



Das **WOCHENSPIEGEL** Weihnachtsmenü

www.wochenspiegellive.de

präsentiert von den EIFEL-Gastgebern der Region



QUALITÄT IST UNSERE NATUR

EIFEL
GASTGEBER

SUPPE

Rinderkraftbrühe vom EIFEL-Rind mit Eierstich und Gemüseeinlage

Kraftbrühe:

- 1 Liter Rinderbrühe
- 1 Möhre
- 1 Stange Lauch

Eierstich:

- 2 Eier
- 2 Eigelbe
- 0,2 l Milch
- Salz

Zubereitung:
Eier und Eigelbe kräftig verrühren. Milch aufkochen, langsam zu den Eiern rühren und mit Salz würzen und passieren. In eine gebutterte Form füllen und im Wasserbad bei 90° Grad etwa 40 Minuten stocken lassen. Nach dem Erkalten Form stürzen und den Eierstich in gleichmäßig große Stücke schneiden. Möhre schälen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Die Stange Lauch waschen und halbieren. Die Möhrenscheiben und Lauchstücke in gleichlange dünne Streifen (3-4 cm) schneiden. Die Julienne von Möhre und Lauch kurz Blanchieren. Die Rinderbrühe, die man von dem zuvor abgekochten Tafelspitz aufgefangan hat, aufkochen und mit Salz und extl. Pfeffer abschmecken. Den Eierstich und die Julienne hinzufügen.

Agnes Geimer
Gasthaus Geimer, Plüschfeld

VORSPEISE

Tafelspitzcocktail vom EIFEL-Rind in Honig-Senfmariade und Remouladensauce

Tafelspitzcocktail:

- 750 g Tafelspitz
- 1/2 Stange Lauch
- 1 Stück Knoblauch-Sellerie
- 1 Möhre
- 1 Zwiebel ungeschält

etwas Liebstöckel und Petersilienwurzel-Salz

- 2 El. Mönchsauer Senf Ur-Rezept
- 2 El. Eifel-Honig

- 1 Zwiebel
- 1/2 Salatgurke
- 250 g Perlwiebeln
- Öl, Essig, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Kräuter

Remouladensauce:

- 2 Eigelbe
- 2 Tl. Mönchsauer Senf Ur-Rezept
- 1-2 El. Zitronensaft
- 200 ml Rapsöl
- 50 g Gewürz gurke
- 1/2 Tl. Kapern
- Petersilie

Zubereitung:
Gemüse putzen, klein schneiden. Fleisch in kaltem Wasser aufsetzen, Salz und Gemüse hinzufügen und langsam ca. 3 Stunden köcheln lassen. Das Fleisch ist gar, wenn man mit einer Gabel leicht hineinstecken kann. Fleisch herausnehmen und etwas abkühlen lassen. In dünne Streifen schneiden. Zwiebeln und Gurken in dünne Streifen schneiden, Perlwiebeln halbieren und auf den Tafelspitz geben. Aus Honig, Senf, Öl, Essig und Kräutern ein Dressing herstellen, über den Tafelspitz geben. Alles zusammen vermischen und 1 Tag kühl stellen. Für die Remouladensauce alle Zutaten auf Zimmertemperatur bringen, die Eigelbe in eine Schüssel geben, mit Senf und Zitronensaft vermischen und unter ständigem Rühren das Öl langsam ein gießen, bis sie eine feste Konsistenz hat. Zwiebeln, Kapern und Cornichons in Würfel klein hacken, in die Mayonnaise geben und mit Petersilie verfeinern. Tafelspitzcocktail in kleine Portionsgläser abfüllen oder auf einem Teller anrichten, etwas Remouladensauce in ein Dipschälchen dazu geben. Das Ganze garnieren und servieren.

Christiane Urfels
Restaurant „Im Pfenn“, Irhausen

HAUPTGERICHT

Hirschrückensteaks mit Frühburgunder-Pfeffersauce

- 4 Steaks aus dem Hirschrücken à 200-220 g
- 1 El. Butterschmalz oder Sonnenblumenöl
- 2 cl Cognac, 5 cl Balsamicoessig
- 250 g Zwiebeln
- 300 g Wurzelgemüse aus Karotten, Knoblauchsellerie, Petersilienwurzel
- 1 Stange Lauch
- 1 El. Tomatenmark
- 500 ml Frühburgunder von der Ahr
- 400 ml Wildfond (selbst gemacht oder aus dem Glas)
- 2 El. Olivenöl
- Würzmischung aus 5 Wacholderbeeren, 3 Pimentkörnern, 4 Gewürznelken, 1 Tl. getrockneter Rosmarin und Thymian, Korianderkörner (alles im Mörser zerstoßen)
- 2 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer

Zubereitung: Für die Sauce die Möhren und die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Wurzel Petersilie, Lauch und Sellerie waschen und fein schneiden. 2 El. Öl in einem ausreichend großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin ca. 5 Minuten dünsten. Restliches Gemüse zugeben und weitere 5 Minuten dünsten. Tomatenmark unterrühren und bei starker Hitze ca. 1 Minute rösten. Mit etwa einem Drittel vom Rotwein ablöschen, angießen und stark einkochen lassen. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen. Dann die Gewürze hineingeben und mit dem Wildfond auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwa zwei Stunden sanft einkochen, bis die Sauce um die Hälfte reduziert ist. Dann durch ein Sieb passieren und weiter einkochen lassen, bis eine glatte Sauce entsteht. Die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Küchengarn zu Medallions zusammenbinden und etwas ruhen lassen. Das Fett/Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und das Fleisch auf beiden Seiten etwa vier Minuten anbraten und Farbe nehmen lassen. Aus der Pfanne nehmen und im Backofen bei 160° C ca. 12 Minuten zu Ende garen. Dann in Alufolie wickeln und ruhen lassen. Den Bratenfond mit etwas Cognac ablöschen, den Balsamicoessig einrühren und diesen zu der eingekochten Rotweinsauce geben. Die Sauce sollte kochen, bis sie eine sämige Konsistenz erreicht. Etwas Sauce als Spiegel auf dem Teller angießen und die Steaks daran anrangieren. Mit geschrotetem, buntem Pfeffer leicht bestreuen.

Rotkohl:

- 1 mittelgroßer Rotkohl
- 2 Äpfel
- 200 ml Apfelsaft
- 4 El. Rotweinessig
- Salz
- Zucker

- Abrieb von Orangen

- 200 g Zwiebeln
- 100 g Schmalz
- 250 ml Rotwein
- 2 El.
- rotes Johannisbeergelee

Gewürzbeutel:

- 2 Nelken
- schwarze Pfefferkörner
- 4 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Sternanis
- 3 Stück Kardamon

Zubereitung: Den Rotkohl schneiden. Die Äpfel schälen und in Streifen schneiden - zum Rotkohl geben. Essig, Salz, Zucker, Apfelsaft und Orangenabrieb hinzufügen. Die geschnittenen Zwiebeln in heißem Schmalz glasig schwitzen, den Kohl zugeben, mitschwitzen und mit dem Wein ablöschen. Den Gewürzbeutel in den Topf geben und alles ca. 20 Minuten schmoren. Das Johannisbeergelee zugeben und noch einmal 20 Minuten garen lassen. Bei Bedarf nachwürzen und mit etwas Kartoffelstärke abbinden.

Döppekuchen-Mini:

- 1 Mettwürstchen
- ca. 4 große Kartoffeln
- 4 Schalotten oder 4 mittlere Zwiebeln
- 3 Eier
- 3 El. Mehl
- Salz
- Muskat
- Pfeffer
- viel Öl

Zubereitung: Kartoffeln schälen, waschen und reiben. Geriebene Kartoffeln in ein Sieb schütten und abtropfen lassen. Zwiebeln schälen und in feinste Würfel schneiden. Mettwurst garen und in feinste Würfel schneiden. Die abgetropfte Kartoffelmasse mit allen anderen Zutaten vermengen und einen Teig daraus herstellen. Feuerfeste Formen (Näpfchen) mit Öl bestreichen und mit der Kartoffelmasse befüllen. Im Backofen bei ca. 170° C ca. 25 Minuten garen. Auf die angerichteten Teller stürzen.

Anne Dedisch
Theis-Mühle, Biersdorf am See

Alexandra Weyres
Haus Mannertal, Birscheid

DESSERT

Winterlicher Apfelsalat

- 5 große, rote Äpfel
- Zitronensaft von einer ganzen Zitrone
- Abrieb von einer ganzen Zitrone
- 1 Tl. Vanillearoma
- 0,5 Tl. Zimt
- 2 El. Rosinen
- 2 El. Rum
- 2 El. gehobelte Mandeln
- 50 g feinsten Zucker
- 2 El. Honig
- 50 ml Apfelsaft naturtrüb
- Puderzucker
- Zimt-Zucker für die gehobelten Mandeln

Zubereitung: Die Äpfel gründlich waschen und kleine Kugeln mit einem Parisienne-Ausstecher ausstechen (alternativ entkernen und würfeln) und mit Zitronensaft marinieren. Die Rosinen in Rum einlegen. Zwischenzeitlich die gehobelten Mandeln auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, mit Zucker und Zimt bestreuen und bei 180° Grad ein paar Minuten rösten, bis die Mandeln gold-braun sind.

Dressing: Apfelsaft, Honig, Zucker, Vanillearoma, Zitronenabrieb und Zimt miteinander verrühren. Marinierte Äpfel und Rosinen abtropfen lassen und mit dem Dressing mischen und ca. 15 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Portionieren und mit den gerösteten Mandeln und Puderzucker bestreuen.

Tip:
Schmeckt besonders lecker mit Gebäck und aufgeschlagener Vanilleschne.

Anne Dedisch
Theis-Mühle, Biersdorf am See