

BRF-Weihnachtsmenü 2022

Eine Reise in die kulinarische Geschichte: Rehpfeffer-Rezept nach "De Lenze Grit"

Am Anfang stand ein Aufruf des Eupener Staatsarchivs und des „Zentrums für ostbelgische Geschichte“ (ZOG): Gesucht wurden „historische Dokumente zur Ess- und Trinkkultur unserer Gegend“. Zutage gekommen ist dabei ein berühmtes Eupener Rezept: der „Rehpfeffer nach de Lenze Grit“. Ein Rezept aus dem Jahr 1906, das von der Eupener Fritüren-Besitzerin Margareta Lenz (1888 – 1961) lange Jahre gekocht wurde. Margaretas Nichte, Elsa Lenz, hat uns ihre Rezeptversion diktiert. Im Jahr 2022 soll der Rehpfeffer Teil unseres Weihnachtsmenüs sein.

Insgesamt hat sich dieses Menü aus historischen Kochbüchern inspiriert. Unsere weiteren Quellen sind das „Praktische Kochbuch“ von Henriette Davidis-Holle aus dem Jahr 1906 und das „Illustrierte Kochbuch für die einfache und feine Küche“ von Mary Hahn aus dem Jahr 1922.

Wir wünschen viel Freude beim Nachkochen!

VORSPEISE

Klare Fleischbrühe „Bowl“ mit Engelshaar

HAUPTGANG

Rehpfeffer nach „De Lenze Grit“
mit Lütticher Kartoffel-Waffeln & Apfel-Birnen-Preiselbeer-Chutney & geschmorten Chicorée

DESSERT

Karamellisierte Ananas
mit Vanilleeis im Spekulationsmantel & Mandelbögen

Vorwort von „BRF-Redaktionsköchin“ Simonne Doepgen:

Ich koche leidenschaftlich gerne. Diesen Sommer habe ich auch einen Abschluss als Restaurateurin einer Kochschule bei Lüttich erhalten. Der Aufruf des Staatsarchivs und des Zentrums für ostbelgische Geschichte war für mich die Gelegenheit, historische Rezepte einmal nachzukochen. Der Einfachheit halber habe ich die Rezepte jedoch etwas an die heutige Zeit angepasst. Doch es ist interessant zu lesen, dass sich in der Grundküche kaum etwas verändert hat. Fest steht allerdings, dass die Menschen damals mehr Zeit in der Küche verbrachten als wir heute! Die Kochbücher sind echte Lesebücher und geben auch ganz praktische Tipps, zum Beispiel zum richtigen Kochgeschirr. Das ist ja auch heute noch sehr wichtig, um gute Resultate zu erzielen!

Ich danke besonders Els Herrebout vom Eupener Staatsarchiv für ihre tatkräftige Unterstützung. Sie und ihr Team haben Archive durchsucht und sie sind fündig geworden! Mein Dank richtet sich auch an Catherine Weisshaupt vom Eupener Stadtarchiv. Auch dort wurde nach alten Fotos und anderen Zeugnissen erfolgreich gesucht. Vielen Dank!

Mein Dank geht auch an die Familie rund um Elsa Lenz, die uns das historische Rehpfeffer-Rezept zur Verfügung stellt, und an Bernd Lenz, den Groß-Neffen von Margareta, der den Rehpfeffer mit mir kocht.

Wir alle wünschen gutes Gelingen und frohe Festtage!

Eupen, im Dezember 2022

VORSPEISE

Klare Fleischbrühe – „Bowl“ – mit Engelshaar

Die Inspiration zu dieser Kraftbrühe kommt ebenfalls aus dem Fundus des „Collection Days“ des Staatsarchivs und des „Zentrums für ostbelgische Geschichte“. Abgegeben wurde ebenfalls das „Illustrierte Kochbuch für die einfache und feine Küche“ von Mary Hahn. Das Buch erschien erstmals 1919 in Leipzig. Unsere Ausgabe stammt aus dem Jahr 1922. Im hinteren Teil des Kochbuchs finden wir Menüvorschläge für „besondere Gelegenheiten“. Dort wird für den Monat Dezember eine „Fleischbrühe mit Engelhaar“ vorgeschlagen. Ziemlich hip kommt die Brühe mit ihren Einlagen heute wieder als „Bowl“ daher. Doch die Bowl ist nichts anderes als eine kräftige Brühe – die Mutter aller Suppen...

Kleiner Tipp: Bereiten Sie die Suppe auf jeden Fall spätestens am Vortag zu. Auch wenn die Zutaten schnell geschnippelt sind, braucht das Einkochen circa 3 Stunden. Auf jeden Fall benötigen Sie einen Topf, „der eher hoch als breit ist“, schreibt auch schon Mary Hahn in ihrem Buch von 1922. Tatsächlich gehört auch heute noch ein großer, hoher Suppentopf in jede Küche und wird sich als eine gute Investition erweisen.

FLEISCHBRÜHE

Zutaten für 12 Personen

(zu viel Suppe ist immer gut... Diese Brühe lässt sich zudem prima einfrieren)

- 2 kg Suppenfleisch vom Rind, vorzugsweise mit Knochen
- 4 mittlere Möhren
- 4 Lauchstangen
- 4 Zwiebeln
- 1 Bouquet Garni: Petersilie, Lorbeer und Thymian
- 6 Stangen grüner Sellerie
- 6 Knoblauchzehen
- 4 Gewürznelken
- Salz und Pfeffer
- 5 -6 Liter Wasser (je nach Topfgröße)

Garnitur - Einlagen:

- 4 junge Möhren
- 3 Schalotten
- 2 Lauch
- 2-3 Stangen Sellerie
- Eine Packung sehr feine Nudeln, „Vermicellini“ aus Hartweizengrieß oder auch Reismudeln aus der asiatischen Küche – im Volksmund „Engelshaar“ genannt
- 1 EL Madeira (optional)
- Etwas frischen Kerbel oder frische Petersilien mit glatten Blättern zur Deko

Zubereitung der Brühe:

Das Fleisch in einen Topf geben, mit kaltem Wasser bedecken, zum Kochen bringen und gründlich abschöpfen. Dabei den Deckel nicht ganz auf den Topf geben, sondern immer einen Spalt offen lassen.

Zwiebel mit der Schale halbieren und auf der Schnittseite in einer Pfanne braun anrösten. Zwiebeln mit Nelken spicken und mit den Knoblauchzehen zur Brühe hinzugeben. Die angeröstete Zwiebel und die Schale verleihen der Suppe eine kräftigere, braune Farbe. Das Bouquet Garni, Salz und Pfeffer sowie das restliche Gemüse in „Mirepoix“ (d.h. in circa 2 cm dicke Würfel) geschnitten dazugeben. 3-4 Stunden köcheln lassen und dabei regelmäßig alle Unreinheiten, die an die Oberfläche treten, abschöpfen.

Durch ein feines Sieb gießen, ohne zu stampfen. Bei Bedarf reduzieren. Abkühlen lassen. Gründlich entfetten. Nochmal erwärmen und durch ein feines Sieb und ein vorher gut ausgewaschenes Leinentuch passieren (das Tuch mit heißem Wasser gewissenhaft ausspülen, damit keine Waschmittlrückstände bleiben). Abschmecken. Eventuell einen Schuss Madeira hinzugehen.

Diese Brühe wird zum „Consommé“, wenn sie nochmal „geklärt“ wird. Das geschieht mit Eiweiß und Rinderhack (so genanntes „Klärfleisch“). Das ist aber nochmal ein Kapitel für sich.

Garnitur - Einlagen:

Gemüse schälen. Karotten, Sellerie und Lauch in „Chiffonade“, d.h. in sehr feine Streifen von circa 3 cm Länge schneiden. Zwiebeln ebenfalls in längliche, feine Streifen schneiden. Jedes Gemüse separat dampfgaren oder englisch kochen (im Salzwasser). Im Eiswasser abschrecken, damit die Farben erhalten bleiben. Direkt herausnehmen. Kalt stellen. Kurz vor dem Servieren in etwas Brühe kurz erwärmen.

Anrichten:

Das Gemüse in vorgewärmten Suppenschalen anrichten. Mit einer Gabel die Nudeln zu einem Nest drehen und auf das Gemüsebett geben. Die Brühe darüber gießen. Wahlweise mit einigen Blättchen Petersilie oder Kerbel dekorieren.

HAUPTSPEISE

Rezept für Eupener Rehpfeffer nach "De Lenze Grit"

Diktiert von Elsa Lenz, auf Basis des Rezepts von Henriette Davidis-Holle, 1906

Zutaten für 4 - 6 Personen

- 2 kg Rehfleisch (besser noch Hirschkalbsragout)
- 300 g geräucherter Speck
- 4 Zwiebeln
- 3 EL Mehl
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Wacholderbeeren (oder mehr, sagt Elsa Lenz)
- 5 - 6 Nelken
- 3 dicke eingelegte Essiggürkchen („Am besten eine deutsche Marke nehmen und mit der Hand sehr fein und klein schneiden“, rät Elsa Lenz)
- 1 Flasche Rotwein
- 1 Schuss weißer Essig oder auch Rotweinessig
- 3 dicke EL Kraut
- Elsa Lenz gibt noch circa 100 ml heißes Wasser hinzu („Wildfonds“ gibt eine kräftigere Note)
- 2 EL Schmalz zum Anbraten
- Pfeffer und Salz
- 4 Scheiben unbehandelte Zitrone

Zubereitung des Rehpfeffers

Das Rehfleisch in circa 2 cm dicke Würfel schneiden. „Kleiner, als man es üblicherweise beim Metzger bekommt“, rät Elsa Lenz. Fleisch mit Pfeffer und Salz würzen, in Mehl wenden und in Margarine und Schmalz goldbraun anbraten. „Durch das Mehl wird die Soße sämig“, erklärt Elsa. Fleisch aus dem Bräter nehmen. Den Speck in einer separaten Pfanne auslassen. Die Zwiebel in circa 1 cm dicke Würfel schneiden und im ausgelassenen Speck glasig anbraten. Anschließend Zwiebel und Speck zum Fleisch hinzugeben. Heißes Wasser oder besser noch Wildfonds hinzugeben. Den Wildfonds kann man fertig beim Metzger kaufen oder auch im Supermarkt.

Abdecken und einige Minuten kochen lassen. Abschäumen. Rotwein hinzugeben – so viel, dass das Gargut bedeckt ist.

Gürkchen in Brunoise (d.h. in sehr feine Würfel) schneiden von 2-3 mm, zum Fleisch und zu den Zwiebeln hinzufügen. Henriette Davidis-Holl rät dazu, die Gürkchen „länglich“ zu schneiden. Elsa Lenz wählt die feinen Würfelchen. Kraut, einen Schuss Essig und Zitronenscheiben hinzugeben. Alle Gewürze hinzugeben (Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Nelken).

1,5 bis 2 Stunden köcheln lassen, abschmecken und ggf. nachwürzen. Achtung: Das Hirschkalbsragout ist sehr zart und sollte nicht durch zu langes Garen zerkocht werden.

Am besten das Ragout vor dem Servieren eine Nacht ruhen lassen. Vor dem Servieren nochmal abschmecken und eventuell mit etwas Honig verfeinern.

BEILAGEN

Da das Rezept in Eupen in der Fritüre von Margerata Lenz serviert wurde, werden traditionell natürlich Fritten mit dem Rehpfeffer gereicht. „Doch man kann alles dazu machen, Kroketten zum Beispiel“, sagt Elsa Lenz. Eines darf für Elsa Lenz jedoch nicht fehlen: Chutney aus Äpfeln, Birnen und Preiselbeeren.

CHUTNEY

Zutaten für 4 Personen

- 2 Birnen
- 2 Äpfel
- 250 g Preiselbeeren (aus dem Glas im eigenen Saft, nicht gezuckert. Oder tiefgefroren)
- 100 ml Apfelessig
- 70 g Zucker
- roter Porto
- Optional : 1 Sternanis, Zitronenzeste, 2 Nelken, 2 Messerspitzen gemahlener Zimt (oder besser eine Zimtstange) und 8 bis 10 rosa Pfefferkörner

Äpfel und Birnen schälen. Direkt mit Zitrone beträufeln, damit das Obst nicht braun wird. Äpfel und Birnen in circa 1 cm dicke Würfel schneiden. Obst in eine Schüssel geben.

Zucker im Topf schmelzen, Essig hinzugeben und zu einem leichten Karamell werden lassen. Das Obst und die übrigen Zutaten hinzugeben, kurz aufkochen, vom Herd nehmen und ziehen lassen. Das Obst sollte stichfest bleiben.

Elsa Lenz verzichtet bei ihrem Chutney auf Gewürze und auf den Essig. Nur „einen guten Schuss Porto“ fügt Elsa Lenz hinzu. Wer mag, kann jedoch Sternanis, Zitronenzesten, Nelken, rosa Pfeffer und Zimt hinzugeben. Das verleiht dem Chutney eine orientalische Note. Auch der Essig gehört zu einem Chutney eigentlich dazu, um die Süße etwas auszugleichen. Aber das ist alles Geschmackssache.

LÜTTICHER KARTOFFEL-WAFFELN

Diese Kartoffel-Waffeln sind nicht in den historischen Kochbüchern zu finden. Allerdings sind die Waffeln seit Generationen beliebt, meistens als Süßspeise. Hier schlagen wir eine herzhafte Variante vor.

Zutaten für 6 Personen

- 400 g weich kochende Kartoffeln
- 275 g Mehl
- 120 ml Milch
- 40 g Hefe
- 3 ganze Eier
- 250 g Butter
- Salz, Pfeffer
- 1 TL frischer, fein gehackter Rosmarin ODER 1 TL geriebene Muskatnuss

Zubereitung

Kartoffeln zu einem luftigen Püree verarbeiten: Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser sämig kochen. Kochwasser abschütten und Kartoffeln nach und nach stampfen.

Das Mehl in eine Vertiefung drücken, die lauwarme Milch, die angerührte Hefe, die Eier, die geschmolzene Butter, Salz, Pfeffer und fein gehackten Rosmarin hinzugeben. Wer es lieber klassisch mag, verzichtet auf Rosmarin und nimmt stattdessen geriebene Muskatnuss. Alles vermischen und unter das Kartoffelpüree heben, sodass der Teig homogen wird. Den Teig 1/2 Stunde gehen lassen.

Anschließend den Teig portionsweise in einem Waffeleisen backen. Auf einem Rost abkühlen lassen, gut verpacken und kaltstellen. Kurz vor dem Servieren einige Minuten im heißen Ofen backen, um die Waffeln zu erwärmen und knusprig zu machen.

GEMÜSE-BEILAGE „GESCHMORTE CHICOREE“

Ein feiner Ausgleich zu der Süße des Rehpfeffers und des Chutneys sind Chicorée. Wer jetzt schon die Nase wegen des bitteren Geschmacks rümpft, der sei beruhigt: Dieses Rezept nimmt dem Gemüse alles Unangenehme. Probieren Sie es aus!

Kleiner Tipp: Auch hier ist wieder ein guter Topf ganz entscheidend. Ein Bräter aus Gusseisen ist ideal. Die Chicorée müssen unbedingt mit Deckel gegart werden!

Zutaten für 4 Personen

- 8 kleine, feine Chicorée
- 1 EL Bratfett
- Saft 1/2 Zitrone
- Etwas Wasser
- 2 EL Zucker
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Chicorée von schlaffen Blättern befreien, Strunk abschneiden. Chicorée waschen und trocken tupfen.

Bratfett in den Bräter geben und Chicorée ordentlich anrösten. Die Chicorée sollten auf jeden Fall mehr als goldbraun angebraten werden. Mit Zucker überstreuen und kurz karamellisieren lassen. Direkt danach mit Zitronensaft und ggf. etwas Wasser ablöschen. Die Chicorée sollten zur Hälfte in Flüssigkeit garen können.

Salzen und pfeffern. Deckel auf den Topf geben (!) und so lange dünsten, bis das Gemüse gar ist.

DESSERT

Karamellierte Ananas mit Vanilleeis im Spekulatiusmantel & Mandelbögen

Nicht zu schwer möchten wir unseren Weihnachtsschmaus beenden. Was schlagen uns die historischen Kochbücher vor? Fündig wurden wir erneut im „Illustrierten Kochbuch für die einfache und feine Küche“ von Mary Hahn aus dem Jahr 1922. Hier empfiehlt die Autorin „Ananas“. Wie kann das sein? Frische Ananas in den 1920er Jahren war eine echte Rarität. Doch keineswegs meint die Köchin hier frische Ananas, sondern viel mehr Konservenware. Konserven waren beliebt und ziemlich modern. Wir verzichten jedoch heute auf die haltbar gemachte Ananas und nehmen eine frische Frucht.

Zutaten für 1 Liter VANILLE-EIS

- 1 l Milch
- 100 ml fette Sahne
- 6 Eigelb
- 250 g Zucker
- 1 Vanilleschote oder 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung des Vanilleeises:

Die Milch und die Sahne erhitzen. Die Vanilleschote der Länge nach durchschneiden und das Mark auskratzen. Vanilleschoten und Mark zu der Milch und der Sahne geben, ziehen lassen. Eigelb und Zucker so lange verquirlen, bis der Zucker aufgelöst ist. Die aufgegossene, kochende Milch nach und nach zur Masse geben und dabei kräftig rühren. Achtung: Die Masse darf nicht kochen, sonst gerinnt das Ei! Ideal ist eine Temperatur von 84 °C. In der Fachsprache heißt es hier: „Masse zur Rose binden“. Das ist der Löffeltest, mit dem sich feststellen lässt, ob die Masse ausreichend gebunden ist: Einen Holzlöffel in die Masse tauchen, herausziehen und auf die Masse pusten. Wenn sich dann Wellen bilden, ist die Eismasse perfekt. Von oben sehen die Wellen wie Rosen aus. Eismasse in die Eismaschine geben.

Vanilleeiskugeln im SPEKULATIUSMANTEL

Zutaten für 4 Personen

- 8 Kugeln Vanilleeis
- 6 Spekulatiusplätzchen

Das Vanilleeis nach Rezept zubereiten und mit einer kleinen Eiszange (Modell 100 oder 80) Kugeln formen. Die Kugeln auf einer Platte ins Gefrierfach stellen. Spekulatius im Mörser oder Cutter zerkleinern. Wenn die Eiskugeln fest geworden sind, in der Spekulatiusmasse wälzen. Erneut ins Gefrierfach stellen.

Zutaten für die ANANAS (für 4 Personen)

- 1 frische Ananas
- 1 Vanilleschote
- 25 g brauner Zucker
- 1 EL Butter
- 1 Limette
- Saft einer Orange
- Eventuell Rum zum Flambieren
- Frische Minzblätter oder Zitronenkresse zur Dekoration

Zubereitung der Ananas:

Die Ananas schälen und säubern. Mit einer Schneidemaschine oder einem sehr scharfen, großen Messer 12 schöne, 2-3 mm dicke Scheiben schneiden. Das Kerngehäuse entfernen. Ananas-Scheiben im Orangensaft marinieren lassen und kalt stellen. Den Rest der Ananas in +/- 1 cm große Würfel schneiden. Die Ananaswürfel mit dem braunen Zucker und der ausgekratzten Vanilleschote in Butter goldbraun braten. Mit dem Limettensaft und etwas von dem Orangensaft ablöschen und die Aromen abschmecken. Wer mag, gibt kurz vor dem Servieren den Rum zu den heißen Ananas-Würfeln in die Pfanne und flambiert diese exotische Köstlichkeit.

MANDELBÖGEN

- 185 g Kristallzucker
- 30 g Mehl
- 100 g Eiweiß
- 40 g geschmolzene Butter
- 200 g Mandelblättchen
- Etwas Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung der Mandelbögen:

Alle Zutaten bis auf die Mandeln vermischen und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech den Teig mit einem Löffel kreisförmig anrichten. Mit Mandelblättchen bestreuen.

Im Ofen bei 180° goldbraun +/- 20 Minuten backen. Sobald der Teig aus dem Ofen kommt, die heißen (!) Ringe auf eine Kuchenrolle oder auf eine Flasche legen. So werden die Ringe zu Bögen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Anrichten:

Kalte (!) Teller mit den dünnen und am besten auch kalten Ananasscheiben auslegen. Die lauwarmen gebratenen (eventuell frisch flambierten) Ananaswürfel darauf anrichten. Zwei mit Spekulatius maskierte Eiskugeln anrichten. Die Eiskugeln mit den Mandelbögen dekorieren. Mit einigen kleinen Minzblättern oder Zitronenkresse abschließen.

Was wäre ein gutes Essen ohne guten Wein?

Weineempfehlungen der Vinothek Visé in Eupen.

Folgende Weine wurden mit Sorgfalt von Sommelier Bernard Visé ausgewählt. Es gibt immer zwei Vorschläge pro Gericht: einen teureren Tropfen und eine etwas preisfreundlichere Alternative. Santé!

Vorweg, zum Aperitif!

Es muss nicht immer Champagner sein. Ein feiner Crémant perlt ebenso festlich. Hier unsere Empfehlung:

Crémant du Jura weiß (19 €). Domaine Désiré Petit à Pupillin im französischen Jura. Feine Perlage und blumiger Duft und ein Hauch von Trockenfrucht. Frischer und mineralischer Mund, sehr erfrischend. Trockener, leicht herber Abgang. Dieser Crémant lagert mindestens 18 Monate auf seiner Hefe.

Begleitweine zur VORSPEISE:

Klare Fleischbrühe „Bowl“ mit Engelhaar

- Weißwein „Picpoul de Pinet AOP 2021“ vom Weingut La Grangette in Castelnau de Gers im Département Hérault (11 €). Frischer und leicht herber Weißwein, dessen Trauben nicht weit vom Etang de Thau angebaut werden. Seit 2013 ist Picpoul de Pinet eine eigenständige Herkunftsbezeichnung.
- Oder der Weißwein, « Cairanne AOC Cuvée Marine 2020 », Domaine Charavin in Rasteau, Département Vaucluse (18 €). Drei Rebsorten (Clairette, Roussanne und Weißer Grenache) bilden die Basis dieser in Amphoren vergorenen und ausgebauten Cuvée. Frisch und leicht mineralisch, mit einem Aroma von Blumen und etwas Honig. Trocken mit leichter Mineralik im Nachhall.

Begleitweine zum HAUPTGANG:

***Rehpfeffer nach „De Lenze Grit“ mit Kartoffel-Waffeln
& Apfel-Birnen-Preiselbeer-Chutney & geschmorten Chicorée***

- Rotwein, « Domaine des Auzieres 2020 Jules », Côtes du Rhône Villages aus Roaix im Vaucluse (12 €). Solider Rhônewein mit viel Grenache und etwas Syrah. Rote Früchte und viel Würze, warm im Geschmack und gut integriertem Tannin. Abgang würzig und warm.
- Oder der Rotwein « Cotes du Roussillon Villages, Exception 2019 », Domaine Vaquer in Tresserre. Département des Pyrénées Orientales (18 €). Grenache, Carignan und Syrah bilden ein solides Trio mit kirschigem und würzigem Aroma. Die weichen Tannine bilden im Mund verbunden mit der Würze und den roten Früchten einen warmen Eindruck mit einem langen und kräftigen Nachhall.

Begleitweine zum DESSERT:

Karamellisierte Ananas mit Vanilleeis im Spekulatiusmantel & Mandelbögen

- Süßwein, « Coteaux du Layon 2020 Domaine Cady » in St Aubin de Luigné (16 €). Die Chenin-Traube mit leichter Edelfäule liefert Fruchtfleischaromen wie Pfirsich, Ansätze von Aprikose und auch etwas Quitte, süß mit etwas Frische, weicher süßlicher Mund mit einem leichten Schuss Frische im Abgang (halbtrocken bis süß).
- Oder Monbazillac « Un point c'est tout », 2016 Château Montdoyen in Monbazillac, Département Dordogne (17 €). Semillon, Muscadelle und Sauvignon von Edelfäule befallen verführen mit dem Duft von getrockneten Aprikosen und Feigen, der Gaumen mit konfiertes Zitrone und getrockneten Aprikosen, etwas Honig und Vanille, sehr langer Abgang mit Honig und Trockenfruchtgeschmack.

Nähere Informationen erteilt die Vinothek Visé, Sommelier Bernard Visé.
Steinroth 45 in 4700-Eupen, +32 (0)477 478 164, vinothek-vise.be.