

HIER KOCHT DER CHEF

FESTTAGSMENÜ (1)

Was macht für mich ein Weihnachtsmenü aus?

Als Kind war mir das Ritual am wichtigsten: Für «richtige» Weihnachten musste an Heiligabend und den Weihnachtstagen Jahr für Jahr exakt dasselbe Essen auf den Tisch kommen. Als Jugendlicher wurde das Weihnachtssessen demonstrativ unwichtig. Wir feierten mit Freunden ohne Kerzen und Kugeln oder reisten an einen Ort, wo es gar keine Weihnachten gab, Sansibar zum Beispiel. Mit zunehmenden Kochkenntnissen wurde Weihnachten zur Gelegenheit für spektakuläre Schlemmereien. Und heuer freue ich mich auf stimmungsvolle Gemütlichkeit, zu zweit oder mit Freunden. Etwas Gutes kommt auf den Tisch, mit Liebe gekocht, aber nichts Überkandideltes, etwas fürs Herz eben. Weihnächtliche Aromen und Düfte sollen die Menüwahl bestimmen: Orangen, Ingwer, Zimt und Anis, Nüsse, Honig und Orangenblüten. Bestens passen zur weihnächtlichen Entspannung auch meine alten Regeln für ein stressfreies Festmenü: Alle Zutaten werden vor der Feiertagshektik eingekauft. Auch Freunde und Verwandte sollen ohne wesentlich mehr Arbeitsaufwand bewirtet werden. Die meisten Arbeiten sind schon am Vortag oder am Morgen des Festtags erledigt. Wenn die Gäste eintreffen, ist fast alles bereit und die Arbeit während des Essens auf ein absolutes Minimum beschränkt.

Heute serviere ich Ihnen die Rezepte für Vorspeise und Fleisch, in zwei Wochen folgen Beilagen und Dessert.

CONSOMMÉ AUS PIKANTEM WURZELGEMÜSE MIT BÄRENKREBSEN (FÜR 8 PERSONEN)

Die Raffinesse dieser ausserordentlich schlichten Suppe liegt in der perfekten Balance der Aromen. Entscheidend ist deshalb, dass sie mit viel Zungenspitzengefühl abgeschmeckt ist. Dafür kann ich Ihnen leider keine Mengen angeben.

Zutaten: 4 Bärenkrebse; je 200 g Schalotten, Karotten, Peterliwurzeln, Topinambur und Lauch. 1 KL Korianderkörner, ½ Zitrone, Saft und abgeriebene Schale, Sherry, Honig, 1 KL Meerrettich, Honig, Salz, ½ gehackter Peperoncino, 1 EL frischer Ingwer in feinen Streifen.

Zubereitung: Im Voraus 4 Bärenkrebse schälen, in sehr feine Scheiben schneiden und kalt stellen. Vor dem Servieren nur noch leicht salzen und mit Zitronensaft beträufeln.

Das Gemüse schälen und in 1 mm dünne Scheiben hobeln. Etwa 300 g als Einlage beiseite legen. Denn Rest mit den Schalen der Bärenkrebse mischen und mit 2½ l Wasser bedeckt aufkochen. Dabei den Schaum sorgfältig abschöpfen, damit die Flüssigkeit klar bleibt. Mit Korianderkörnern,

Zitrone, Sherry, Meerrettich, etwas Honig und Salz würzen. Etwa 20 Minuten köcheln lassen. Die Consommé durch ein Tuch passieren und ohne Einlage zurück in die saubere Pfanne giessen. Mit Ingwer, Peperoncino, Honig, Zitronensaft, Sherry und Salz abschmecken. Diese Vorbereitung kann am Vortag geschehen.

Anrichten: Rohe Gemüseeinlage und rohe Bärenkrebse in 8 heisse Teller verteilen. Die kochend heisse Consommé darüber giessen; sofort servieren.

GANZE KALBSHAXE MIT ORANGENSCHALE

Zutaten: Eine ganze Haxe (reicht je nach Appetit für 2 bis 6 Personen); für die Würze 1 Orange, Saft und abgeriebene Schale, 1 KL Zitronenthymianblätter, 50 g flüssige Butter, 1 Knoblauchzehe, Salz, eine kleine Prise Zimt.

Zubereitung: Die Zutaten für die Würze mit dem Mixstab pürieren.

Die Haxe in eine Gratinform legen, kräftig salzen und mit der Würze einpinseln. Bei 120 °C in den kalten Backofen schieben und vorerst mal 4 Stunden gar nichts machen. Ab dann das Fleisch regelmässig drehen und mit der Würze einpinseln.

Garprobe: Das Fleisch lässt sich mit dem Löffel vom Knochen lösen, je nach Grösse nach etwa 4 bis 6 Stunden. Anschliessend lässt man es beliebig lange (mehrere Stunden) im lauwarmen Ofen abstehen.

Vor dem Servieren: Die Grillschlange einschalten und das Fleisch unter fleissigem Einpinseln mit der Würze karamellisieren und kräftig pfeffern.

Peter Brunner, Restaurant Kaiser's Reblaub.
Anregungen, Kritik und Fragen werden per E-Mail entgegengenommen: peter.brunner@kaisers-reblaub.ch