



Das **WOCHENSPIEGEL** Weihnachtsmenü

www.wochenspiegellive.de

präsentiert von den EIFEL-Gastgebern der Region

QUALITÄT IST UNSERE NATUR



EIFEL

GASTGEBER

SUPPE

EIFEL-Zwiebelsuppe

Zutaten für 4 Personen:

- 50 g Butter
- 1 EL Öl
- 450 g Zwiebeln
- 50 ml Wein (weiß)
- vom Weingut Jackel Alf
- 1 l Brühe (Rindfleischbrühe)
- 1 Zehe Knoblauch
- Eifel-Gouda-Käse
- Stangenweißbrot
- Pfeffer
- Salz
- Muskat

Zubereitung:

Butter und Öl in einem Topf erhitzen. Geschälte, in Streifen geschnittene Zwiebeln dazugeben. Zwiebeln goldgelb andünsten. Brühe zugeben, glatt röhren und ca. 15 Minuten kochen lassen. Salz, Pfeffer dazugeben (Prise)

Weißbrot in Scheiben schneiden, rösten, mit Knoblauch einreiben. Suppe mit Muskat abschmecken. Suppe in Suppentassen abfüllen, Weißbrot darauf und Käse darauf geben und überbacken.

Christoph Kälker
Haus Hohenzollern, Bad Bertrich

VORSPEISE

Carpaccio vom EIFEL-Rinderfilet mit Monschauer-Senf-Dressing an getrüffeltem Döppekoche

Carpaccio:

- 16 Scheiben Rinderfilet vom Mittelstück, Monschauer Senf, schwarzer, scharfer Pfeffer aus der Mühle, Fleur de Sel Meersalz, EL Zitronensaft, Olivenöl

Zubereitung:

Rinderfilet mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden. Mit reichlich Abstand auf mit Olivenöl bestrichene Klarsichtfolie legen und mit der flachen Seite eines Schnittklopfers gleichmäßig dünn klopfen. Besser geht es, wenn das Rinderfilet angefroren und mit dem Allesschneider in hauchdünne Scheiben geschnitten wird. Aus Zitronensaft, scharfem Senf, Pfeffer aus der Mühle, Fleur de Sel Meersalz und 1 Olive das Dressing mixen. Die Teller dünn damit bepinseln; Filetscheiben fächerartig auflegen - Dressing auf das Fleisch verteilen.

Döppekoche:

- 600 g Kartoffeln,
- 80 g Wildschweinschinken
- Muskat
- vorwiegend festkochend
- Salz
- Öl zum Anbraten
- 1 Zwiebel, feine Würfel
- Pfeffer

Zubereitung: Kartoffeln waschen, schälen und mit der elektrischen Küchenmaschine in nicht zu feine Streifen raspeln. Dies funktioniert selbstverständlich auch mit einer herkömmlichen Reibe, ist jedoch sehr aufwändig. Anschließend die überschüssige Flüssigkeit aus den Raspeln herausdrücken, so wird die Masse nicht braun. Den Wildschweinschinken und Zwiebelwürfel in einem passenden Topf oder Bräter mit etwas Öl anbraten und Farbe nehmen lassen. Kartoffelmasse noch einmal etwas ausdrücken, das aufgefangene Wasser wegschütten, aber die abgesetzte Kartoffelstärke in der Schüssel zurück lassen. Jetzt die Eier, Wildschweinspeck und Zwiebel dazu geben und alles miteinander verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat ordentlich würzen. Ist die Masse noch zu feucht, kann man diese mit Haferflocken etwas abbilden. Nun die Masse in den Topf oder den Bräter füllen, in dem bereits die Zwiebeln und der Speck ausgelesen wurden und im Backofen für knapp zwei Stunden bei 180° C ohne Deckel garen. Bekommt der Kartoffelkuchen zu früh Farbe oder wird zu dunkel, dann mit Deckel zu Ende garen. Sollte kein passender Topf für dieses Gericht vorhanden sein, könnte man alternativ auch eine Kastenform verwenden.

Stefan Maas
Hotel Maas, Lutzerath

HAUPTGERICHT

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Spätburgunder-sauce von der Ahr auf Mohn-Kartoffelstampf

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Kalbsbacke vom Eifel-Kalb
- 400 ml Rotwein von der Ahr
- 300 ml Portwein, rot
- 3 frische oder 2 getrocknete Lorbeerblätter
- 3 Nelken
- 3 Körner Piment
- Salz und Pfeffer
- 3 EL Öl, zum Anbraten
- 1 Möhre, grob gewürfelt
- 2 Zwiebel(n), grob gewürfelt
- 100 g Knollensellerie, grob gewürfelt
- 4 Knoblauchzehen, grob zerkleinert
- 1 Zweig Thymian
- 1 EL Tomatenmark
- 650 g Kartoffeln
- vorwiegend mehlig kochend
- 20 g Mohn
- 50 g Butter
- 0,5 l Milch

Zubereitung: Die Zutaten für die Marinade mischen. Kalbsbacken einlegen und mindestens 24 Stunden im Kühlschrank marinieren. Wenn sie nicht ganz bedeckt sind, ab und zu wenden.

Danach die Rinderbacken aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In einem großen Schmortopf das Öl erhitzen und das Fleisch darin rundherum anbraten. Herausnehmen. Gewürfeltes Gemüse in dem verbliebenen Bratfett anschwitzen. Tomatenmark dazugeben und ebenfalls mit anschwitzen. Rinderbacken und Thymian, Lorbeer sowie Piment dazugeben und mit der Marinade ablöschen. Im Backofen bei 180° C (Ober-/Unterhitze) bei geschlossenem Topf ca. 2,5 Std. garen. Danach das Fleisch herausnehmen und warm stellen.

Sauce durch ein Sieb geben und etwas einkochen lassen. Evtl. mit Speisestärke oder Mehlbuttermilch die Sauce binden. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Fleisch zurück in die Sauce geben. **Kartoffelstampf:** Kartoffeln kochen. In die warme Milch mit Butter, Mehl und Sahne pressen, abschmecken und auf dem Kartoffelpüree die Backen anrichten und die Sauce darüber geben.

Frank Weiler
NaturPurHotel Maarblick, Meerfeld

DESSERT

Weihnachtlicher Desserteller

Zutaten für 4 Personen:

- flüssiger Schokoladenkuchen mit Zimt:
- 200 g Block-Schokolade zartbitter
- 200 g Zucker
- 200 g Butter
- 80 g Zucker
- 3 Eier
- 40 g Mehl
- 1 Prise Zimt

Zubereitung: Schokolade, Butter und Zucker im Wasserbad schmelzen. Das Eier schaumig aufschlagen. Das Mehl durch ein feines Sieb streichen. Die Schokoladen-Butter-Zuckermasse in eine Schüssel geben, etwas abkühlen lassen. Anschließend die Eier gut unterrühren. Am Schluss das Mehl und den Zimt unterheben. Die Masse in vorher ausgespülte Weckgläser, ca. 160 ml groß, abfüllen. Bis zur Fertigstellung im Kühlschrank aufbewahren. Ca. 20 Minuten bevor Sie den Desserteller anrichten, den Schokoladenkuchen im Backofen auf ein Blech stellen und etwas Wasser auf den Boden geben, dann bei 200° Umluft ca. 18 Minuten backen. Der Kuchen ist fertig, wenn in der Mitte ein „Auge“ durchsichtbar wird.

Tipp: Den vorbereiteten Kuchen kann man auf problemlos einfrieren und am Tag der Zubereitung aus dem Gefrierfach nehmen.

Christstollenens:

- 250 g Christstollen
- 1 EL Rum
- 2 EL Orangensaft
- 5 Eigelbe
- 3 EL Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 250 g Sahne

Zubereitung: Christstollen fein zerbröseln, mit Rum und Orangensaft beträufeln. Eier mit Zucker sehr schaumig aufschlagen. Sahne sehr steif schlagen. In die Eiermasse den Christstollen unterrühren, zum Schluss die Sahne vorsichtig unterheben. Die Masse gleichmäßig in 4 Gläser verteilen und über Nacht einfrieren.

Glühweinbirne:

- 2 mittelgroße, feste Birnen
- 0,25 l Ahr-Burgunder
- 1 Orangenscheibe, 1 Nelke, 1 Lorbeerblatt
- 2 EL brauner Kandiszucker

Zubereitung: Birne schälen und in kleine Würfel schneiden. Aus den übrigen Zutaten einen Fond kochen und gut eindickern. Anschließend den Fond durch ein Sieb geben, die Birnenstücke dazugeben und nochmals leicht aufkochen bis die Birne weich ist.

In Gläser abfüllen. Am Tag Ihres Weihnachtsessens den Kuchen backen und alles auf einem vorbereiteten Teller anrichten. Den Stollen und den Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

Marcus Krebs
Landgasthaus Krebs, Mehren