

BRF Weihnachtsmenü 2021

VORSPEISE

Winterwurzel-Gemüsevelouté mit Crème-Haube vom Ardenner Schinken,
mit knusprigen Schinken-Chips

*Vegetarische Alternative: Winterwurzel-Gemüsevelouté mit Rosmarin-Crème-Haube
und knusprigen Süßkartoffel-Chips*

HAUPTGANG

Perlhuhn-Suprême auf karamellisierten Äpfeln, Calvados-Sauce und Trüffelpüree.
Kinder-Alternative: Perlhuhn auf karamellisierten Äpfeln, Braten-Jus und Butterpüree

DESSERT

Kardamom-Birnen auf Honig-Quark-Mousse mit Spekulatius-Blätterteigsternen
Kinder-Alternative: Vanille-Zitronen-Birne auf Vanilleeis mit Spekulatius-Blätterteigsternen

Bei der Zusammenstellung des Menüs habe ich vor allem berücksichtigt, dass die Zubereitung nicht zu viel Zeit in Anspruch nehmen soll. Außerdem sollen die Zutaten relativ einfach zu bekommen sein, saisonal und regional sein. Es gibt auch kleine Abwandlungen und Alternativen für Vegetarier und Kinder.

Im Vordergrund soll der Spaß am Kochen stehen. Gerne können auch Familienmitglieder und Freunde als fleißige Küchenhelfer mit eingespannt werden!

Alle Mengenangaben sind hier für 4 Personen vorgesehen. Nur bei dem Gemüse-Velouté bin ich etwas großzügiger vorgegangen. Denn so ein Süppchen schmeckt ja auch am Folgetag immer noch lecker!

Alle Rezepte wurden von mir mit größter Sorgfalt zusammengestellt. Ich danke Küchenchefin Thi Kim Oanh Le vom Eupener Restaurant Couleur Rouge für ihren professionellen Rat und den köstlichen Trüffel! Außerdem danke ich Sébastien Petrovcic vom Weinhandel „L’Instant Divin“ für die wertvollen Wein-Empfehlungen. Der BRF und ich wünschen viel Spaß beim Nachkochen und vor allem: Gutes Gelingen, guten Appetit und frohe Festtage im Kreise Eurer Lieben!

Simonne Doepgen



VORSPEISE

Winterwurzel-Gemüsevelouté mit Crème-Haube vom Ardenner Schinken, mit knusprigen Schinken-Chips.

Für das Velouté (Zutaten für 4 Personen)

- | | |
|--|---|
| - 1 Suppenlöffel Bratfett
(Solo oder geschmacksneutrales Kokosfett) | In einem großen Topf das Bratfett erhitzen. |
| - 3 dicke Zwiebeln | Zwiebeln in Mirepoix schneiden (circa 1 cm große Würfel) und im Bratenfett glasig andünsten. Die Zwiebelwürfel sollten auf keinen Fall braun werden, nur anschwitzen. |
| - ½ Liter trockener Weißwein
(einfacher Kochwein) | Zwiebel mit dem Wein ablöschen. (keine Sorge: der Alkohol verkocht während des Garvorgangs) |
| - 2 große Petersilienwurzeln
- ½ große Sellerieknolle | Wurzelgemüse in grobe Mirepoix würfeln und zu den glasig gedünsteten Zwiebeln und dem Wein geben. |
| - 2 große Stangen Porree – aber nur die WEISSEN Teile verwenden | Porree in Ringe schneiden und dem übrigen Wurzelgemüse hinzugeben. Kurz mit andünsten. |
| - Circa 2 Liter frische Hühnerbrühe als Suppenbasis (Rezept siehe unten) | Gemüse mit der frischen Hühnerbrühe übergießen und |
| - 2 Lorbeerblätter
- 4 Rosmarin-Zweige
(frisch oder getrocknet) | Gewürze hinzugeben und mindestens ½ Stunde köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. |
| - | Suppe in mit einem Stabmixer sämig mixen – oder besser noch: Im Thermomix, bzw. in einem Blender auf hoher Stufe cremig mixen |
| - Salz und Pfeffer | Mit Salz und Pfeffer abschmecken |

*Sollte die Suppe zu dickflüssig sein, ruhig noch etwas Brühe hinzugeben.
Oder: Wer mag, kann auch einfach noch etwas Weißwein hinzugeießen!*

Für die Hühnerbrühe als Basis (circa 2 Liter)

- | | |
|--|---|
| - 1 schönes ganzes Suppenhuhn | Das Huhn unter kaltem Wasser gut waschen. |
| - 2 bis 3 Liter Wasser (je nach Topfgröße) | Anschließend das ganze Huhn in einen großen, hohen Topf geben und mit kaltem (!) Wasser bis zu 5 cm vom Rand auffüllen. |

Für die Crème-Haube vom Ardenner Schinken

- 250 ml frische Sahne (mind. 40 % Fettgehalt)
 - 1 frischer oder getrockneter Rosmarin-Zweig
 - 5 Scheiben geräucherter Ardenner Schinken (oder auch Schinkenabschnitt, geräucherter Speck) für die Schinken-Crème
 - Salz und Pfeffer
- Sahne in einen kleinen Topf geben und erhitzen.
- Rosmarin und Schinken, bzw. Speck zur Sahne geben und einmal kurz aufkochen. Vorsicht: Sahne kocht leicht über!
 - Nach dem Aufkochen, Deckel auf den Topf geben, etwas weitergaren und anschließend ruhen lassen, damit die Aromen in die Sahne übergehen.
 - Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 - Sahne durch ein Sieb passieren
 - Kurz vor dem Servieren, die Sahne langsam wärmen und anschließend aufschäumen: Entweder mit einem Mixer oder besser noch per Hand cremig aufschlagen oder mit Hilfe eines Whips aufschäumen (z.B. Whip von iSi für Espumas und andere Kreationen). Die Sahne sollte nicht ganz steif geschlagen sein, sondern nur luftig, cremig sein.

Knusprige Schinken-Chips:

- 2 Scheiben geräucherten Ardenner Schinken als Chips im Backofen getrocknet (1/2 Chips pro Person zum Velouté gereicht. Es können auch mehr Schinken-Chips zubereitet werden – ist sehr lecker als kleines Appetithäppchen zwischendurch)
- Ofen auf 160 °C vorheizen.
- Backblech mit Backpapier oder Backfolie auslegen.
- Schinkenscheiben verteilen und circa 18 Minuten (je nach Ofen auch weniger lang) im Backofen trocknen.
- Sind die Scheiben knusprig, in zwei Hälften teilen und beiseitestellen.

Tipp zum Anrichten:

Das Wurzelgemüse-Velouté in kleine Gläschen geben. Zu $\frac{3}{4}$ füllen. Anschließend die luftig geschlagene Sahne hinzugeben, bzw. mit Hilfe des iSi-Whips die Sahne als „Espuma“ auf das Velouté geben. Mit einer knusprigen Schinken-Chips dekorieren und servieren. Guten Appetit!

Vegetarische Alternativen:

- Statt Schinken-Sahne: Einfach den Schinken bei der Sahne weglassen und nach Belieben mit mehr Kräutern aromatisieren. Für eine hübsche gelbe Farbe kann auch etwas Currypulver oder Curcuma zur Sahne gegeben werden. Das gibt nochmal einen besonderen Kick!
- Statt Schinken-Chips, eine knusprige Süßkartoffel-Chips: Statt Schinken einfach Süßkartoffeln schälen und in circa 3 mm dicke Scheiben hobeln. Mit Olivenöl beträufeln, mit Fleur de Sel, Pfeffer und Herbes de Provence würzen. Im Backofen trocknen (Vorgang wie bei den Schinken Chips)

Wein-Empfehlung für das Wurzelgemüse-Veloutée.

Auf Empfehlung von Sébastien Petrovcic, L'Instant Divin aus Baelen:

- ***Crémant du Jura « Brut »:*** Mit seiner feinen Perlage sorgt er sofort für festliche Stimmung und setzt das Velouté in Szene. Dieser Crémant wird aus den Rebsorten Chardonnay und Pinot Noir erzeugt. Preis: 15,10 Euro/Flasche
- ***Domaine Jouclary, Viognier aus dem Languedoc:*** Frische Zitrusaromen bilden einen runden Kontrast zu dem winterlichen Velouté. Einfach köstlich! Kleiner Tipp: Weine aus dem Languedoc haben ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis! 10,90 Euro/Flasche

HAUPTGERICHT

Perlhuhn-Suprême auf karamellisierten Äpfeln, Calvados-Sauce und Trüffelpüree.

Kinder-Alternative: Perlhuhn auf karamellisierten Äpfeln, Braten-Jus und Butterpüree

Für das Perlhuhn

- 4 Suprême vom Perlhuhn
- Salz und Pfeffer
- Küchengarn oder Mini-Spießchen aus Holz oder Metall
- 4 EL Bratfett
- 8 Schalotten
- 2 Lorbeerblätter
- Perlhuhn-Stücke parieren: überschüssiges Fett abschneiden, dicke Sehnen entfernen und darauf achten, dass keine spitzen Knöchelchen im Fleisch sind
- Würzen mit Salz und Pfeffer
- Suprême-Stücke zusammenrollen, mit Küchengarn festbinden, bzw. mit einem Spieß feststecken
- In einer Pfanne mit Bratfett auf der Hautseite scharf anbraten.
- Schalotten schälen. Kleine Schalotten ganz lassen, dickere Schalotten in zwei Hälften teilen.
- Eine feuerfeste Schüssel nehmen. Ausbuttern. Schalotten zugeben, Lorbeerblätter untermischen.
- Anschließend das Perlhuhn auf das Schalottenbett legen. Kleine Butterstückchen auf die Perlhuhn-Stücke legen.
- Ofen auf 160°C vorheizen. Auflaufform mit dem Perlhuhn 30 Minuten garen. Das Fleisch darf noch rosé sein.

Für die karamellisierten Äpfel

- 4 Äpfel (am besten etwas säuerliche Äpfel, zum Beispiel Boskop)
- 1-2 EL Zucker
- Etwas Zitronensaft
- Butter
- 1 EL Calvados
- Äpfel schälen, vierteln, Kerne entfernen und in circa 1 cm feine Halbmonde schneiden
- Die Zitrone über die Apfelscheiben träufeln, damit sie nicht braun werden
- Eine Pfanne nehmen, Butter schmelzen
- Zucker in die Pfanne geben, leicht karamellisieren lassen
- Apfelscheiben in der Butter und dem Karamell goldig an-

braten. Achtung: Die Äpfel nicht zu lange garen, sonst wird es Kompott!

- KURZ vor dem SERVIEREN die Äpfel erneut erhitzen mit Calvados übergießen und flambieren.

Für die Calvados-Sauce

- 1 – 2 Zwiebel
- 1 EL Butter zum Anbraten
- 1 EL Zucker
- 50 ml Calvados
- Circa 500 ml Hühner-Brühe
- 1 Rosmarin-Zweig
- Circa 50 g kalte Butter
- Salz und Pfeffer

- Zwiebeln fein hacken und in Butter andünsten
- Zucker über die Zwiebeln geben und karamellisieren lassen
- Zwiebeln mit Calvados ablöschen
- Hühnerbrühe hinzugehen
- Rosmarin-Zweig hinzugeben
- Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen und den Bratenfonds hinzugeben. Nur die Flüssigkeit! Die Schalotten und das Fleisch mit Alu-Folie abdecken (damit es nicht austrocknet) und warm stellen.
- Circa zur Hälfte reduzieren lassen.
- Sauce mit dem Stabmixer oder im Thermomix sämig mixen
- Kurz vor dem Servieren: Die kalte (!) Butter zu der reduzierten Sauce geben und mit dem Schneebesen zu einer homogenen Masse montieren
- Mit Salz und Pfeffer und je nach Geschmack mit noch etwas Calvados abschmecken

Für das Püree

- 1,5 kg Kartoffeln

- Kartoffeln schälen und vierteln (Achtung: nicht in zu kleine Stücke schneiden. Sonst wird der Püree wegen der Stärke in den Kartoffeln klebrig). Kartoffeln in einen großen Topf mit Wasser geben, salzen und weichkochen.
- Wenn die Kartoffeln weich sind, Kartoffeln abschütten

- 150 ml Milch
 - 200 g Butter
 - Circa 2 g Muskatnuss
 - Fleur de Sel
- Die Milch aufkochen, die Butter zugeben und schmelzen
 - Milch-Butter-Mischung zu den Kartoffeln geben und mit einem Stampfer (oder im Passe Vite) die Kartoffeln zu Püree stampfen.
 - Mit Fleur de Sel abschmecken
 - Trüffel über den Püree raspeln und durchmischen. Wenn man keine frische Trüffel zur Hand hat, kann man alternativ auch „Trüffel-Paste“ nehmen und ein wenig unter den Püree mischen.
 - Kurz vor dem Servieren frische Trüffel hobeln und über den Teller verteilen.
- Frische Trüffel (alternativ Trüffel-Paste)

Tipp zum Anrichten:

Teller warm stellen und kurz vor dem Servieren erst aus dem Ofen nehmen. Auf die warmen Teller ein Bett aus den flambierten Äpfeln anrichten. Darauf die Perlhuhn-Suprême-Stückchen setzen. Mit den Schalotten aus dem Ofen dekorieren.

Püree auf den Tellern anrichten.

Sauce hinzugeben und mit Trüffeln-Hobeln berieseln.

Zusatz-Gemüse Beilage „Mini-Rübchen“:

Als Gemüse eignen sich hier kleine Rübchen. Einfach Rübchen im Dampfgarer oder im Salzwasser garen. Kurz vor dem Servieren in Butter erhitzen, salzen und pfeffern. Fertig.

Kinder-Variante: Einfach den Calvados und die Trüffel weglassen. Anstelle der Trüffel etwas frischen Thymian fein hacken und über den Püree streuen.

Wein-Empfehlung für das Perlhuhn-Suprême

Auf Empfehlung von Sébastien Petrovic, L'Instant Divin aus Baelen:

- ***Weißwein „Milo“:*** Aus dem Languedoc, Corbières. Domaine Ste. Marie des Crozes. Ein gehaltvoller Weißwein aus zu 100% Roussanne Reben. Floral und rund im Abgang. Preis: 18,20 Euro/Flasche
- ***Rotwein „La Cantilène“:*** Chateau Saint Eulalie, Minervois La Livinière. Rebsorten : Syrah, Grenache, Carignon. Ausgeglichen, komplexe Aromen. 15,50 Euro/Flasche

DESSERT

Kardamom-Birnen mit Zimt-Blätterteigsternen und Honig-Quark-Mousse
Kinder-Alternative: Vanille-Zitronen-Birne mit Zimt-Blätterteigsternen und Vanilleeis

-

Für die Kardamom-Birnen

- 4 feste Birnen
- 500 ml trockener Weißwein
- Saft von 1,5 Zitronen
- 150 g Zucker
- 15 Kardamomkapseln (leicht zerdrückt)
- ½ TL Safranfäden
- 1 Prise Salz
- Birnen schälen
- Oberen Birnenteil abschneiden, Stängel dranlassen
- Untere Birne vierteln, entkernen und in circa 5 cm lange, tropfenförmige Stücke schneiden
- Wein und Zitronensaft, Zucker, Kardamomkapseln, Salz und Safran in einem Topf zum Kochen bringen.
- Birnen hinzugeben. Sie sollten komplett mit Flüssigkeit bedeckt sein. Ist das nicht der Fall, noch etwas Wasser hinzugeben.
- Pergamentpapier auf die Birnen legen und circa 10 Minuten garen. Achtung, dass die Birnen nicht zu weichkochen
- Sind die Birnen einmal gar, aus dem Sirup nehmen und kaltstellen
- Sirup einkochen und mindestens zur Hälfte reduzieren, so dass er dickflüssig wird.

Für die Blätterteig-Sterne

- Eine Rolle fertigen Blätterteig
- 2 Eigelb
- Spekulatiuspuder oder auch Zimt
- Groben Kristallzucker
- Blätterteig mit Sternchen-Plätzchenform ausstechen
- Eigelb verquirlen und auf die Plätzchen streichen
- Plätzchen mit Gewürzen überpudern
- Mit grobem Kristallzucker bestreuen
- Im vorgeheizten Backofen goldbraun backen (siehe Anleitung auf der Verpackung des

Blätterteigs)

Für die Quark-Mousse

- 250 g Quark, mind. 40% Fett
- Eventuell etwas Sahne
- 1 EL Grand Marnier
- Flüssigen Honig
- Limette
- Quark mit Grand Marnier vermengen
- Ist die Mischung nicht fest genug, etwas Sahne steif schlagen und unterheben
- KALT stellen!
- Quark auf den Tellern anrichten
- Etwas flüssigen Honig unter die Masse heben. Nicht komplett durchmischen. Es sollen noch die goldenen Honigstreifen zu sehen sein
- Limetten-Schale über dem Teller anhand einer Reibe abreiben

Tipp zum Anrichten:

Halbtiefe Teller ins Gefrierfach stellen und kurz vor dem Servieren rausnehmen. Etwas Quark-Mousse anrichten, mit Honig-Streifen durchziehen. Darauf die Birnen-Tropfen setzen, mit etwas Sirup beträufeln, mit Limetten-Abrieb überpudern und mit einem noch warmen Blätterteigstern servieren.

Kinder-Variante: „Vanille-Limonen-Birne“

Statt der „Kardamom-Birne“ gibt es eine „Vanille-Birne mit Limonen“. Folgende Zutaten: 6 kleine Birnen, ½ Liter Wasser, 300 g Zucker, Zesten von Limonen, Saft von 2 Limonen, ½ Vanillestange. Zubereitung: Birnen schälen. Einen Topf mit Wasser, Zucker, Limonen-Zesten und Limonensaft füllen. Vanilleschote hinzugeben. Birnen hinzugeben und bissfest kochen. Sind die Birnen gar, sie aus dem Sud nehmen. Sud zu einem Sirup reduzieren. Wie oben beschrieben dann mit Quark (ohne Alkohol!) oder mit Vanilleeis servieren. Guten Appetit!

Wein-Empfehlung für das Birnen-Dessert

Auf Empfehlung von Sébastien Petrovcic, L'Instant Divin aus Baelen:

- **Vin doux naturel, Grain de Lumière:** 100 % Muskat-Rebe aus dem Hause Clos Bagatelle, Saint-Jean-de-Minervois. Mineralisch und frisch zugleich. Engelhaft. Preis: 11,95 Euro/Flasche