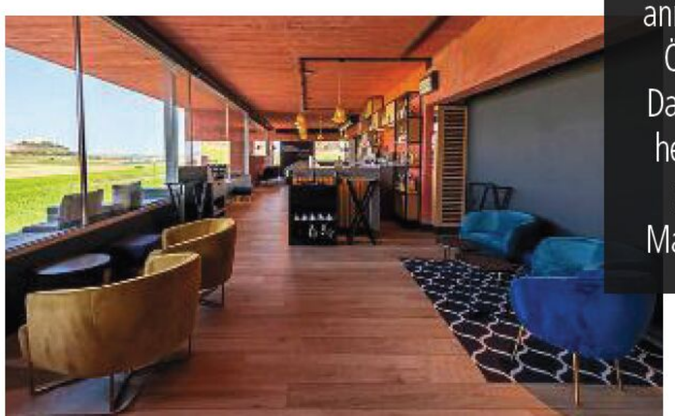
LEIDENSCHAFT
Cristóbal Muñoz: „Es ist ein ganz besonderes Gefühl, mit einem Produkt das Herz des Gastes zu berühren.“



EINE KULINARISCHE REISE

Bevor man das Restaurant „Ambivium“ der Bodega Pago de Carraovejas betritt, führt der Weg über eine Wendeltreppe in den spektakulären Weinkeller. Dieser beherbergt rund 4000 verschiedene Flaschen aus aller Welt. Nächste Station ist das Labor, ein Ort der Kreativität. Hier dreht sich alles um perfekte Verbindungen und harmonische Kombinationen. Kreativdirektor Guillermo Ortega – ein rastloser, neugieriger Geist – forscht monatelang an Gerichten, bis sie an die Küche weitergegeben werden. Dort werden sie in enger Zusammenarbeit mit Sommelier Fernando Moret, Küchenchef Cristóbal Muñoz und deren Teams perfektioniert. Die Kreationen sowie die Arbeit dahinter überzeugen und wurden vom Guide Michelin mit einem Stern belohnt. Neben dieser Auszeichnung trägt das Ambivium den Grünen Stern, der für besondere Nachhaltigkeit verliehen wird. **www.restauranteambivium.com**

Weintipp: 2020 Pago de Carraovejas, Bodega Pago de Carraovejas, über www.vinos.de



Taube mit Kakaosauce

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 ¼ Stunden
plus Warte-/Garzeit: 5 Tage + 11 Stunden
Zutaten für 4 Portionen

FÜR DEN KOJI UND DAS FLEISCH
500 g japanischer polierter Reis
5 g Koji-Kin-Sporen, 4 Blut-Tauben
FÜR DIE TAUBENBRÜHE
4 Zwiebeln, 2 Stangen Lauch
1 kg Taubenkarkassen, 100 g Olivenöl, 1 l Rotwein
FÜR DIE KAKAOSAUCE
½ Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 EL Olivenöl
30 g Mandelkerne, 60 g Weißbrot, 1 kg Tomaten
10 getrocknete Choricero-Paprikaschoten
70 g dunkle Schokolade (70 % Kakaoanteil)
60 g Rosinen, 10 g Muscovado-Zucker, ¼ TL gem. Zimt, 25 g Iberisches Schweineschmalz
75 g Leber, 70 g Schlagsahne, 2 g Sojasauce, 6 g Salz
500 ml Taubenbrühe (von Rezept oben)
AUSSERDEM
einige Tortilla-Chips, 2 Maiskolben (vorgegart)
5 g Olivenöl, 50 g Schlagsahne, 25 g Butter
etwas Öl zum Braten, Salzflocken

1 Für den Koji Reis mehrmals gründlich waschen. Im Dampfgarer bei mittlerer Hitze 2 Stunden garen. Den Reis auf einem Brett ausbreiten und auf ca. 40 Grad abkühlen lassen. Koji-Kin-Sporen untermengen. Alles abgedeckt bei ca. 35 Grad 2 Tage stehen lassen. In dieser Zeit reift Koji, ein Sporenpilz.

2 Nach 2 Tagen die Tauben ausnehmen. Das Innere kalt waschen und gut trocken tupfen. Schenkel und Flügel entfernen, evtl. anderweitig verwerten. Fleisch samt Karkassen mit einem Flambiergerät abflämmen, um Federreste zu entfernen. 100 g Koji mit den Fingern in die Taubenbrüste und Karkassen einmassieren. Das Ganze gekühlt bei 5–6 Grad 3 Tage ruhen lassen.

3 Für die Brühe Zwiebeln abziehen, Lauch putzen, beides würfeln. Karkassen zerkleinern. In Topf in Olivenöl kräftig anrösten. Herausnehmen, Hitze reduzieren. Zwiebeln, Lauch in Topf geben, langsam andünsten. Wein angießen, einkochen lassen. Karkassen wieder zufügen, mit ca. 5 l Wasser bedecken. Alles aufkochen, abschäumen und bei mittlerer Hitze 8 Stunden kochen. Brühe abseihen.

4 Für die Sauce Zwiebel und Knoblauch abziehen, hacken und in Olivenöl andünsten. Mandeln und Brot im Backofen bei 200 Grad 3 Minuten rösten. Tomaten waschen, trocken tupfen, 30 Minuten im Ofen rösten. Alle vorbereiteten sowie die restlichen Zutaten in eine Küchenmaschine mit Kochfunktion geben. Alles bei hoher Temperatur in ca. 10 Minuten fein zerkleinern. Sauce durch ein feines Sieb passieren, mit Salz abschmecken.

5 Tortilla-Chips zu einem feinen Pulver mahlen. Maiskörner von den Kolben schneiden. Körner mit Olivenöl mischen und mit einem Flambiergerät abflämmen. Ein paar gebrannte Maiskörner zum Anrichten beiseitelegen. Übrigen Mais mit Sahne, Butter und 50 ml Wasser pürieren. Maiscreme durch ein Sieb streichen.

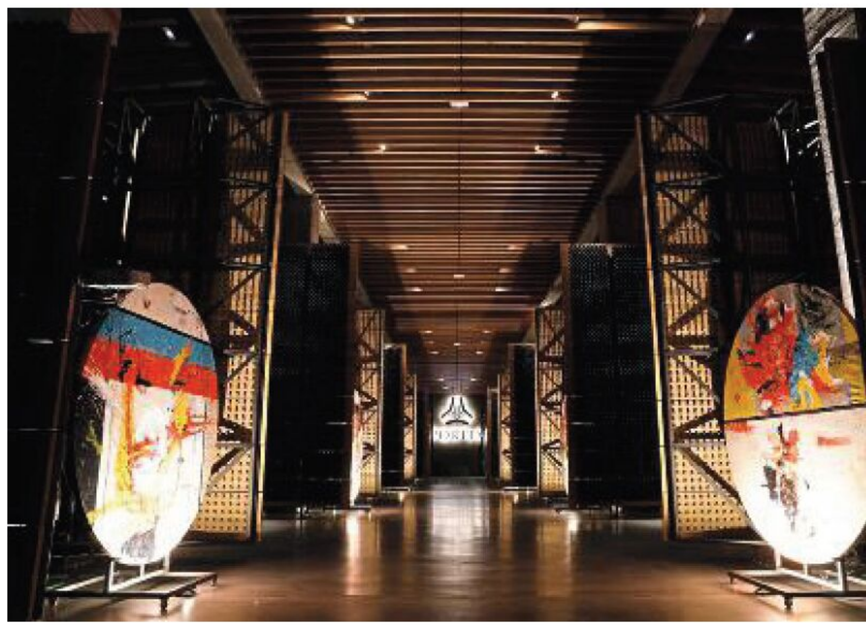
6 Überschüssigen Koji mit einem feuchten Tuch von den Tauben entfernen. Taubenbrüste filetieren, 30 Minuten Raumtemperatur annehmen lassen. Fleisch mit Hautseite nach unten in Pfanne mit Öl 30 Sekunden anbraten, dabei mit einem Spatel andrücken. Dann mit Hautseite nach oben für 30 Sekunden in den 220 Grad heißen Backofen geben. Fleisch 1 Minute ruhen lassen, dann in zwei Hälften schneiden. Mit Salz bestreuen, mit gebrannten Maiskörnern, Maiscreme, Maispulver und Kakaosauce anrichten.

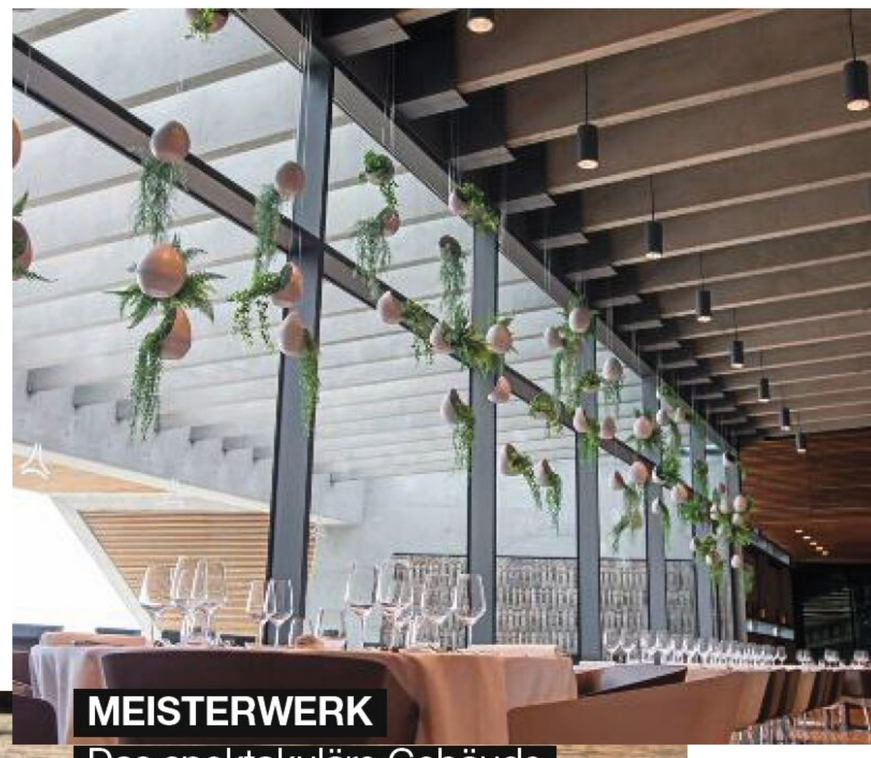
Fotos: Javier García; José Luis López de Zubiría (2)

WEIN TRIFFT KUNST

Rund 90 Fahrminuten von Madrid entfernt an der Autobahn gelegen bietet sich das Restaurant „Triennia Gastrobar“ auf dem Weingut Portia wunderbar für einen Zwischenstopp an. Die Küche geht mit dem Fusionsstil des Weinguts Hand in Hand: modern, aber immer mit präsentem Bezug zu den Wurzeln. So werden bei elegantem Ambiente zwei Menüs serviert. Eines im traditionellen Stil der Region, eines mit neu interpretierten Kreationen. Dabei setzt das Team stets auf saisonale Produkte von höchster Qualität. Nach dem kulinarischen Genuss lohnt sich ein Blick in die avantgardistisch gebaute Kellerei. Die ist zugleich eine große Galerie für zeitgenössische Kunst und steht allen Gästen zur Besichtigung offen.
www.bodegasportia.com

Weintipp: 2021 Portia Roble, Bodega Portia, über www.vinos.de





MEISTERWERK
Das spektakuläre Gebäude ist ein Werk der renommierten Architekten „Foster + Partners“

Carpaccio von der Rinderlende

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
plus Warte-/Kühlzeit: ca. 16 Stunden
Zutaten für 4 Portionen

FÜR DAS FLEISCH
1 kg grobes Salz
20 g gemahlener schwarzer Pfeffer
20 g Dill (gehackt)
50 g frische Petersilie (gehackt)
250 g Rinderlende
ZUM GARNIEREN
4 eingelegte Perlzwiebeln
1–2 Gewürzgurken
etwas Olivenöl zum Beträufeln
etwas Sojasauce zum Beträufeln
1–2 TL Senf
2 EL gefriergetrocknete Erdbeeren (Stückchen), Microgreens

1 Für das Fleisch Salz mit Pfeffer, Dill und Petersilie mischen. Die Rinderlende mit der Salzmischung ummanteln. Das Ganze mit einem trockenen Tuch bedeckt ca. 4 Stunden kühl stellen.

2 Anschließend die Salzmischung entfernen. Das Fleisch in Frischhaltefolie wickeln und etwa 12 Stunden einfrieren.

3 Vor dem Servieren das Fleisch kurz antauen lassen. In hauchdünne Scheiben schneiden und auf Tellern verteilen. Perlzwiebeln in Spalten schneiden. Gewürzgurken in Würfel schneiden. Carpaccio mit etwas Olivenöl und Sojasauce beträufeln. Ein paar Tupfen Senf, Perlzwiebeln, Gewürzgurken, Erdbeeren und Microgreens darauf anrichten.



Fotos: Bodegas Portia; Sergio Espinosa/JPEG estudio (2)

VALDUERO, YOLANDA GARCIA VIADERO

Auf einer der höchsten Lagen der Ribera del Duero, nahe des kleinen Örtchens Gumiel de Mercado, schmiegt sich eines der ältesten Weingüter Spaniens in den Hang. Zu Büscheln geformte Rebstöcke, sorgsam gepflegt und später von Hand geerntet, gedeihen hier auf einer Höhe von bis zu 950 Metern über dem Meeresspiegel. Yolanda Garcia Viadero, die brillante Winzerin an der Spitze Valdueros, liebt den stetigen Tanz aus Risiko und Potenzial, der den Weinanbau in ihren Bergen so einzigartig macht. Bedingt durch besonders niedrige Temperaturen und die große Höhe der Weinberge beschenkt das Land sie entweder mit kleinen Erträgen und Frost oder aber mit unvergleichlicher Frische, Seidigkeit und Eleganz. Nach über 30-jähriger Erfahrung mit Tinta del País, der hier üblichen Spielart des Tempranillos, hat die erfahrene Winzerin eine beinahe freundschaftliche Beziehung mit ihren Reben kultiviert. Begegnet man der Natur mit Respekt und Hingabe, antwortet diese mit derselben Anmut und Fürsorge – davon ist Yolanda seit jeher überzeugt. Mit höchstem Qualitätsanspruch kreiert sie überaus harmonische Weine mit Persönlichkeit und Kraft, die Valduero einen Platz unter den führenden Weingütern der Region einbringen.

www.bodegasvalduero.com





ERFOLGS-DUO
Die Schwestern Carolina und Yolanda erkannten in den 1980er-Jahren das Potenzial des Anbaugebietes, als die Gegend noch überwiegend unbekannt war



EINGESPIELTES TEAM
Seit zehn Jahren widmen sich Marta und ihr Mann Miguel Fisac gemeinsam ihrer großen Leidenschaft, dem Weinmachen in Ribera del Duero

VALDAYA, MARTA RAMAS

Auf Anraten ihres Vaters studierte Marta Ramas Önologie in Frankreich. Bereut hat sie das jedoch nie, denn wo könne es einfacher sein sich in die Welt des Weins zu verlieben als in Bordeaux, Hochburg des edlen Tropfens? Nach Aufenthalten in Kalifornien, Neuseeland und Südafrika zog es die junge Winzerin 2013 zurück in ihre Heimat, wo sie dem Weingut Valdaya seitdem ihre herausragenden Fähigkeiten zur Verfügung stellt. Unter ihrem wachsamen Auge verwandelte sich das kleine Weingut beinahe über Nacht zu einem aufstrebenden Stern in derRibera del Duero. Heute entstehen in der Provinz Burgos Weine auf Weltklasseniveau, die durch Finesse, Eleganz und außergewöhnliche Fruchtaromen brillieren. Das Geheimnis: Offen sein für alle Veränderungen, die der Klimawandel mit sich bringt! Pflückte man die Trauben vor gut einem Jahrzehnt nämlich noch Anfang Oktober, so wird die Ernte mittlerweile einen Monat früher eingebracht. „Nun muss man erst recht Neues wagen!“, findet die Winzerin. Denn es brauche zweifellos eine Prise Mut, um Valdaya sicher durch die sich verändernden Zeiten zu begleiten. **www.valdaya.com**

PROTOS, MARILENA BONILLA

Seit 18 Jahren lässt Marilena Bonilla das Unmögliche Wirklichkeit werden: Wie kaum jemandem sonst gelingt es ihr, erfahrene Weinliebhaber und jüngere Generationen zugleich für sich einzunehmen. Vielleicht ist es ihr außergewöhnliches Gespür für die Trends unserer Zeit, die die Winzerin zu immer neuen und vielschichtigen Kreationen inspiriert. Über alledem steht dabei stets der ausgeprägte Wunsch, exzellente Weine zu kreieren, die allen Geschmäckern gerecht werden, ohne dabei an Persönlichkeit und Qualität zu verlieren. Nicht umsonst ist die Bodega, die den bezeichnenden Namen „der Erste“ trägt, noch immer ein Ausdruck beispiellosen Geschicks und Sinnbild für die komplexen Nuancen dieser renommierten Weinregion. Man denke beispielsweise an zeitlose Klassiker wie den legendären Gran Reserva oder aber an moderne Innovationen wie den Protos 27 – jede Flasche schafft es, die Frucht perfekt mit den Aromen des Terroirs zu integrieren und ihren Ursprung auf das Köstlichste widerzuspiegeln. Protos erinnert an ein riesiges Uhrwerk, das den Zahn der Zeit bis heute überdauert hat, doch nie ohne Pioniergeist und Erfindungsreichtum voranschreitet. **www.bodegasprotos.com**



VORREITER SEIT 1927
Eine der ältesten Bodegas in der Ribera del Duero macht ihrem Namen auch heute noch alle Ehre





Fotos: Bodegas Protos (3); Bodegas Valduero/Paco Santamaria (2); Estanis Nuñez (1)







KLIMASCHUTZ IN IHRER DNA Das Team um Almudena arbeitet klimaneutral und nutzt ausschließlich grüne Energie

VIÑA MAYOR, ALMUDENA ALBERCA

Seit nunmehr sieben Jahren tragen die Weine des prestigeträchtigen Weinguts Viña Mayor die unverkennbare Handschrift von Almudena Alberca. Die Winzerin wird zu Recht in einem Atemzug mit den bedeutendsten Persönlichkeiten der internationalen Weinszene genannt, denn als einzige Spanierin gelang es ihr, den renommierten Titel „Master of Wine" zu erlangen. Unterhält man sich mit Almudena wird schnell deutlich, warum: Für sie ist die präzise Kunst der Weinherstellung wie das Malen eines Gemäldes. Vernarrt in jedes Detail sucht sie unermüdlich nach außergewöhnlichen Fruchtprofilen, Böden und Höhenlagen, die schließlich eine üppige, perfekt aufeinander abgestimmte Farbpalette ergeben. Damit entwirft sie exzellente Rotweine mit hoher Fruchtkonzentration, Komplexität und ausgesuchter Samtigkeit. Schwärmt die erfahrene Winzerin vom Reifegrad ihrer Trauben und dem sorgsamen Kosten jedes einzelnen Rebstocks, ist es, als könnte man es beinahe auf der Zunge schmecken, das unverwechselbare Aroma des Tinto Fino. Nicht mehr und nicht weniger soll jede Flasche letztendlich verkörpern, um absolut authentisch zu sein. Doch für diesen Balanceakt brauche es neben harter Arbeit und Herzblut auch immer etwas Glück, meint Almudena augenzwinkernd. **www.vina-mayor.es**

MÉLIDA WINES, MIRIAM HERRERA

Gutes Essen und der bewusste Genuss des Lebens gehören für die Menschen in der Ribera del Duero ebenso zusammen wie Mélida und der Wein, erzählt Miriam Herrera stolz. Vor Jahrzehnten sei die kleine Ortschaft von Weinbauern aufgebaut worden – verkaufte man die Weine damals allerdings noch aus einem Lieferwagen heraus, zählen ihre Schöpfer heute zu den einflussreichsten Winzern Spaniens. Auch Mélida Wines ist das Produkt einer fantastischen Vision: Javier, Miriams Vater, sehnte sich danach, den Weinbergen seiner Heimat neues Leben einzuhauchen. Mittlerweile hat sich das Weingut, das als Familienprojekt begann, zu einem aufstrebenden Wahrzeichen für Qualität und Handwerk gemausert. Durch eine Rückkehr zu traditionellen Methoden wie dem Stampfen der Trauben mit den Füßen lässt Miriam auf der Basis von uralten Tempranillo-Reben Weine mit überragender Frische und Eleganz entstehen. Das Credo der jungen Winzerin: minimale Intervention! Stattdessen soll jede Traube für sich selbst sprechen, um einem innovativen und zukunftsweisenden Ribera eine Stimme geben zu können. **www.melidawines.com**



ES BRAUCHT GEDULD Die Weine altern 12 Monate in französischen Eichenfässern



Fotos: Melida Wines (2); Vina Mayor/Entrecanales Domecq e Hijos (3)

Ziegenkäse und Rote Bete auf Zucchini-Bohnen-Salat

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

3–4 kleine Rote-Bete-Knollen
Salz, Kümmelsamen
4 kleine Zucchini
2 EL weißer Balsamicoessig
8 EL Olivenöl
300 g Prinzessbohnen
1 Handvoll Baby-Spinat
60 g Walnusskerne
4 EL dunkler Balsamicoessig
200 g Ziegenkäserolle

1 Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Bete gründlich waschen. Tropfnass mit etwas Salz und Kümmel in Alufolie einwickeln. Im Ofen in ca. 45 Minuten weich garen. Abkühlen lassen.

2 Zucchini putzen, mit Sparschäler in dünne Scheiben hobeln. Mit weißem Balsamico und 4 EL Öl vermengen, 20 Minuten ziehen lassen.

3 Inzwischen Backofengrill vorheizen. Bohnen putzen und in Salzwasser ca. 6 Minuten köcheln lassen. Abgießen, kalt abschrecken, abtropfen lassen. Spinat verlesen. Walnüsse grob hacken. Restliche 4 EL Öl mit dunklem Balsamicoessig verrühren, das Dressing salzen. Bete schälen und in Spalten schneiden.

4 Zucchini, Bohnen, Spinat und Bete auf Tellern anrichten. Ziegenkäse nach Belieben entrinden. In 4 dicke Scheiben schneiden und diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Käse unter dem Ofengrill leicht anschmelzen lassen. Käse auf den Salat setzen, Walnüsse darüberstreuen. Alles mit Dressing beträufeln und servieren.



UNSER WEIN TIPP

2020 Resalte
Albor de Resalte
Albillo, Bodega
Resalte de
Peñafiel, über
www.vinos.de

Fotos: PR; StockFood/Good Food

Bohneneintopf mit Chorizo

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten
plus Wartezeit: über Nacht
Zutaten für 4 Portionen

300 g weiße Bohnen (getrocknet)
2 Knoblauchzehen, 2 frische
Lorbeerblätter, 1 Zweig Rosmarin
ca. 1 l Gemüsebrühe, 1 Zwiebel
1 Möhre, 1 Stange Staudensellerie
1 grüne Paprika, 80 g Speck
150 g Chorizo, 2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

1 Bohnen über Nacht in Wasser einweichen.

2 Am Folgetag Bohnen abgießen, abbrausen. Knoblauch abziehen. Bohnen mit Knoblauch, Lorbeer, Rosmarin und Brühe in einen Topf geben. Alles aufkochen und ca. 50 Minuten leise köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

3 Währenddessen Zwiebel abziehen, halbieren und in dünne Spalten schneiden. Möhre putzen, schälen und in Scheiben schneiden. Sellerie putzen und in Scheiben schneiden. Paprika putzen und in Streifen schneiden. Speck in Streifen schneiden. Chorizo in Scheiben schneiden.

4 Hälfte der Bohnen mit einem Schaumlöffel aus der Brühe heben, beiseitestellen. Kräuter aus Brühe entfernen. Die Suppe samt den übrigen Bohnen durch ein Sieb passieren bzw. streichen.

5 Im Topf Speck in 1 EL Olivenöl anbraten. Zwiebeln, Möhren, Sellerie und Paprika zufügen, kurz andünsten. Dann die passierte Suppe angießen und die beiseitegestellten Bohnen dazugeben. Alles etwa 15 Minuten köcheln lassen, bei Bedarf noch etwas Brühe hinzufügen.

6 In einer Pfanne restl. 1 EL Öl erhitzen. Chorizo darin knusprig anbraten. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Chorizo samt Fett hinzufügen. Den Eintopf evtl. mit gehacktem Rosmarin bestreut servieren.



UNSER WEIN TIPP

2018 Val Sotillo Crianza, Bodega Val Sotillo – Ismael Arroyo, über www.vinos.de

Fotos: PR (2); StockFood (2)/Wolfgang Schardt, Eric van Lokven

Lammhaxen im Gewürz-Sud

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
plus Warte-/Garzeit: ca. 2 Stunden
Zutaten für 4 Portionen

8 Schalotten
2 Knoblauchzehen
4 Möhren
4 EL Pflanzenöl
4 Lammhaxen (à ca. 350 g)
2 TL rosenscharfes Paprikapulver
Salz, 100 ml Apfelessig
150 ml Pflaumensaft
100 g Sultaninen, 1 Zimtstange
1 Prise Chiliflocken
2 EL gehackte Pistazienkerne

1 Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Schalotten und Knoblauch abziehen. Schalotten in Spalten, Knoblauch in Scheiben schneiden. Möhren putzen, schälen und in Scheiben schneiden. In einem Bräter 2 EL Öl erhitzen. Schalotten, Knoblauch und Möhren darin 2–3 Minuten andünsten. Herausnehmen und beiseitestellen.

2 Die Lammhaxen abbrausen und trocken tupfen. Mit Paprikapulver und Salz einreiben. Übriges Öl (2 EL) im Bräter erhitzen, Lammhaxen darin rundum kurz anbraten. Alles mit Essig, Pflaumensaft und ca. 200 ml Wasser ablöschen. Sultaninen, Zimtstange und Chiliflocken hinzufügen. Alles im Ofen ca. 1 Stunde garen, dabei die Lammhaxen gelegentlich wenden und bei Bedarf Wasser nachgießen.

3 Anschließend das vorbereitete Gemüse zufügen, alles im Ofen 1 weitere Stunde garen. Die Lammhaxen und die Gemüsemischung mit Salz abschmecken. Mit Pistazien bestreut servieren.



UNSER WEIN TIPP

2020 Aalto, Bodega Aalto, über www.vinos.de



Die besten Adressen

FÜR EINE SCHÖNE UND ERLEBNISREICHE REISE – VOM TRADITIONELLEN ERNTEFEST, ÜBER BESONDERE HOTELS BIS ZUM SPANNENDEN WEIN-ESCAPE-ROOM

Erntefest

Mit dem „Gran Fiesta de la Vendimia“ findet jedes Jahr im September in Aranda de Duero das Wein-Event des Jahres statt. Der erste Traubenwein wird verkostet, die Kellereien präsentieren ihre Weine und die Gäste werden mit Live-Musik, Tanz und Umzügen bestens unterhalten.

www.ciudadeuropeadelvinoarandadeduero.es





DIE ERNTE FEIERN
Das traditionelle Traubenstampfen ist ein beliebter Höhepunkt des Festes

Wein & Jagd

Ein echter Geheimtipp sind die Zimmer der Bodega Nabal. Interessierte Gäste können nicht nur den hervorragenden Wein verkosten, sondern mit etwas Glück auch an einer Jagd teilnehmen.

www.bodegasnabal.com

Süße Sünden

Traditionelles Gebäck der Region nach alten Familienrezepten wie empiñonados oder yemas gibt es in der Pastelerías Tudanca in Aranda.

www.grupotudanca.com

Rätselspaß

Ein besonderes Abenteuer erwartet die Besucher im „Escape Room del Vino“, der sich in einem historischen unterirdischen Keller befindet. Um dem Raum wieder zu entkommen, müssen in 59 Minuten verschiedene Tests und Rätsel gelöst werden.

www.ribiertete.com

E-Bike & Picknick

Die wunderschöne Landschaft rund um die „Finca Villacreces“ lernt man am besten bei einer der geführten Fahrradtouren des Weinguts kennen. Anschließend lässt man den Ausflug bei einem Picknick ausklingen.

www.villacreces.com

Historische Mühle

Wie funktioniert eine Wassermühle? Wie wird aus Weizen Mehl? Wie machen Bienen Honig? Diese Fragen werden im „Museo de la Harina y la Miel“ beantwortet, das sich in einer alten Mühle in Olmos de Peñafiel befindet. Sehenswert!

www.provinciadevalladolid.com

KELLERTOUR
Nach der spannenden Führung darf der Wein der Bodega verkostet werden







URLAUBSGLÜCK
Mit einem Picknick das besondere Licht des Sonnenuntergangs genießen

Romantik

Wer Roa de Duero besichtigt, sollte unbedingt auch den Abend dort verbringen. Aufgrund der Hügellage am Ufer des Duero gilt das Städtchen auch als „Balkon des Duero“. Von hier aus hat man einen traumhaften Ausblick über die Landschaft, wenn die Sonne hinter dem Horizont verschwindet.

www.roadeduero.es

Natur-Erlebnis

In der Nähe des Dorfes Mélida befinden sich „Las Bocas“, von Menschen geschaffene, miteinander verbundene Höhlen, die einst von Mönchen zur Einkehr genutzt wurden. Geübte Wanderer können die Höhlen erkunden.

www.rutadelvinoriberadelduero.es

Genuss-Adresse

400 Jahre alt sind die Keller der „Bodegas Ismael Arroyo – Valsotillo“, welche die Vorfahren der heutigen Winzer einst von Hand in den felsigen Boden schlugen. Noch heute bieten diese perfekte Bedingungen für die Lagerung der Weine. Tipp: Buchen Sie eine Tour mit Weinprobe.

www.valsotillo.com

Schlosshotel

Das „Castillo de Curiel“ ist die älteste Festung in der Provinz Valladolid, in der sich heute ein elegantes 4-Sterne-Hotel befindet. Im Restaurant der Burg können sich die Gäste traditionelle kastilische und mittelalterliche Gerichte schmecken lassen.

www.castillodecuriel.com

MITTELALTERLICH
Die Gästezimmer der Burg sind benannt nach historischen Persönlichkeiten





Mitbringsel

Wer Geschenke für die Lieben daheim sucht, findet in der kleinen Vinothek neben besten Weinen auch Schinken und Käse aus der Region.

Kreative Küche

Feine Gaumenschmeichler aus Zutaten der Saison servieren Küchenchef David Mota und sein Team im schicken Ambiente des Restaurants „Cumpanis“.

www.cumpanis.es

Fotos: Flickr/CRDO Ribera del Duero (6)/Blogger Camp 2022/Ricardo Carvajal (3), Jose I. Berdon (3); Ramon Diez Mata (2)

Ribera del Duero auf den Punkt.





7.877 Winzer*innen
stecken ihre ganze Leidenschaft
in die Produktion der Qualitätsweine
und verbinden Tradition mit Moderne.



Extremes Klima: -20 °C bis 42 °C
Heiße, trockene Sommer
Frostgefahr: ¾ des Jahres



Qualität der Reben – Qualität der Weine
Alte Rebstöcke bringen besonders gute Weine
hervor und hier gibt es besonders viele davon:
23% der Reben sind über **50** Jahre alt
8% über **80** Jahre
2% über **100** Jahre



Hauptrebsorte: Tempranillo
Mit einer dicken Schale ist sie gegen
das extreme Klima gewappnet.
So entsteht eine besonders intensive Farbe.

WINE in MODERATION
WEIN | BEWUSST | GENIESSEN



DAS IST RIBERA DEL DUERO.
WER DIE WEINE PROBIERT, ERKENNT SIE.

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIBERA DEL DUERO

GESCHAFFEN,
UM ZU BEGEISTERN

REZEPT-REGISTER

Arancini mit Radicchio 64
Bananen mit Passionsfruchtsauce und Vanilleeis 31
Blumenkohl-Blini mit Kaviar und Crème fraîche 74
Bohneneintopf mit Chorizo 94
Boulevardier 22
Cake Pops 76
Capellini mit Morchelrahm 32
Carpaccio von der Rinderlende 89
Cassata-Eistorte 17
Champagner mit Gewürz-Kumquats 42
Crostini mit Ziegenkäse 16
Titelrezept Entenbrust mit Rosenkohl und Sesam-Miso-Sauce 65
Entenbrust, zarte, mit Selleriepüree 67
Feldsalat mit Äpfeln und Tiroler Schinken 51
Glasnudel-Garnelen-Bällchen 32
Hirschfilet à la Wellington mit Barolosauce 58
Hirschfilet auf Kokoscreme 87
Hirschmark mit Venusmuscheln 87
Titelrezept Ingwereis mit Quinoa-Hippen 65
Kalbsrücken mit Mandarinen und Kartoffelsternen 23
Karlsbader Schnitte 2.0 50
Karpfen in Asia-Marinade mit Miso-Selleriepüree 75
Käse-Trüffeln in Nusshülle 42
Kastanien-Walnuss-Ravioli im Petersiliensud 75
Titelrezept Knusperröllchen mit Meerrettichschaum 64
Krustentier-Bisque mit Kaisergranat 74
Kürbiscreme mit Ricotta-Nocken 16
Lachs-Tatar mit Gurken-Remoulade 58
Lammhaxen im Gewürz-Sud 95
Marmelade 76
Menestra Palentina 86
Millefeuilles-Törtchen und Champagnersorbet 43
Oldenburger Bauernente „Sous Vide“ 25
Pannacotta vom Blumenkohl auf Röstbrot 32
Passionsfrucht-Törtchen 75
Pilzessenz mit Grießklößchen 22
Plätzchen 76
Polenta-Taler mit buntem Gemüse 51
Rehrücken, karamellisierter Chicorée und Kaffeesauce 33
Rote-Bete-Drink 64
S’mores 52
Salat von Knollen- und Staudensellerie mit Apfel 42
Sauerkraut-Zander-Strudel mit Beurre blanc 33
Schafskäse, panierter, auf fermentierten Möhren 42
Schnee-Eier mit Zitronenmelissesauce 23
Schokoladenpralinen mit flüssigem Karamellkern 17
Schwarzwurzeln mit Mohn und Rotweinreduktion 43
Sellerie-Ravioli, Lauchcreme und Trüffelbutter 43
Selleriecremesüppchen mit Birne und Zimt-Croûtons 58
Senfkaviar 22
Stroganoff-Pfännchen 50
Tatarschnitten 22
Taube mit Kakaosauce 88
Truthahn mit Aprikosen-Sternanis-Füllung 16
Turbo-Flammküchlein 50
Vanilleextrakt 77
Weihnachts-Bellini 58
Wodka Orange mit Sekt 74
Wolfsbarschfilet mit Parmesan-Panko-Kruste 51
X-Mas-Chocolate 76
Ziegenkäse und Rote Bete auf Zucchini-Bohnen-Salat 93
Zimtparfait-Sterne mit Chili-Cranberry-Kompott 57

Titelmotiv: StockFood Studios/Thorsten Suedfels



IMPRESSUM
Chefredakteurin: Gaby Höger (V.i.S.d.P.)
Stellv. Chefredakteurin: Sonja Vignold
Art-Direktorin: Katharina Schindler-Schwede
Produktionsleitung: Anna Talla
Textchefin Rezepte: Irmgard Schultheiß
Chefin vom Dienst: Kathrin Brandenburg
Redaktion Print + Online: Mandy Giese (Bildredaktion), Anja Hanke (Textchefin), Regina Hemme (Workflowmanagerin), Christina Hofer; Sophia Schneider, Svenja Köllmer, Marianne Rust (Volontärinnen)
Mitarbeiter dieser Ausgabe: Christina Hilker (fr.), Maren Zimmermann (fr.)
Repro: Florian Kraft
Redaktionssekretariat: mfi-office@burda.com
Leserservice: leserservice.lustaufgenuss@burda.com
Verantwortlich für den Redaktionsteil: Gaby Höger, Anschrift siehe Verlag.
Lust auf Genuss erscheint 13 x jährlich im
BurdaVerlag Publishing GmbH,
Hubert-Burda-Platz 1, 77652 Offenburg.
Anschrift Redaktion:
Arabellastraße 23, 81925 München,
Telefon +49 (0) 89 9 25 00
www.lust-auf-genuss.de
Verleger: Prof. Dr. Hubert Burda
Geschäftsführung: Oliver Eckert, Manuela Kampp-Wirtz, Elisabeth Varn
Brand Director: Regine Runte
Marketing & Business Development: Hannah Rackwitz
Senior Operations Manager: Frauke Fabel
BCN Brand Community Network GmbH
Geschäftsführung: Tobias Conrad, Philipp Welte
Telefon +49 (0) 89 92 50 27 70 oder +49 (0)7 81 84 34 34
Verantwortlich für den Anzeigenteil: Katja Schomaker, AdTech Factory GmbH, Hauptstraße 127, 77652 Offenburg.
Es gilt die aktuelle Preisliste, siehe bcn.burda.de
Burda Service-Handel-Märkte GmbH
Vertriebsleitung: Kerstin Gajewi, Tel.: 0781/84-2265
Einzelpreis in Deutschland: € 4,90 inklusive MwSt.,
Abonnementpreis: € 4,90 pro Heft inklusive MwSt.,
Abonnenten-Service: BurdaVerlag Publishing GmbH, Postfach 290, 77649 Offenburg, Telefon +49 (0) 781 63 96 535, Anruf zum Ortstarif, E-Mail: burdaverlag@burdadirect.de.
Bestell-Hotline: +49 (0) 1806 - 93 94 00 66,
20 Cent/Verbindung aus allen deutschen Netzen.
Einzelheftbestellung:
Internet: www.burda-foodshop.de
E-Mail: Kundenservice@meine-zeitschrift.de
Datenschutzanfrage:
Tel. +49 (0) 7 81 6 39 61 00, Fax +49 (0) 7 81 6 39 61 01,
E-Mail: lustaufgenuss@datenschutzanfrage.de
Druck: Quad/Graphics Europe Sp. z o.o.,
Ul. Pułtuska 120, 07-200 Wyszków, Polen

Nachdruck nur mit Erlaubnis der Redaktion.
Alle Rechte vorbehalten. ISSN 0933-0828.
Mit dem Wort ANZEIGE gekennzeichnete Seiten sind vom Werbetreibenden gestaltet und nicht Teil des redaktionellen Inhalts.

www.facebook.com/lustaufgenuss

PEFC zertifiziert
Dieses Produkt stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und kontrollierten Quellen
www.pefc.de
PEFC/04-32-0832

BurdaVerlag

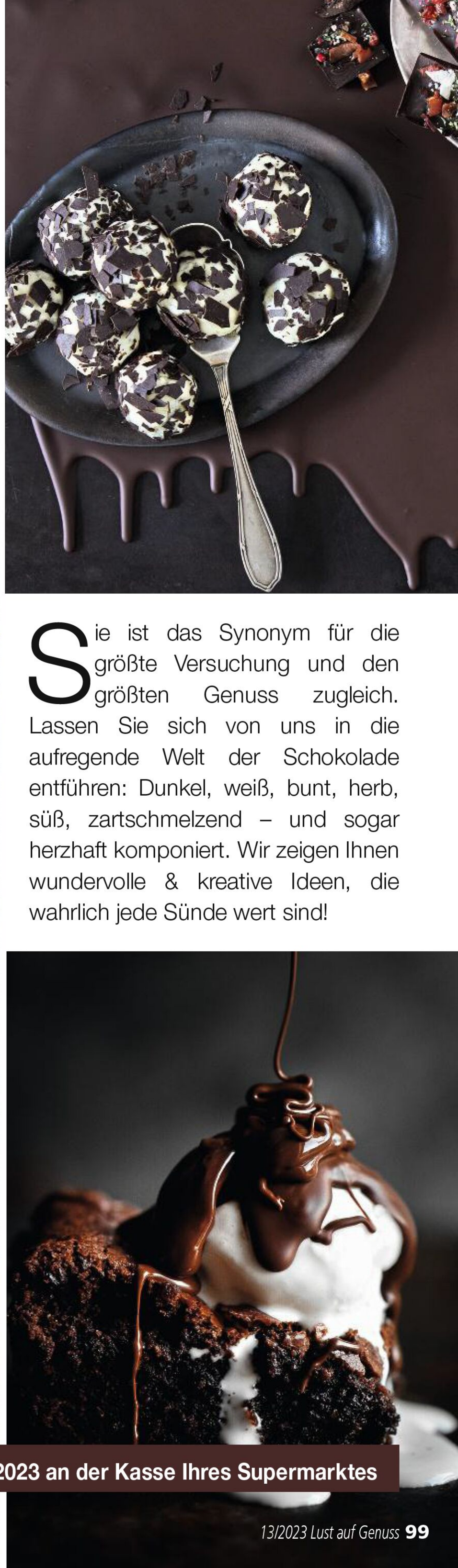
magazin

Lust auf Genuss

SO RAFFINIERT, SO VIELSEITIG: PURES SCHOKOLADENGLÜCK!



Von Schokoladenpasta in Trüffelrahmsauce über Gorgonzola-bällchen, Chilischoten und herzhafte Schokotäfelchen bis hin zu Schokoladen-Brownie mit Eiscreme



Sie ist das Synonym für die größte Versuchung und den größten Genuss zugleich. Lassen Sie sich von uns in die aufregende Welt der Schokolade entführen: Dunkel, weiß, bunt, herb, süß, zartschmelzend – und sogar herzhaft komponiert. Wir zeigen Ihnen wundervolle & kreative Ideen, die wahrlich jede Sünde wert sind!

Fotos: StockFood Studios/Silke Zander (2); StockFood/The Picture Pantry (1)

Freuen Sie sich aufs nächste Heft! **Ab 13. 12. 2023 an der Kasse Ihres Supermarktes**

DEPOT-ONLINE.DE

ADVENTS-KALENDER deinen Kamin.



Mit der größten Auswahl in deinem DEPOT



DEPOT

Weihnachte dein Zuhause.

Gries Deco Company GmbH, Boschstraße 7, D-63843 Niedernberg