

Das BRF-Weihnachtsmenü 2023

Vorspeise

Hirsch-Tatar
mit Val-Dieu-Vinaigrette & Feldsalat & Granatäpfeln

Hauptgang

In Erdnussöl knusprig geröstetes Wolfsbarschfilet
mit gebackenem Knollensellerie, Ofen-Möhren, Pommes Grenailles & Curry-Hollandaise

Dessert

Flambierte Bratäpfel mit Nüssen & Rosmarin
auf Mascarpone-Mousse

Alle Mengenangaben der Rezepte sind für 4 Personen.
Abkürzungen: KL = Kaffeelöffel, SL = Suppenlöffel

Vorspeise:

Hirsch-Tatar mit Val-Dieu-Vinaigrette

ZUTATEN

- 400 g Hirschfilet oder Rücken
- 2 Schalotten
- 1 Zitrone
- Feldsalat
- Granatapfel
- 25 cl helles Val Dieu Bier
- 2 KL Senf
- 1 KL Balsamico-Essig
- Salz und Pfeffer
- 3 SL gutes Olivenöl
- Optional: Schwarzbrot, Toastbrot und Plätzchenstecher

Hirschfleisch vorbereiten

Grundsätzlich sollte darauf geachtet werden, dass das Hirschfleisch sehr frisch ist. Hier ist der heimische Metzger die beste Anlaufstelle für bedenkenlose Qualität!

Das Fleisch vor der Verarbeitung kurz einfrieren, damit man es genauer schneiden kann.

Das Fleisch in circa 1 cm kleine Würfel schneiden. Mit Klarsichtfolie abdecken und kaltstellen.

Vinaigrette anrühren

Das Bier in einer höheren Pfanne so lange kochen, bis sich ein Sirup gebildet hat (Köche nennen das: „das Bier reduzieren“). Abkühlen lassen. Balsamico-Essig hinzugeben, dann den Senf. Alles gut verquirlen. Dann das Öl hinzugeben und so wie eine Mayonnaise aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Vinaigrette abkühlen lassen, aber nicht in den Kühlschrank stellen.

Schalotten schälen und in Brunoise sehr fein hacken.

Tatar, Schalotten-Brunoise und Vinaigrette vermischen. Kaltstellen und durchziehen lassen.

Feldsalat vorbereiten

Feldsalat waschen, reinigen und mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.

Granatäpfel aufschneiden und entkernen. Achtung: Der Granatapfel verliert sehr viel Saft. Am besten den Granatapfel auf einem großen Teller entkernen.

Anrichten

Wer Servierringe hat: Einen Servierring in der Mitte des Tellers anrichten. Abwechselnd Tatar und Feldsalat in den Ring geben. Mit Granatäpfel-Kernen dekorieren.

Wer keine Servierringe hat: Tatar mit zwei Löffeln zu kleinen Quenelles (Nocken) formen und mit Feldsalat dekorieren.

Alternativ kann diese Vorspeise auch in kleinen Gläsern (Verrines) angerichtet werden.

Anschließend Granatapfelkerne und einige weitere Tropfen Vinaigrette hinzugeben. Mit getoastetem Brot dekorieren. Tipp: Wer mag, sticht mit Plätzchenformen die Brotscheiben aus und röstet nach Belieben seine Sterne und kleinen Tannenbäume!

Hauptgang:

In Erdnussöl knusprig geröstetes Wolfsbarschfilet mit gebackener Knollensellerie, Ofen-Möhren, Pommes Grenailles & Curry-Hollandaise

ZUTATEN

- 4 Wolfsbarschfilets mit Haut! (circa 200 g pro Person)
- 200 ml Erdnussöl
- Salz und Pfeffer am besten aus der Mühle
- 1 Knollensellerie
- 2 Zehen frischer Knoblauch
- 100 g Butter
- 10 Nelken
- 10 Lorbeeren
- 4 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer
- 8 schöne Bundmöhren
- 100 g Butter
- 2 frische oder getrocknete Thymianzweige
- Pfeffer und Salz
- 1 kg festkochende, kleine Kartoffeln (Pommes Grenailles)
- 4 Eigelb
- etwas Zitronensaft
- 3 EL Weißwein
- 200 g Butter
- Salz (besser: Fleur de Sel) und Pfeffer
- Piment d'Espelette
- Curry Maharani (oder ähnliches)
- Frische Staudensellerie-Blätter

Knollensellerie

Knolle schälen. Auf eine Aluminiumfolie legen, die groß genug ist, um die Knolle komplett einzuwickeln. Knoblauch schälen und grob zerkleinern. Butter in Stücke schneiden.

Butter und die anderen Zutaten (Nelken, Lorbeeren, Lorbeerblätter) nach Belieben zum Sellerie geben, salzen und pfeffern.

Die Aluminiumfolie zu einer „Papillote“ fest zusammenfalten, dass alles gut dicht ist. Paket in eine Auflaufform geben und bei 180-200 °C im Backofen (Umluft) mindestens 2 Stunden garen. Gardauer hängt von der Größe der Knolle ab. Die Knolle ist gar, wenn sie sich einfach mit einem Löffel durchstechen lässt.

Ofen-Möhren

Möhren fein schälen und waschen. Besonders appetitlich lassen sich die Bundmöhren anrichten, wenn noch ein wenig Grün am Strunk gelassen wird. Auch hier machen wir uns eine „Papillote“ aus Aluminiumfolie. Die fein geschälten Möhren auf ein Bett von Butter und Thymian legen. Salzen, pfeffern und circa 30 Minuten bei 180 °C im Backofen (Umluft) garen.

Fisch zubereiten

In einer hohen Pfanne das Erdnussöl heiß werden lassen. Die Fischfilets leicht salzen und pfeffern. Dann ausschließlich (!) auf der Hautseite im heißen Öl scharf anbraten. Der Fisch sollte

noch glasig sein und auf keinen Fall zu lange gegart werden. Dann: Einen Teller mit Küchenpapier auslegen und Fett hier abtropfen lassen.

Erdnussöl ist sehr hitzebeständig und eignet sich deshalb hervorragend zum Braten. In der asiatischen Küche wird es häufig im Wok verwendet. Es hat viele gute Eigenschaften: So hat es zum Beispiel einen hohen Vitamin-E-Gehalt und wirkt sich positiv auf den Cholesterinspiegel aus.

Curry-Hollandaise

Einen Topf ins fast kochende Wasserbad stellen: Weißwein und Zitronensaft in den Topf geben. Das Eigelb hinzugeben und die Mischung kräftig aufschlagen. Achtung: Diese Mischung muss unter 65 °C warm sein! Sonst gerinnt das Ei und die Soße bekommt Klümpchen. Eigelb-Mischung mit dem Schneebesen so lange schlagen, bis die Soße bindet, bzw. fester wird. Dann die kalte, in Stücke geschnittene Butter hinzugeben und kräftig unterschlagen, sodass die Soße luftig wird. Mit Fleur de Sel, Pfeffer, Piment d'Espelette und ordentlich Curry abschmecken.

Anmerkung: Fleur de Sel hebt den Geschmack besser als Salz und schmeckt feiner. Diese Art „Sauce Hollandaise“ lässt sich nicht lange aufbewahren. Sie sollte am besten kurz vor dem Servieren geschlagen werden.

Pommes Grenailles

Entweder kann man sie als Pellkartoffeln kochen. Wer mehr Zeit hat, schält die kleinen Kartoffelchen. Im gesalzenen Wasser 20 bis 25 Minuten bissfest kochen.

Selleriegrün frittieren

Kleine Blättchen Selleriegrün und die Selleriestangen fein hacken und im Erdnussöl knusprig frittieren, sodass sie knusprig werden. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Anrichten

In der Mitte des Tellers ein Bett aus dem knusprigen Selleriegrün anrichten. Fisch darauflegen. Mit einem Löffel oder einer Eiszange kleine Selleriekugeln aus der weichen Knolle herausheben. Möhren hinzugeben und das Gemüse um den Fisch herum dressieren. Fisch und Gemüse mit der Butter aus der Gemüse-Papillote beträufeln. Mit einem Löffel kreisförmig um Fisch und Gemüse herum die Hollandaise-Soße hinzugeben. Mit den restlichen Blättchen Staudensellerie dekorieren. Auch frische Blätter können hinzu.

Dessert:

Flambierte Bratäpfel mit Nüssen & Rosmarin auf Mascarpone-Mousse

ZUTATEN

- 8 kleine, feste Äpfel (zum Beispiel Jonagold)
- 1 Zitrone
- 8 EL brauner Zucker
- 2 EL Zimt
- 5 EL verschiedene Nüsse nach Geschmack (Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln etc.)
- 5 EL Rosinen
- 50 g Butter
- Ahornsirup
- 250 g Mascarpone
- 250 g Sahne / oder auch Quark
- 3 EL Puderzucker
- Rosmarin
- Rum
- 1 L trüber Apfelsaft

Äpfel vorbereiten

Die Zitrone pressen. Die Äpfel mit einem „Apfelstecher“ entkernen. Das Kerngehäuse kann auch mit einem Messer herausgenommen werden, ist aber etwas mühsamer, da der Apfel nicht brechen sollte.

Die Äpfel in einer gebutterten Auflaufform anrichten und direkt mit Zitronensaft beträufeln, mit etwas Zimt würzen.

Die Nüsse grob zerhacken, mit den Rosinen und dem braunen Zucker vermischen und ebenfalls in die Äpfel füllen. Butter hinzugeben. Die restlichen Nüsse einfach zwischen den Äpfeln verteilen. Form mit Apfelsaft auffüllen, sodass die Äpfel circa 2 cm hoch im Saft liegen. Die Auflaufform auf 200 °C im Backofen circa 20 Minuten garen.

Mascarpone-Mousse

Mascarpone, Sahne (oder Quark) mit dem Puderzucker vermischen, in Spritzbeutel füllen und kaltstellen.

Anrichten

Kurz vor dem Servieren den Rum in einem kleinen Topf erhitzen. Anzünden und über die Äpfel geben.

Die Mascarpone-Mousse auf einen Teller geben. Darauf den Apfel mit etwas Sud und Nüssen anrichten. Mit Ahornsirup beträufeln und mit fein gehacktem, frischem Rosmarin dekorieren. Et Voilà!

Weinempfehlung: Ein guter Wein, ein gelungenes Essen!

Die Winempfehlung kommt von dem Gastromen Frédéric Noël aus Eynatten. In seinem Restaurant „Sel & Poivre“ führen er und seine Frau eine erlesene Auswahl an interessanten Weinen. Zu kaufen gibt es die Weine auch in der neuen Vinothek „Cave du Sel & Poivre“ in Eynatten.

Apéritif

« Crémant de Bourgogne », Blanc de Blanc, Domaine de la Creuze Noir.
Mit frischen, fruchtigen, floralen Aromen. Goldige Robe, im Mund frisch.
Die Perlage ist fein und ausdauernd. Preis: 15.75€

Vorspeise: Hirsch-Tatar

« Hand in Hand » Spätburgunder, Meyer-Näkel Klumpp.
Ein wunderschön ausbalancierter Spätburgunder mit Substanz, Tiefe und einnehmender Eleganz. Die klare, würzige Frucht erinnert an Sauerkirsche, Johannisbeere und Pflaume. Ergänzt wird das Aroma durch ein dezentes Röstaroma mit zarten Kakaoaromen und einer schönen Gewürznote (Wachholder, Nelke, Süßholz). Am Gaumen bereiten eine lebendige Säure und eine feine Tanninstruktur viel Trinkvergnügen. Harmoniert sehr gut mit Wild- und Rindgerichten. Preis: 15.50€

Hauptgang: Wolfsbarschfilet

« La Brise Marine », Domaine de la Négly- La Clape.
Die Frische des Weines kommt durch die kühlen Winde des Abends, die vom Meer herüberwehen. Die Ausgeglichenheit ist ein Geschenk der Sonne des Südens. Preis: 12.95€
ODER

« Kirchberg », Weißburgunder, Klumpp.

Mundfüllend, cremig, saftig – und dennoch frisch, salzig, kühl. Getragen von einer steinig-herben Mineralität, die die sanfte Süße des Holzes und der Frucht edel und pur ausbalanciert. Würziger Duft, gelbfleischige Aromatik, zarter Zitruszug, rauchig aufblitzender Feuerstein. Lebendiges, pikantes Säurespiel, das Rasse und Länge gibt. Lässig und tiefenentspannt. Serviertemperatur: 12–14°C. Preis: 25€

Dessert : Flambierte Bratäpfel mit Rosmarin

« Muscat de Lunel », Domaine Lacoste.
Fruchtig und süß, aber dennoch ausgeglichen und harmoniert auch mit der Süße des Rums.
Preis: 10.95€

„Cave du Sel & Poivre“, Aachener Straße 53 (gegenüber dem Aldi) in Eynatten. Öffnungszeiten: Samstags von 10.30 Uhr bis 16.50 Uhr, sonntags von 10.30 Uhr bis 13.30 Uhr. Heiligabend von 10.30 bis 13.30 Uhr. Onlineshop: www.Vinoel.com