

## Menü-Inspiration mit Getränketipps für die Festtage

### Focaccia und Hummus

Contessa Doria, Rheinriesling aus der Lombardei, Az. Agricola Doria

oder

Rosa Lust aus dem Burgenland, prickelnder Zweigelt-Traubensaft, Günter und Regina Triebaumer, Rust

\*\*\*

### Topinambur-Tatar, Edelbitter-Kräutersalat

#### Passionsfrucht-Chili-Dressing;

optional anstelle des Kräutersalats:

#### Heissrauch-Waadtland-Forellenfilet

Faca Branco, 2019, Quinta do Pinto, Lisboa

oder

Sauvignon Blanc, Flein, reinsortiger Traubensaft, Weingut Gross

\*\*\*

### Seidentofu im Sesammantel paniert

oder

### Doppeltes Kalbssteak vom Grill,

#### geschmorte Brüsseler Endivien mit

karamellisierten Kumquats

Cuvée Spéciale, No 4, VDP, 2017, Domaine Grillette, Cressier

oder

Wilddirektsaft Kirschen, Obsthof Retter, Südsteiermark

\*\*\*

### Fondant au Chocolat chaud, Weihnachtsgewürzbirnenkompott

#### Fior-di-Latte-Glace

Trois Pepins, Cidrerie du Vulcain (FR)

oder

Hirschbirnensaft, Obsthof Retter, Südsteiermark (A)



Ein Festessen: doppeltes Kalbssteak vom Grill mit Endivien und karamellisierten Kumquats.

Domingo S. Domingo

## Doppeltes Kalbssteak vom Grill auf geschmorten Brüsseler Endivien mit karamellisierten Kumquats

(Zutaten für 6 Personen)

- 1 dl Orangensaft frisch
- 1½ dl Gemüsebouillon
- 2 EL Gewürzmischung Domingo
- 6 Kumquats
- 1 EL brauner Zucker
- 1 EL Ravida Olivenöl
- 4 Brüsseler Endivien
- frische Kräuter (Thymian, Rosmarin, Lorbeerblatt, Pfefferkörner zerstoßen)
- 800 g Kalbssteak, in drei Stücke geschnitten

- 2 EL Gewürzmischung Domingo
- 1 Prise Fleur de Sel
- 2 EL Ravida Olivenöl

### Zubereitung

Endivien mit Orangensaft, der Gemüsebouillon, den frischen Kräutern und der Gewürzmischung zugedeckt im Ofen bei 160 °C weichschmoren. Zucker in kleinem Pfännchen karamellisieren, Kumquats in Ringe geschnitten beifügen und mit wenig des Endivien-Schmorfonds ablöschen. Kalbssteak mit der Gewürzmischung einreiben und auf dem Grill ein schönes Mus-

ter grillieren. Auf einem Rost im Ofen langsam fertigbaren.

Endivien ausstechen, Schmorfond einreduzieren. Endivien aufschneiden und nach Belieben mit einem Gasbrenner abflammen, auf den Tellern anrichten. Mit reduziertem Schmorfond und Olivenöl beträufeln.

Kalbssteak aufschneiden, zu Endivien und Kumquats anrichten, mit Olivenöl und Fleur de Sel beträufeln respektive bestreuen. **Domingo S. Domingo/Urs Messerli**

Alle weiteren Rezepte der Menü-Inspiration auf [www.millevins.ch/frohe-festtage](http://www.millevins.ch/frohe-festtage)

## GETRÄNKETIPPS APERITIF

### Spumante Contessa Doria, Rheinriesling aus der Lombardei, Bio Az. Agricola Doria



Dieser hochwertige Spumante, der im Drucktank mit Prosecco Hefen vergoren wird, ist trocken und aromatisch. Meiner Meinung nach verleiht der Rheinriesling dem Schaumwein eine elegante Note und Tiefe. Ein vielversprechender Auftakt zum feierlichen Essen.

um

### Rosa Rust aus dem Burgenland



Allen, die sich ohne Alkohol auf das Festtagsmenü einstimmen wollen, empfehle ich den sehr aromatischen, prickelnden und schäumenden Zweigelt-Traubensaft von Günter und Regina Triebaumer, Rust (A).

um



## GETRÄNKETIPPS VORSPEISE

### Faca Branco, Quinta do Pinto, 2019, Limited Edition, Lisboa



Ein herrlicher, gehaltvoller, naturvergorener, grosser Weisswein zum Auftakt. Das Bouquet könnte mit einem weissen Châteauneuf-du-Pape verwechselt werden, würde nicht diese schöne Mineralität und die Arinto-Säure den Aromenkomplex ablösen und ergänzen. Ein festlicher Wein, der ein vielversprechendes Menü und ebensolche Getränke einläutet.

um



### Flein Saft – Sauvignon Blanc, 2021, Weingut Gross, Steiermark (A)



Dieser Sauvignon-Blanc-Saft ist mehr als nur eine alkoholfreie Alternative, er ist Genuss pur. Ein reinsortiger Traubensaft mit der typischen Sauvignon-Aromatik, die ein wenig nach Cassisblätter und Stachelbeeren duftet.

um



## GETRÄNKETIPPS HAUPTGANG

### Cuvée speciale, No 4, VDP, 2017, Domaine Grillette, Cressier



Merlot, Pinot noir und Cabernet Franc von den besten Lagen der Domaine Grillette werden nach biodynamischem Vorbild produziert und vinifiziert. Unfiltriert abgefüllt ist dieser Wein jetzt in einer schönen Trinkreife und passt hervorragend zum Kalbssteak.

um

### Wilddirektsaft Kirschen, Obsthof Retter, Südsteiermark



Ein sehr aromatischer und leicht gerbstoffhaltiger Kirschensaft mit tiefem Zuckergehalt, der sich gut zum vegetarischen, würzigen Gericht geniessen lässt und ihm Paroli bietet.

um



## GETRÄNKETIPPS DESSERT

### Trois Pepins, Cidrerie du Vulcain (Fribourg)



Dieser Spezialcidre wird aus Äpfeln, Quitten und Birnen gekeltert. Ein sehr aromatisches Naturprodukt mit wenig Alkohol (zirka 4%). Diese Cidre-Cuvée ist die ideale, festliche Begleitung und ein würdiger Höhepunkt zum Abschluss des Festtagsmenüs.

um



### Hirschbirnensaft, Obsthof Retter, Pöllau (A), 2020 Edition Sommelier, Steiermark



Diese alte Birnensorte wurde mit viel Aufwand wieder kultiviert. Die Aromatik ist sehr birnentypisch mit einer feinen Karamellnote und exotischen Tönen. Eine schöne Ergänzung zum Schokoladendessert mit den Birnen.

um

