Das "andere" Weihnachts-Menü

Dieses Menü empfehle ich all denen, die die ewigen Klassiker Weihnachtsgans, Wild, etc. nicht mehr sehen können.

Rinderkraftbrühe mit Pistazien-Klößchen und Gemüsestreifen

Zutaten:

Für die Brühe:
1 kg Suppenknochen vom Rind
2 l Wasser
1 1/2 Bund Suppengemüse
Salz
schwarze Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
1 kg grob gehacktes Rindfleisch ("Klärfleisch")
6 Eiweiß
Für die Einlage:
150 g feines Fleischbrät
50 g Pistazien
Salz
Pfeffer
1/2 Bund Suppengemüse
etwas gehackte Petersilie

Zubereitung:

Der Suppe:
Zuerst mit den Knochen und einem Bund Suppengemüse, dem Lorbeerblatt, Salz und ca. 20 Pfefferkörnern eine Brühe ansetzen, langsam zum Sieden bringen und ca. 2 Stunden simmern lassen. Die Brühe immer wieder mit einem Schaumlöffel von evtl. entstehendem Schaum befreien. Dann durch ein feines Sieb absieben und abkühlen lassen. Den halben Bund Suppengemüse fein zerkleinern, mit dem groben, möglichst kalten Rinderhack, Salz, ca. 20 Pfefferkörnern und dem Eiweiß einen Teig kneten. Diesen in die kalte Brühe geben und wieder sehr langsam erhitzen, aber nicht kochen lassen! Während des Erhitzens gelegentlich umrühren. Nachdem die Brühe heiß ist, mit dem Rühren aufhören. Das Klärfleisch schwimmt jetzt obenauf. Heiß halten und ca. 1 Stunde ziehen lassen. Danach durch ein Passiertuch absieben.

Der Einlage:
Die Pistazien fein hacken und mit dem Brät vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit 2 Teelöffeln in einen Topf mit heißem, fast kochendem Salwasser geben und ca. 5 Minuten garen. Nicht kochen lassen! Den Lauch, die Karotten und den Sellerie vom Gemüsebund in Juliennes (sehr feine Streifen) schneiden, in kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Das Anrichten:

Die Einlage aufwärmen und auf die Tassen oder Teller verteilen. Die heiße Kraftbrühe zugeben und mit etwas gehackter Petersilie garnieren.

Begleitgetränk:

Ein Tischwasser sollte eigentlich immer bereit stehen.

Feldsalat mit Speck-Croutons und Walnüssen

Zutaten:

1 kg Feldsalat
100 g Frühstücksspeck in feinen Scheiben
4 Scheiben Toastbrot
etwas Butter
100 g geschälte Walnüsse
5EL Balsamico-Essig
1 Knoblauchzehe
8 EL Distelöl
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Den Feldsalat putzen und mehrmals in reichlich kaltem Wasser waschen. Abtropfen lassen. Den Speck in feine Würfel, den Toast in 5 x 5 mm große Croutons schneiden. Eine große Schüssel mit der geschälten Knoblauchzehe ausreiben. Den Balsamico-Essig und das Distelöl mit Salz und Pfeffer in die Schüssel geben und verrühren. In einer Pfanne Butter schmelzen und den Speck anbraten. Die Croutons nach ca. 3 Minuten zugeben und braunen. Die grob gehackten Nüsse beigeben. Kurz durchschwenken und vom Herd nehmen.

Das Anrichten:

Den Salat anmachen und auf die Teller verteilen. Die Speck-Croutons noch warm darübergeben und den Salat servieren.

Begleitgetränk:

Ein trockener Rosé oder falls Ihr Gewürztraminer zum Hauptgericht trinken möchtet, könnt Ihr in hierzu ebenfalls servieren.

Schweinefilet-Medaillons auf Rahmsauerkraut mit Herzogin-Kartoffeln

Zutaten:

Für das Fleisch:
1,2 kg Schweinefilet am Stück (etwa 2 Filets)
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Bratfett
Für das Rahmsauerkraut:
600 g frisches Sauerkraut vom Metzger
1 weiße Zwiebel
etwas Zucker
200 ml Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt
Salz
Pfeffer
200 g Creme fraiche
200 g Frühstücksspeck in dünnen Scheiben
1/2 Bund Petersilie
Für die Herzogin-Kartoffeln:
400 g mehlig-festkochende Kartoffeln
2 Eigelb
etwas Butter
Salz
Pfeffer
etwas Muskatnuss

Zubereitung:

Vom Fleisch:
Das Filet von der Silberhaut trennen, die Kette (der Fleischstrang seitlich am Filet) und eventuelle Fettreste abnehmen und in 3-4 cm starke Scheiben (pro Person rechnet man 3 solcher Medaillons) schneiden. Zur Spitze hin etwas stärkere Stücke schneiden. Die Filet-Medaillons in eine heiße Pfanne mit wenig Bratfett geben. Zwischen den Medaillons sollte jeweils mindestens 1 cm Abstand sein, sonst könnte der Pfanneninhalt anfangen zu kochen. Beide Seiten scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen, salzen und pfeffern und auf ein Backblech setzen. Im 100° Celsius heißen Ofen ca. 15 Minuten garziehen lassen. In der Pfanne die Speckstreifen schön rösch anbraten.

Des Rahmsauerkrauts:
Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. In einem Topf Butter zergehen lassen, die Zwiebelringe darin glasig werden lassen. In der Zwischenzeit das Kraut kurz in einem Sieb mit Wasser abspülen. Etwas Zucker, das Sauerkraut, die Gemüsebrühe und die Gewürze dazugeben und zugedeckt ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Abschmecken und die Creme fraiche einrühren.

Der Herzogin-Kartoffeln:
Die Kartoffeln schälen und in reichlich Salzwasser kochen. Abschütten und den Topf mit offenem Deckel auf der heißen Herdplatte ausdampfen lassen. Die noch warmen Kartoffelstücke durch die Kartoffelpresse drücken. Etwas abkühlen lassen und dann die Gewürze, einige Butterflocken und die Eigelbe unterrühren, bis alles gut verteilt ist. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf ein gebuttertes Backblech feine Röschen spritzen. Im 180 Grad heißen Backofen leicht braun werden lassen.

Das Anrichten:

2 - 3 Löffel Sauerkraut auf die Tellermitte geben und einen nicht zu spitzen Haufen formen. Die Medaillons auf dem Kraut verteilen. 6-8 Herzogin-Kartoffeln auf den Teller verteilen. Zum Schluss den röschen Speck über die Filets und das Kraut geben und mit der gehackten Petersilie bestreuen. Guten Appetit!

Begleitgetränk:

Zum Hauptgang passen gleich mehrere Weißweine: Chablis oder Riesling oder Gewürztraminer oder Weißburgunder.

Flambierte Pfirsiche mit Vanille-Eis

Zutaten:

1 große Dose Pfirsichhälften
50 g Zucker
100 ml Apricotbrandy
etwas Butter
1 Prise Salz
1 l Vanille-Eis

Zubereitung:

Die Pfirsichhälften abtropfen lassen, halbieren und in feine Spalten schneiden. In einer Pfanne mit Butter bei starker Hitze kurz anbraten. Den Zucker und das Salz zugeben. Den Brandy zugeben und flambieren. Etwa 100ml Saft aus der Dose zugeben.

Das Anrichten:

Je 1 Kugel Vanille-Eis in ein großes Weinglas oder Cognacglas geben. Mit den Pfirsichen auffüllen und den Sud gleichmäßig verteilen. Mit einem Pfefferminz- oder Zitronenmelisseblatt dekorieren.

Begleitgetränk:

Der feine Geschmack lässt sich durch eine Trockenbeerenauslese unterstützen.

Vorbereitungen / Zeitplan:

Am Vortag: Vormittags die Knochenbrühe kochen, Nachmittags die Kraftbrühe zum Klären ansetzen. Die Pistazien-Klößchen zubereiten und über Nacht kalt stellen.
6 Stunden vor die Gäste kommen: Die Masse für die Herzogin-Kartoffeln zubereiten, spritzen und mit Folie abdecken. Das Schweinefilet putzen und zuschneiden. Die Gemüsestreifen schneiden und blanchieren. Den Feldsalat putzen und waschen. Mit einem feuchten Handtuch zugedeckt kühl stellen.
2 Stunden vor die Gäste kommen: Das Sauerkraut wässern und zubereiten.
1 Stunde vor die Gäste kommen: Die Suppe langsam erwärmen, den Backofen vorheizen, die Pfirsiche abgießen und in Spalten schneiden.
Alles andere, wenn die Gäste da sind.

Viel Spaß beim Genießen!

Euer Nobby