

Fest für Gourmets



Menü 1

Olaf Pruckner
Altes Amtshaus,
Mulfingen

Lauwarmes Sellerie-Kalbscarpaccio mit Trüffelremoulade und fränk. Flusskrebse

Zutaten: 160 g gekocht. Kalbskopf mit Zunge in Scheiben geschn. 1/2 Knolle Sellerie, 12 gek. Krebse. Vinaigrette: 1 l Trüffel Fond (reduziert) 1/8 l Geflügelfond (reduziert), 1 cl Weißweinessig, 100 ml Traubenkernöl, Salz, Pfeffer, Zucker. Remoulade: 2 Eigelb, Zitronensaft, Senf, 1/4 l Traubenkernöl, Salz, Pfeffer, 10 g Trüffel gegart, Petersilie, Kerbel.

Zubereitung: Für die Vinaigrette Zutaten verrühren. Knollensellerie garen, 60 min. in Vinaigrette marinieren. Mayonnaise herstellen, in Würfel geschn. Trüffel unterheben. Kalbskopf und Selleriescheiben anrichten mit Salz und Pfeffer würzen, mit lauwarmer Vinaigrette nappieren, Krebse anlegen, mit Remoulade umgießen. Mit Kerbel, Petersilie und Salat garnieren.

* * *

Cipolliniminstone mit gebackener Felsenauster und Estragon-Karotten

* * *

Pochiertes Hühnerfleisch mit geschmolzener Gänsestopfleber und Rauchaal

* * *

Strudel von Rehbockrücken mit Kürbispolenta und Portweinschalotten

* * *

Bratapfeltortelloni mit Orangen-Ingwerjus und Muskateis



Menü 2

Hubert Retzbach
Romantik Hotel Victoria,
Bad Mergentheim

Wintersalate mit gebratenen Flussfischen Entenkraftbrühe mit roten Rüben

* * *

In Pergament gegarter Wolfsbarsch mit Kapernbeeren im Olivenölfond

Wenn Sie das lieb gewonnene „zu Gast bei“ in Ihrer **pro**-Weihnachtsausgabe vermissen – Sie werden dafür reich entschädigt. Fünf namhafte Köche aus der Region haben für das schönste Fest des Jahres köstliche Weihnachtsmenüs zusammengestellt.



In der Region und in weiten Teilen Deutschlands wird das Weihnachtsfestessen in der Regel erst am ersten Weihnachtsfeiertag aufgetischt. An Heiligabend begnügt man sich zwischen Kirchengang und Bescherung mit einfachen, traditionellen Gerichten. Häufig gibt es Saitenwürstchen mit Kartoffelsalat, gefüllte Pasteten oder Nudel- und Reissalate. In katholischen Familien folgt nach der Bescherung der Besuch der Messe. Am späteren Abend erwärmt sich die Familie an Bowle, Punsch oder Lemberger und Spätburgunder und knabbert selbst gebackene Weihnachtsplätzle.

Das eigentliche Festessen folgt dann am nächsten Tag. Dabei stehen vorwiegend Gans, Ente, Truthahn oder Puter auf dem Speiseplan. Unsere „Weihnachtsköche“ Joachim Ellinger, Lothar Eiermann, Hubert Retzbach, Olaf Pruckner und René Zühr haben wunderbare Menüs zusammengestellt und uns verraten wie diese besonderen Spezialitäten zubereitet werden: Nachkochen empfohlen, das **pro**-Team wünscht guten Appetit und gesegnete Weihnachten.

Thomas Zimmermann

Zutaten: Wolfsbarsch 1,5 kg, 40 g Butter, 1 Zitrone, Thymian, Petersilie, 4 Schalotten, 4 Knoblauchz. 1/4 l Fischfond, 100 ml Weißwein, Saft von 1/2 Zitrone, 1 El Limonen-Olivenöl, 70 g Olivenöl, 30 g gesalz. Butter, 250 g Spinat, 40 g getr. Tomaten.

Zubereitung: Wolfsbarsch filieren und häuten, aus den Gräten Sud bereiten, in zwei Stücke schneiden, mit Zitrone und Salz würzen. Pro Portion ein Stück Pergamentpapier mit Butter einfetten, Gemüse, Filetstücke, Gewürze, Kräuter und Kapernbeeren darauf verteilen und dicht verschließen.

Für das Gemüse 40 g getr. Tomaten, 40 g Oliven in Butter anschwitzen, 250 g Spinat zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, unter Schwenken erhitzen. Den Fisch 10 min. bei 210 Grad garen. Für die Soße Fischfond, Weißwein und Zitrone auf die Hälfte reduzieren und mit Butter und Olivenöl binden.

* * *

Rebhuhnkoletlet mit Maronen und Schupfnudeln

* * *

Mohn-Ravioli in Marzipan-Soße mit weißem Schokoladeneis

Menü 3

Lothar Eiermann
Wald & Schlosshotel
Friedrichsruhe



Mosaik von Gänseleber Spanferkelbäckchen mit Holunderzwiebeln

* * *

Flusszander kross gebraten auf Schwarzwurzelschaum mit Roten Rübchen

* * *

Fasanenbrust mit Calvadossoße, Broccoli und Kartoffelpuffer

Zutaten (sechs Personen): 3 Fasane à 800 g, 40 g Butterschmalz, 150 g Tomaten, 100 g gewürfeltes Gemüse, 1/4 l Burgunder, 1/2 l Geflügelfond, Salz, Pfeffer, 1/8 l Oliv.öl, 125 g Butter, 6 Schalotten, 1 gr. Apfel, 6 Wacholderb., 2 Lorbeerbl., 6 cl Calvados, 6 cl trock. Weißwein, 200 g Crème fraîche, 400 ml Sahne.

Zubereitung: Fasanenunterkeulen kl. hacken, scharf anbraten. Tomaten und Gemüse zugeben, anrösten. Rotwein zugießen, einkochen. Geflügelfond zugießen, 1 Stunde leise kochen lassen. Immer wieder entfetten. Fond durch Tuch gießen und auf 6 EL reduzieren.

Fasane, salzen, pfeffern, im Bräter anbraten, herausnehmen, Bratfett abgießen. Butter zerlassen, Schalotten und Apfel andünsten. Wacholder und Lorbeer zugeben. Mit Calvados und Weißwein ablöschen, Crème fraîche und Sahne zugeben. Fasane in Soße setzen, zudecken, bei 200 Grad 25 Minuten schmoren dann herausnehmen, Soße durch Sieb gießen, einkochen, abschmecken. Fasanenbrüste auflösen. Brusthälfte in 2 St. zerlegen und im abgeschalteten Backofen warm halten. Calvadossoße auf heiße Teller gießen. Dunklen Fond mit Löffel einträufeln, mit der Gabel zum Mutter ziehen. Geteilte Brusthälfte am unteren Tellerrand anrichten. Mit Broccoli, glasierten Apfelspalten und Kartoffelpuffer servieren.

* * *

Lebkuchensoufflé mit Mandarinenkompott



Menü 4

Joachim Ellinger, Hotel Krone, Hessental

Klare Perlhuhnessenz mit Safran-Maultäschle

* * *

Feldsalat im Kartoffel-Speck-Dressing mit Selleriestroh

* * *

Blutorangensorbet auf Mangomark

* * *

Das Beste vom Hällischen Landschwein, Filet mit Dörrpflaumen im Schweinelachs, Steinpilzrahmsauce und Grünkern-Trambele

Zutaten: 400 g Schweinelachs – Rücken ohne Knochen, 150 g Schweinelende – Filet, 80 g Dörrpflaumen, 2 El Walnusskerne, Salz, Pfeffer, Koriander gemahlen, Fett zum Anbraten. 5 Scheiben Toast ohne Rinde, 125 ml Milch, 5 Eier, 3 Schalotten, Bund Petersilie, 1 El Butter, 125 g Mehl, 125 g Grünkernmehl, Salz, Muskat, etw. Pfeffer aus der Mühle.

Zubereitung: Schweinelachs parieren. Schweinelende mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen, leicht anbraten, erkalten lassen. Dörrpflaumen und Walnüsse grob hacken, auf drei Viertel des Schweinelachs verteilen. Lende in den Schweinelachs einrollen, einbinden, anbraten. In der Röhre bei 170 Grad Umluft rund 40 Minuten braten. Nach der Bratzeit 3 Minuten ruhen lassen. Toastbrot würfeln, Schalotten fein würfeln und in Butter anschwitzen. Petersilie hacken. Aus den restl. Zutaten Spätzleteig herstellen. Milch zu Schalottenwürfeln geben, Petersilie und Spätzleteig darunter heben. Mit einem Kaffeelöffel kleine Klößchen ins kochende Salzwasser geben. Gut 3 Minuten kochen lassen, abschrecken und abtropfen. In Butter goldbraun anbraten und nach Geschmack würzen.

* * *

Geeister Bratapfel, Pudding auf Vanilleschaum und Pralinenmousse

Menü 5

René Zühr, Schloss Lehen,
Bad Friedrichshall



Rehrücken in Punschmarinade, Stopfleber

* * *

Gratinierte Kammuschel mit Birnen-Sardellen-Butter und Rotkohlkonfitüre

* * *

Schwarzfederhuhn mit Rosmarinmarzipan, Steckrübensoufflé

* * *

Mutzen von weißen Schokoladentrüffel mit Essensparfum

Zutaten: 200 ml Crème fraîche, 500 g weiße Schokolade geraspelt, 3 fein gewürfelte Äpfel, 70 g Zucker, 0,1 g Safranfäden, 100 ml Traminer Auslese, 250 g Mehl, 50 g Espressobohnen, 5 g Salz, 250 ml Milch, 50 g Butter zerlassen, 2 Eier, Öl zum Fritieren.

Zubereitung: Crème fraîche erhitzen, auf die ger. Schokolade gießen. Umrühren, abkühlen, Butter zugeben, kalt stellen. Trüffelgroße Pralinen auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Blech spritzen, kalt stellen. Milch mit Espressobohnen aufkochen, 10 Minuten köcheln, kalt stellen. Espressobohnen durch ein Sieb geben. Mehl, Eier, Salz und abpassierte Milch zu einem Teig verrühren, zerlassene Butter zugeben. Trüffel in den Mutzenteig tauchen, in Friteuse 3 Minuten bei 180 Grad ausbacken. Zucker zerlassen, gewürfelte Äpfel zugeben, mit Gewürztraminer ablöschen, mit Safran abschmecken. Das Kompott leicht köcheln lassen, bis die Äpfel bissfest sind. Kühl stellen. Die fertigen Mutzen mit Staubzucker bestreuen und mit dem Kompott auf einem Teller anrichten.