

Ein entspanntes Fest ist garantiert!

Dieses Weihnachtsmenü lässt sich Tage oder Wochen im Voraus zubereiten. Exklusiv für die F.A.S. erdacht hat das Rezept für vier Personen Mario Furlanello vom „Bornheimer Ratskeller“ in Frankfurt.

VORSPEISE

Escabeche vom Karpfen mit Topinamburcremesuppe

Zutaten für die Escabeche:

100 g Topinambur, 50 g Sellerie, 50 g Karotte, 50 g Perlwiebeln, 1 Knoblauchzede, 250 g Karpfenfilet, 100 g Mehl, 100 ml Apfelessig, 200 ml Apfelwein, 100 ml Wasser, 1 Lorbeerblatt, 1 Zweig Thymian, 2 Stängel Kerbel (Garnitur)

Zutaten für die Suppe:

750 g Topinambur, 150 g Schalotten, 200 ml Noilly Prat, 1 l Gemüsebrühe, 200 ml Schlagsahne

Zubereitung Escabeche:

Das Gemüse schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Perlwiebeln lediglich schälen. Das Fischfilet in mundgerechte Stücke schneiden, salzen und in Mehl wenden. Überschuss abklopfen und die Fischstücke dann bei mäßiger Hitze in einer beschichteten Pfanne in reichlich Pflanzenöl anbraten. Die goldgelben Stücke aus der Pfanne heben und den Perlwiebeln in derselben Pfanne ebenfalls etwas Farbe verpassen. Das restliche Gemüse später hinzugeben und kurz mitbraten. Wenn alles angenehm glänzt mit Essig, Apfelwein und Wasser ablöschen. Die Gewürze und die angebratenen Fischstücke einlegen und einmal aufkochen lassen. Die Hitze herunterschalten und kurz köcheln lassen. Die Escabeche dann in der Pfanne auf Zimmertemperatur herabkühlen lassen und vorsichtig in eine passende, verschließbare Box umfüllen. Darauf achten, dass alle Zutaten mit Flüssigkeit bedeckt sind. So verpackt hält sich der Karpfen im Kühlschrank ohne weiteres zwei Wochen. Wir empfehlen, die Escabeche mindestens eine Woche im Voraus zuzubereiten, da sich dann auch die im Karpfen reichlich vorhandenen Gräten auflösen. Kurz vor dem Anrichten die Escabeche leicht erhitzen und dekorativ auf Suppentellern verteilen. Mit geputzten Kerbelblättern garnieren. Die Teller servieren und die heiße Suppe am Tisch eingießen.

Escabeche vom Karpfen mit Topinambursuppe



NACHSPEISE

Pochierte Birne mit Schokoladenparfait

Zutaten für die Birnen:

4 Birnen (von der Form eher bauchige Sorten, da das Obst gefüllt wird), 100 g Zucker, 500 ml Apfelsaft, 500 ml trockener Weißwein (Riesling), ½ Vanilleschote, 2 cm Ingwerknolle, 4 Eier.

Zutaten für die Füllung:

1 Birne, 30 g Butter, 50 g gehackte Mandeln, 2 cl Williams-Christ-Birnenbrandy, 60 g weiße Kuvertüre, 1 Stängel Minze.

Zutaten für das Parfait:

1 Ei (50 g), 2 Eigelbe (50 g), 60 g Zucker, 250 ml Schlagsahne, 1 TL Kakaopulver, 2 cl Schokoladenlikör, 75 g dunkle Kuvertüre.

Zubereitung Birnen:

Die Birnen bis zu mehrere Wochen vor dem Verzehr schälen, für einen sicheren Stand am Boden gerade schneiden und mit einem Kugelausstecher von unten das Kerngehäuse herausschneiden, sodass man der Birne nicht ansieht, dass sie am Ende hohl ist. Den Zucker hell karamellisieren lassen und mit Apfelsaft sowie Weißwein ablöschen. Alle Birnenabschnitte, das ausgekratze Vanillemark, die Vanilleschote und den geschälten sowie in dünne Scheiben geschnittenen Ingwer hineingeben. Einmal aufkochen und dann eine halbe Stunde mit Deckel bei niedriger Hitze ziehen lassen.

Den Fond dann durch ein Sieb in einen Topf passieren, der gerade eben die vier ausgehöhlten Birnen fasst. Das Obst im Fond gar ziehen lassen, bis es so weich ist, dass man es mit einem Löffel essen könnte. Aus dem Fond heben und in ein sauberes Schraubglas legen. Den Fond erneut aufkochen und über die Birnen gießen. Das Glas sofort fest verschließen und bis zum Verzehr an einem schattigen Ort aufbewahren.

Vor dem Beginn des Essens die Birnen herausholen und gründlich abtropfen lassen. Den Fond auf 150 ml einkochen und während des Essens herunterkühlen lassen. Zwei Eier trennen. Nach dem Hauptgang, kurz vor dem Anrichten des Desserts, zwei Eigelbe und zwei Voll Eier mit dem auf Zimmertemperatur abgekühlten Birnenfond in einen Schlagkessel geben und über einem Wasserbad schaumig aufschlagen.

Zubereitung Füllung:

Die dafür vorgesehene Birne schälen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel (5 mm Kantenlänge) schneiden. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und die gehackten Mandeln darin anschwitzen. Die Birnenwürfel hinzugeben und so lange anschwitzen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist.

Pochierte Birne mit Schokoladenparfait und Birnenzabaione

Die Pfanne vom Herd ziehen und die gehackte Kuvertüre hinzugeben. In der Resthitze auflösen und mit dem Birnenbrandy aromatisieren. Die Masse bis kurz vor dem Anrichten kaltstellen. Im letzten Augenblick die Minze hacken und unter die Würfel heben. Die pochieren Birnen damit füllen.

Zubereitung Parfait:

Zunächst die Sahne steif schlagen und kalt stellen. Danach das Eigelb, das Volle, den Zucker und den Schokoladenlikör in einem Schlagkessel über einem Wasserbad schaumig schlagen, bis sich das Volumen ungefähr verdoppelt hat und das Ei am Kesselrand anzuhängen beginnt. Sofort auf eine Schüssel mit kaltem Wasser stellen und weiterschlagen, bis die Masse wieder Zimmertemperatur hat. In der Zwischenzeit kann man die gehackte Kuvertüre in einer weiteren Schüssel auf dem ausgeschalteten Wasserbad schmelzen und dann unter die erkaltete Masse ziehen. Zum Schluss die steif geschlagene Sahne in zwei oder drei Zügen unterheben.

Die Parfaitmasse in Edelstahlröhre oder eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form gießen und im Tiefkühler erstarren lassen. Am Tag des Verzehrs herausholen und stützen oder in vier Stücke schneiden bzw. ausstechen. Zum Anrichten das Parfait in einen tiefen Teller legen. Die Parfaitmasse in Edelstahlröhre oder eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form gießen und im Tiefkühler erstarren lassen. Am Tag des Verzehrs herausholen und stützen oder in vier Stücke schneiden bzw. ausstechen.

Zum Anrichten das Parfait in einen tiefen Teller legen. Die Parfaitmasse in Edelstahlröhre oder eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form gießen und im Tiefkühler erstarren lassen. Am Tag des Verzehrs herausholen und stützen oder in vier Stücke schneiden bzw. ausstechen.



In Glühwein geschmorte Ochsenschwanz mit zweierlei Kürbis
Fotos
Wong Bergmann



HAUPTGANG

In Glühwein geschmorte Ochsenschwanz mit zweierlei Muskatkürbis

Zutaten für das Fleisch:

2 Ochsenschwänze (Gewicht pro Stück ca. 600 g, Scheiben oder kleinere Stücke gehen aber auch), 150 g Sellerie, 150 g Karotte, 200 g Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 EL Tomatenmark, 500 ml Rotwein, 250 ml dunkler Portwein, 1 l Kalbsfond, Gewürze: 4 Kapseln Kardamom, 8 Nelken, 1 TL Koriandersamen, 8 Pimentkörner, 1 kleine Stange Zimt, 3 Lorbeerblätter, 2 Sternanis, 1 unbehandelte Orange.

Zutaten für den Kürbis:

1,5 kg Muskatkürbis, 100 g Zwiebel, 150 g Apfelessig, 150 ml Weißwein, 150 g Zucker, 150 ml Wasser, 30 g Ingwer. Gewürze: 1 TL Senfsaat, 3 Nelken, 3 Lorbeerblätter. Für das Püree: 100 g Zwiebel, 250 g Karotten, 100 ml Orangensaft, 1 TL Currypulver.

Zubereitung Fleisch:

Sehnen, Fett und Silberhäuten von den Ochsenschwänzen entfernen. Das Fleisch salzen und in einem ofenfesten Kochgeschirr bei mäßiger Hitze von allen Seiten in Pflanzenöl anbraten. In der Zwischenzeit das Röstgemüse schälen und in grobe Würfel schneiden. Das Fleisch aus dem Kochgeschirr holen, wenn es gleichmäßig gebräunt ist und die Sehnen, das Fett und alles, was Sie abgeschnitten haben, hineingeben. Zusammen mit dem Gemüse ebenfalls goldbraun anschwitzen. Das Tomatenmark einrühren, kurz mitbraten und dann in mindestens drei Zügen mit dem Port- und dem Rotwein ablöschen. Dazwischen die Flüssigkeit immer wieder vollständig einkochen. Vor dem letzten Mal die Ochsenschwänze wieder hinzugeben. Dann mit dem Kalbsfond angießen und die Gewürze einstreuen. Mit einem Sparschäler drei Streifen von der Orangenschale abschneiden. Dabei möglichst wenig von der darunter liegenden weißen Schicht an der Schale lassen. Ebenfalls zu den Ochsenschwänzen legen und das Kochgeschirr abgedeckt in den auf 150°C vorgeheizten Ofen stellen.

Das Fleisch so lange schmoren, bis es vom Eigengewicht von einer eingestochenen Fleischgabel abrutscht (mindestens 90 Minuten, wenn die Stücke kleiner sind, aber auch kürzer). Die Backen vorsichtig aus dem Schmorfond heben und in ein Gefäß legen, in das sie gerade so hineingehen. Den Schmorfond durch ein feines Sieb passieren und über das Fleisch gießen, sodass es vollkommen bedeckt ist. Im Kühlschrank aufbewahren. Das fertige Produkt kann so unter Luftabschluss mindestens zwei Wochen gekühlt in der eigenen Saft liegen und wird dann immer würziger. Deswegen lohnt es sich, die Backen vorzubereiten, zumal man dann an Weihnachten kaum noch Mühe damit hat.

Mario Furlanello, Küchenchef und Inhaber des „Bornheimer Ratskellers“



Am Tag des Verzehrs das Fett auf der Oberfläche des gelierten Fonds abkratzen und entsorgen. Die Backen aus dem Fond heben und horizontal halbieren. In eine Auflaufform legen, in die sie gerade so hineingehen. Den Fond erhitzen, damit er sich wieder verflüssigt und über das Fleisch gießen. Bei 180°C im Ofen wieder erhitzen – so lange, bis eine Nadel, die Sie hineinstecken, sich an Ihrer Lippe warm anfühlt. Gelegentlich mit dem Schmorfond glasieren.

Kurz vor dem Anrichten das zarte Fleisch vorsichtig aus dem Fond heben und warm stellen. Die verbliebene Flüssigkeit durch ein feines Sieb passieren und schnell auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Abschmecken und über das angerichtete Fleisch gießen.

Zubereitung Kürbis:

Den Muskatkürbis können Sie bis zu eine Woche vor dem Verzehr vorbereiten, wenn Sie das Püree möglichst luftdicht unter Klarsichtfolie im Kühlschrank aufbewahren.

Kürbis schälen und die Kerne entfernen. Das verbliebene Fruchtfleisch dann in Würfel von einem Zentimeter Kantenlänge schneiden. Es sollten ca. 400 g Würfel und 900 g Abschnitte für Püree anfallen.

Für den süßsaurigen Einlegefond die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. In etwas Pflanzenöl farblos anschwitzen (je länger, desto besser) und großzügig salzen. Den Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit den restlichen Zutaten sowie den Kürbisabfällen (Schale und Kerne) zu den Zwiebeln geben. Einmal aufkochen und dann eine halbe Stunde ziehen lassen, damit nicht zu viel Flüssigkeit verdampft. Den Fond anschließend durch ein Sieb in einen sauberen Topf passieren und die Kürbiswürfel darin bissfest garen. Aus dem Fond heben, in ein sauberes Schraubglas füllen und den aufgekochten Fond darüber gießen. Das Glas sofort verschließen und bis zum späteren Gebrauch an einem kühlen Ort aufbewahren.

Für das Püree die Zwiebeln und die Karotten schälen. Das Gemüse klein schneiden und bei mäßiger Hitze in Pflanzenöl anschwitzen. Großzügig salzen. Die unwürfelig aussehenden Kürbisabschnitte grob hacken und dazugeben. Wenn auch diese glänzen das Currypulver einstreuen und kurz rösten. Die Orange halbieren und auspressen. Das Gemüse mit dem Saft ablöschen und zugedeckt bei kleiner Flamme weich kochen. Das Gemüse dann mit einem Stabmixer oder in einer Küchenmaschine mixen. Abschmecken und bei Bedarf wieder warm rühren.

Dazu passt am besten Baguette oder Focaccia.

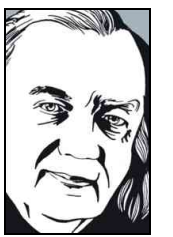
■ DIE WEINBEGLEITUNG

VON STEPHAN REINHARDT

Zur Escabeche würde ich eine gereifte Rheingau-Riesling-Spätlese aus den 1960er/70er Jahren versuchen oder einen trockenen Cidre Brut aus der Bretagne. Zur geschmorten Ochsenschwanz sollte es ein körperreicher, würziger und geschmeidiger Rotwein sein, etwa ein reifer Châteaufort-du-Pape, ein Douro oder ein „Supertoskaner“. Und zur Birne ein feinerer oder gar lieblicher Chenin Blanc von der Loire, etwa ein Vouvrays Demi-Sec oder Moelleux oder ein Coteaux du Layon; die sind reicher und üppiger als Riesling, aber ebenso delikat. Ein schönes Fest und guten Appetit!

Stephan Reinhardt ist Kritiker beim Infodienst „Robert Parker Wine Advocate“ – und unser Wein-Kolumnist; seine nächste Kolumne „Reiner Wein“ gibt es turnusgemäß in einer Woche.

HIER SPRICHT DER GAST



Markant und selbstbewusst

Zu Gast in der „Brasserie Historique“ in Colmar

Von Jörg Dollase

Das Elsass ist mit seinen vielen schönen Dörfern und Innenstädten zur Weihnachtszeit für deutsche Besucher immer eine ganz besondere Attraktion. Die Gastronomen wissen das natürlich, und so kann man hier oft auch schon zur Mittagszeit gut essen. In Colmar hat nun – nach Corona und Personalproblemen – auch wieder die „Brasserie Historique“ im „Maison des Têtes“ geöffnet. Das Traditionsrestaurant ohne aufdringlichen Elsass-Kitsch interessiert auch deshalb, weil es in der Hand von Eric Girardin ist, der im gleichen Haus ein Sternrestaurant betreibt. Anders als bei vielen Brasserien und Weinstuben der Gegend gibt es auf der Karte nicht nur Gerichte aus dem Elsass, sondern auch einige Klassiker der französischen Küche.

Den Anfang macht eine längliche, leicht überbackene Schnitte von einer Art Kartoffellasagne, die aus dünnen Scheiben Kartoffel besteht, die sich mit Speck und Bergkäse abwechseln; im Original: „Pressé de pommes de terre à la tomme de Bar-kass – Lard paysan, noix, raisins, et jeunes pousses“ (19 Euro). Es schmeckt wie Elsass pur und auf individuelle Art und Weise herhaft.

Dass der Koch nicht unbedingt dekorativ denkt, sondern die Form wählt, die geschmacklich relevant ist, fällt auch bei einer anderen Vorspeise auf, dem „Croustillant von Schweinsfüßen mit Sauce Ravigote (Essig, Öl, Zwiebeln, Kapern, Estragon) und gemischtem Salat“ (21 Euro). Hier ist das tragende Gebilde eine Art längliche, kräftig und dunkel panierte Krokette mit einer gewürfelten Füllung von dem, was ein gegarter Schweinsfuß hergibt. Man hat sich in der Küche allerlei Mühe gemacht, auch solche nicht kostspieligen Teile eines Schweins in eine Delikatesse zu verwandeln.

LA MAISON DES TÊTES	
Table 3	
	€ (v.a.)
1 1/2 CAROLA ROUGE	3,50
1 PRESSE DE POMMES DE	19,00
1 CROUSTILLANT DE PIEDS	21,00
1 QUINELLE DE BROCHET	27,00
1 CANNE DE VEAU	35,00
1 VERRE DE RIESLING B	15,00
1 VERRE DE PINOT GRIS	7,00
1 VERRE DE PINOT NOIR	9,00

Bei seiner Fassung der berühmten Hechtklößchen („Quelles de brochet“, 27 Euro) geht der Koch eigene und sehr gute Wege. Hier überrascht ein wieder rechtziges Gebilde, das deutliche Gratinspuren zeigt und obenauf eine krosse Platte mit einem exzellenten Aroma hat. Da überzeugt die Interpretation, weil sie authentischer als das Original schmeckt. Eine aufgeschäumte Rieslingsauce mit Spinat und Kräutern und ein gemischter Reis dazu ergeben eine außergewöhnliche Süffigkeit.

Hauptgang und Dessert danach fallen leider etwas schwächer aus. Beim Kalbskarree mit Pilzen (35 Euro) gibt es zwei leider nicht ganz überzeugende Streifen Fleisch; das hat nicht die Kraft der Interpretationen aus der Traditionsküche. Die „Tarte du Jour“ mit Mirabellen kommt direkt aus der Kühlung, gefällt aber mit einem exotisch-interessant schmeckenden Frucht-püree.

Man sollte sich in dieser historischen Brasserie unbedingt an dem erfreuen, was es selten in einer so markanten, selbstbewusst auftrumpfenden Form gibt – und natürlich an dem historischen Ambiente mit französischer Gastlichkeit.

„Brasserie Historique“ im „La Maison des Têtes“, 19, Rue des Têtes, F-68000 Colmar; 0033-389 24 43 43, www.maisondestetes.com; Küche Di-Sa 12-13.30 und 19-21 Uhr. Vorspeisen 12-25 Euro, Hauptgerichte 25-35 Euro; Mittagsmenü 21 (2 Gänge) und 25 (3).