

Nachkochen und gewinnen

Gallionsfiguren der EIFEL-Gastgeber haben das Weihnachts-Rezept für unsere Leser

MANDERSCHIED/MECKEL/PRÜM (bit). Als EIFEL-Gastgeber haben sie 40 Jahre geballte Erfahrung mit regionalen Produkten: die Restaurant-Inhaber Thomas Herrig (Gasthaus Herrig, Meckel), Anja Arens (Landhotel am Wenzelbach, Prüm) und Tobias Stadtfeld (Hotel-Café-Restaurant Heidsmühle, Manderscheid). Gemeinsam präsentieren sie das diesjährige Wochenspiegel-Weihnachtsmenü. Die drei Restaurants verwenden konsequent Produkte aus der Eifel. Das empfehlen sie natürlich auch beim Nachkochen ihres Weihnachtsmenüs. Einfach beim Einkauf auf das gelbe



Haben das Wochenspiegel-Weihnachtsmenü zusammengestellt (v.l.): Markus Pfeifer, Geschäftsführer der Regionalmarke EIFEL, mit den Restaurantbesitzern Thomas Herrig, Anja Arens und Tobias Stadtfeld.

»« achten. Was ansonsten beim Weihnachtsmenü zählt: »Es sollte gut zubereiten und nicht zu aufwendig sein«, rät Anja Arens. ■ Das Rezept zum Weihnachtsmenü: Seite 4 ■ Gewinnspiel: Seite 6

Das Wochenspiegel-Weihnachtsmenü

Die Planung und Umsetzung des Weihnachtsmenüs kann auf Trab halten. Drei renommierte Restaurants aus der Region haben ein Weihnachtsmenü zusammengestellt. Einfach nachkochen!

MECKEL/ PRÜM/ MANDERSCHIED (bit). Als Vorspeise empfiehlt Tobias Stadtfeld vom Hotel-Café-Restaurant Heidsmühle in Manderscheid Forellennousse mit Rucola-Pesto. Für den Hauptgang erklärt Werner Arens vom Landhotel am Wenzelbach in Prüm, wie Sie dazu Eifeler Roulade zubereiten. Zum Abschluss des Weihnachtsmenüs passt das Dessert von Thomas Herrig vom Gasthaus Herrig in Meckel: Apfelküchlein. Die Zutaten sind jeweils für vier Personen angegeben. Alle drei Hotel-Restaurants sind als Gastgeber der Regionalmarke EIFEL zertifiziert.

Vorspeise	Hauptgericht	Dessert
 <p>Forellennousse mit Rucola-Pesto Zutaten: 2 geräucherte Forellenfleets 125 g Doppelrahm-Frischkäse 2 EL Sahne 1 EL Zitronensaft 2 EL fein gehackte Dillspitzen Die Forellenfleets von der Haut befreien und im Mixer fein pürieren. Den Frischkäse mit der Sahne und dem Zitronensaft so lange verrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Dann das Fischpüree unterrühren. Die Mousse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fein</p>	 <p>Eifeler Ochsen-Roulade gefüllt mit Wascheider Ziegen-Feta, Zwiebeln, Schinken und frischem Sauerkraut mit einem Schuss Landbier in einer pikanten Sauce. Zutaten: 4 Scheiben à 200 g Rouladenfleisch vom Ochsen Für die Füllung: 200 g frisches Sauerkraut 60 g EIFEL, roh Premium Schinken 100 g Wascheider Fetakäse in 1 cm x 4 cm Streifen; 4 Wachholderbeeren, frischer Thymian</p>	 <p>Apfelküchlein Zutaten: 4 säuerliche Äpfel 2 Eier 120 g Mehl 30 g Butter, geschmolzen 20 ml Eier 1 EL Zucker, etwas Zimt 1 Prise Salz Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Mehl in eine Schüssel geben, Salz und Zucker dazu und mit dem Bier verrühren. Der Teig muss dickflüssig sein. Die Eier trennen, Eiweiß zum Teig geben, Eiweiß zu Eischnee schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Fritteuse</p>

Gewinnspiel: Weihnachtsmenü



Markus Pfeifer von der Regionalmarke Eifel und die EIFEL-Gastgeber Anja Arens, Thomas Herrig und Tobias Stadtfeld (v.l.) laden zum Essen ein.

Foto: S. Schönhofen

REGION. Der Wochenspiegel verlost 9 **Restaurant-Gutscheine** im Wert von jeweils 50 Euro für die Restaurants der EIFEL Gastgeber, die in diesem Jahr das Wochenspiegel-Weihnachtsmenü zusammengestellt haben: Gasthaus Herrig in Meckel, Landhotel am Wenzelbach in Prüm und Hotel-Café-Restaurant Heidsmühle in

Manderscheid. Das Los entscheidet über das Restaurant. Das Gewinnspiel und die Teilnahmebedingungen finden Sie unter: www.wochenspiegelive.de/service/gewinnspiele. Unsere Datenschutzbestimmungen: www.wochenspiegelive.de/datenschutz. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.