Festtagsmenü Inspirationen

Rezepte mit und ohne Fleisch für die kommenden Festtage und feierliche Getränke

Wie werden wir in diesem Jahr die Festtage verbringen? In wenigen Wochen steht Weihnachten unmittelbar vor der Türe und wir sind zuversichtlich, dass zumindest im Familienkreis das eine oder andere Mal eine spezielle Flasche Wein kredenzt oder ein etwas kreatives Festgericht gekocht und serviert werden kann.

Zum Einstimmen und als Inspiration, haben wir eine schöne Menüidee, Rezepte und Getränke-Vorschläge zusammengetragen und für Sie niedergeschrieben. Das Menü kann auch mit Fisch, beispielsweise zum Risotto, oder vegetarisch umgesetzt werden. Dazu einfach den Hirsch mit Steinpilzen ersetzen und der Hauptgang mit mehr getrüffeltem Lauch ist an sich schon eine grosse kulinarische Offenbarung.

Wir wünschen Ihnen viel Genuss, Herz und schöne Festtage in den trauten Kreisen und bleiben Sie, liebe Leserin und lieber Leser, gesund!

Urs Messerli, Domingo S. Domingo und das mille sens groupe Team

Menü- & Getränkeinspiration

Festtagsmenü Menü

Lingue di Suocera mit Randen, Hummus
***
Hirsch- oder und Steinpilzcarpaccio
mit Quittenessig und Espresso-Oel
***
Carnaroli Risotto mit Wurzelgemüse und Wirsing
oder
Lammkarree mit Kurkuma, getrüffelter Lauch,
Süsskartoffel-Sellerie-Kreation
***
Dattelkuchen, Apfel-Sauerrahm-Glace mit Zimt

Getränke

Apéritif

Franciacorta CruPerdu Brut DOCG 2014
Castello Bonomi Tenute in Franciacorta | Lombardei – Italien
Alkoholfreie Alternative
Steinbock Selection Dr. Fischer alkoholfrei
Weingut Dr. Fischer | Mosel - Deutschland
***

Vorspeise

Faca Branco Limited Edition VR 2019
Quinta do Pinto | Lisboa – Portugal
Alkoholfreie Alternative
Weissburgunder Reserve entalkoholisiert
Weingut Bergdolt-Reiff & Nett | Pfalz – Deutschland
***

Hauptgang

Blaufränkisch Oberer Wald Qualitätswein 2018
Weingut Triebaumer | Neusiedlersee – Österreich
Alkoholfreie Alternative
Wild-Direktsaft Heidelbeere 2019
Obsthof Retter | Steiermark – Österreich
***

Dessert

Moscato d'Asti Mistral DOCG 2020
Azienda Agricola Molino | Piemont – Italien
Alkoholfreie Alternative
Well-Hirschbirne 2020
Obsthof Retter | Steiermark – Österreich

Lingue di Suocera mit Randen, Hummus

Zutaten:

300	g	Weissmehl
250	g	Vorteig*
210	g	Hartweizendunst
2.1	dl	Wasser
2	cl	Olivenöl, kaltgepresste
4	cl	Kräuteressig
10.2	g	Meersalz, fein

Zubereitung:

Vorteig: hierfür 1,1 dl Randen Saft mit 140g Dinkelmehl vermischen und 12 Stunden stehen lassen. Anschliessend alle Zutaten kneten und über die Nacht ruhen lassen, in Portionen teilen und im Dunst wenden. Mit der Nudelmaschine dünn auswallen (dünn wie ein Nudelteig) – mit Öl bestreichen und mit Fleur de Sel bestreuen, Pfeffer aus der Mühle, Rosmarin etc. darüberstreuen. Bei 210°C backen.

Getränkebegleitung:

Franciacorta CruPerdu Brut DOCG 2014 | Lombardei, Italien
Eleganter und geradliniger, trockener Spumante. Hergestellt nach der traditionellen Flaschengärung, präsentiert er sich langanhaltend und fruchtig mit einer wunderschönen Perlage.

Alkoholfreie Alternative

Steinbock Selection Dr. Fischer alkoholfrei | Mosel, Deutschland
Trotz dem Alkoholentzug zeichnet sich dieser Spumante mit einer grossen Aromen Komplexität aus. Für mich ist er der beste alkoholfreie Spumante, welchen ich bis jetzt degustieren konnte. Ein sehr überzeugender Schaumwein mit grosser Riesling Typizität.

Hirsch- und/ oder Steinpilz-Carpaccio mit Quittenessig und Espresso-Öl

Zutaten:

200	g	Hirschrücken, in Tranchen
3	el	Quittenessig
2		Quittenschnitze, eingemacht
5	el	Espresso-Öl
1		grosser Steinpilz
		Pfeffer, Fleur de Sel
		Erdnuss-Öl

Zubereitung:

Quintessenz, Espresso-Öl und Gewürze zusammenführen, abschmecken und mit einem Pinsel auf den gewünschten Teller streichen.
Den Steinpilz in dünne Scheiben schneiden und kurz in heissem Erdnussöl mit wenig Butter sautieren.

Abwechslungsweise mit den dünnen Hirschtranchen anrichten.
Mit ein paar fein geschnittenen Quittenstreifen garnieren und mit dem restlichen Dressing anmachen.

Getränkebegleitung:

Faca Branco VR 2019, Limited Edition | Lisbon, Portugal
Ein herrlicher, gehaltvoller, naturvergorener und grosser Weisswein zum Auftakt. Das Bouquet könnte auch mit einem weissen Châteauneuf du Pape verwechselt werden, wenn da nicht diese schöne Mineralität und die schöne Säure des Arinto, den Aromenkomplex ablösen und ergänzen würde.

Alkoholfreie Alternative

Weissburgunder Reserve, entalkoholisiert| Pfalz, Deutschland
Bekömmliche, alkoholfreie Variante eines Weissweines. Vielseitig einsetzbar vom Apéro bis zum Dessert. Einladende Aromen von exotischen Früchten, erfrischend am Gaumen dank seiner lebhaften Säure.

Carnaroli Risotto mit Wurzelgemüse und Wirsing

Zutaten:

6	cl	Ravida Olivenöl, kaltgepresst
20	g	Schalotten
1		Knoblauchzehe klein
1	Prise	Safranfäden
300	g	Carnaroli Reis „Ferraris“
5	dl	Bouillon
2.5	dl	Karottensaft Biotta
2	dl	Weisswein
1	Stk.	Lorbeerblätter
60	g	Pfälzer Karotten
60	g	Karotten
100	g	Wirsing grün, blanchiert
2	Stk.	Schwarzwurzeln
20	g	Butter
40	g	Sbrinz

Vorbereitung:

Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken.
Schwarzwurzeln gut waschen, schälen und in lange Streifen schneiden mit Sparschäler. Frittieren.
Schwarzwurzelabschnitte und Karotten in Würfeli schneiden.

Zubereitung:

Die Schalotten und Knoblauch im Olivenöl dünsten, Safranfäden beifügen.
Karotten und Pfälzer in kleinen Würfeli (Brunoise) beifügen.
Reis dazugeben, gut mitdünsten und mit 1/3 des Kochweins ablöschen.
Mit etwas Bouillon ablöschen, Lorbeerblatt dazugeben.
Nach und nach Bouillon und Karottensaft beifügen (zum Vorkochen nur 2/3 der gesamten Flüssigkeitsmenge!).
17 – 18 Minuten langsam sieden, zeitweise mit Holzlöffel vorsichtig umrühren, zuletzt den blanchierten Wirsing beifügen.
Den restlichen Weisswein, Butter und Reibkäse sorgfältig darunterziehen und abschmecken. Garnieren mit Schwarzwurzelchips.

Bemerkung:

Der Flüssigkeitsbedarf schwankt im Verhältnis zum Reis zwischen 1:2 1/2 bis 1:3.
Durch das Zufügen von Wein am Schluss wird der Garprozess unterbrochen und das Weinaroma bleibt stärker erhalten, als wenn man mit diesem am Anfang ablöscht und ihn verdampfen lässt.
Ein Farbenfroher und sättigender, winterlicher Gaumenschmaus. Vegetarisch oder auch mit Fleisch oder Fischbeilage ein grossartiges Gericht.

Lammkarree mit Kurkuma, getrüffelter Lauch, Süsskartoffel-Sellerie-Kreation

Zutaten:

600	g	Lammkaree, pariert
50	g	Olivenöl Ravida
300	g	Lauchstengel
50	g	Burgundertrüffel
1	dl	Gemüsefond
½	tl	Gewürzmischung Domingo

Süsskartoffelsellerie Kreation

200	g	geschälte Süsskartoffeln
160	g	geschälte und gewürfelter Knollensellerie
30	g	Saurer Halbrahm
8	EL	Schnittlauch fein geschnitten (gehäufte EL)
1	EL	Olivenöl Ravida
		Pfeffer und Salz
Wenig		Gewürzmischung Domingo
40	g	kalte Butter
Wenig		Rahm

Zubereitung:

Den Lauchstängel in 20cm lange Stücke schneiden und zusammen mit Gemüsefond und der Schale vom Trüffel weichschmoren. Lauchstängel anrichten, Trüffel feinhacken und mit dem Fond zusammen einreduzieren und über den Lauchstängel nappieren.
Lammkarree mit der Gewürzmischung einreiben und saignant braten und warmstellen.
Für die Kreation:
Selleriewürfel weich garen. Kartoffeln weich dämpfen und mit Holzkelle zerstampfen, abschmecken, Butter, Olivenöl und Sauerrahm beifügen, nochmals abschmecken.
Zuletzt den Schnittlauch und den Sellerie daruntermischen.
Sofort servieren und mit frischem, schwarzen Pfeffer aus der Mühle bestreuen.
Diese Kreation kann auch mit Süsskartoffelchips und Selleriechips angerichtet werden wie eine Lasagna oder in einem Förmchen gepresst und garniert mit Chips etc.

Getränkebegleitung:

Blaufränkisch Oberer Wald | Neusiedlersee, Österreich
Ein Monument eines Weines. Sehr opulent und trotzdem vielschichtig. Dieser Wein gehört immer wieder zu den besten Blaufränkisch Österreichs. Die Lage ist best of the best.

Alkoholfreie Alternative

Wild-Dirketsaft Heidelbeere| Steiermark, Österreich
Ein sehr aromareicher und leicht gerbstoffhaltiger Kirschensaft mit tiefem Zuckergehalt, welcher sich gut zum vegetarischen Gericht geniessen lässt und dem würzigen Gericht entgegenhält.

Dattel-Walnuss-Kuchen, Apfel-Sauerrahm-Glace mit Zimt

Kuchen:

67.5	g	Kristallzucker
50	2	Butter
30	g	Zucker
1		Ei
90	g	Weissmehl
25	g	Walnüsse, ganz
2.5	g	Salz
5	g	Backpulver
125	g	frische Datteln
90	ml	Wasser

Apfel-Sauerrahm-Glace:

für 1 Liter

500	g	Äpfel, gekocht oder Apfelmousse
140	g	Sauerrahm
60	dl	Rahm
40	g	Calvados
70	g	Zucker
2	Stk.	Limetten, Zeste und Saft
1	Prise	Zimt

Zubereitung:

Zucker, Butter Eier, Mehl, Walnüsse, Salz und Backpulver zu einer cremigen Masse schlagen. Dann die kleingeschnittenen Datteln mit Wasser und Soda dazugeben. Die Masse in eine runde, ausgebutterte Form geben und 40 bis 50 Minuten bei 180 Grad Celsius backen.

Apfel-Sauerrahm-Glace, alle Zutaten zusammen mixen und freezen.

Getränkebegleitung:

Moscato d'Asti Mistral DOCG 2020 | Piemont, Italien
Ein sehr aromatischer, erfrischender und angenehm süsser Spumante mit wenig Alkohol. Für jede Gelegenheit!

Alkoholfreie Alternative

Hirschbirnen Direktsaft 2020 | Steiermark, Österreich
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 Dattelkuchen.

Wir wünschen Ihnen frohe und besinnliche Festtage, herzlichen Dank für Ihre Treue und die geschätzte Zusammenarbeit.
Möge das neue Jahr würzig sein und schmackhaft, dank einer Prise Humor, etwas Glück, Gesundheit, bereichernden Freundschaften und schönen Überraschungen.

Mit den besten Wünschen für das neue Jahr,
Ihre mille sens groupe

Chance aus der Krise?

Vielen Dank für das Vertrauen @ Schweizer Gastronomie Fernschule:
Den ganzen Artikel über die Herausforderungen der Branche kannst Du hier nachfolgend lesen:

Die letzten zwei Jahre waren stark durch Corona geprägt. Mit Fachpersonen der Gastronomiebranche haben wir über die aktuellen Herausforderungen und daraus entstehenden Chancen gesprochen. Lesen Sie hier, wie Sie die Tipps aus den Interviews für Ihren Gastronomiebetrieb nutzen können.

Weiter

https://www.wirtepatent.ch/de/wissen/chancen-aus-veraenderungen-gastronomie-3473.html