



Weihnachtsmenü in vier Gängen mit passender Weinbegleitung

Cracker mit Lachscreme

Zutaten für vier Personen

300 g gewürfelter Räucherlachs
160 g Frischkäse
2 EL Mayonnaise
2 EL Butter
4 EL Portugieser
2 EL Zitronensaft
2 TL gehackter Dill
Salz, Pfeffer
40 Cracker
20 g Kaviar

Zubereitung

Den Frischkäse zusammen mit der Mayonnaise, der Butter, dem Wein, dem Zitronensaft, dem Dill und den Gewürzen in der Küchenmaschine aufmixen, bis eine glatte Creme entsteht. Etwa zwei Drittel der Lachswürfelchen mit in den Mixer geben, den Rest danach vorsichtig unterheben. Die Lachscreme etwa zwei bis drei Stunden kaltstellen. Die Creme auf Cracker streichen oder durch eine Tülle spritzen und mit etwas Kaviar dekorieren. Auf einem Teller anrichten und den Gästen zur Begrüßung reichen.

Weinempfehlung

Räucherlachs mag Rotwein-Typen wie Spätburgunder. Dem festlichen Anlass angemessen empfiehlt er sich auch prickelnd als roter extra-trockener Winzersekt.

Kastaniensüppchen

Zutaten für vier Personen

400 ml Geflügelfond
400 ml Sahne
300 g Kastanien, gekocht
20 g Butter, gekühlt
Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

Zubereitung

Den Geflügelfond, die Sahne und 200 g der Kastanien aufkochen und leicht reduzieren. Im Mixer mit der kalten Butter aufschlagen und durch ein Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die restlichen Kastanien in der Suppe erhitzen. Die Suppe in vorgewärmten Tellern servieren.

Weinempfehlung

Die cremige Konsistenz der Suppe sowie die Aromen der Kastanien verlangen nach einem milderen Wein. Classic-Weine der Rebsorten Rivaner oder Silvaner zum Beispiel aus Rheinhessen oder der Pfalz erfüllen diesen Anspruch.

Lammfilet mit Frühburgunder-Feige

Zutaten für vier Personen

8 Lammfilets

150 g geschälter Sesam

1 Knoblauchzehe

12 kleine reife Feigen

Für den Sud: 0,4 l Frühburgunder,

150 g Zucker, 8 Wacholderbeeren, 3 Lorbeerblätter, 4 Nelken, 1 längs halbierte

Vanilleschote, 1 EL Kartoffelstärke

2 EL milder Balsamico-Essig

4 EL Olivenöl

gewaschener und geputzter Feldsalat

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Den Wein zusammen mit dem Zucker und den Gewürzen in einen Topf geben. 10 Minuten leicht kochen lassen, anschließend den Wein durch ein Sieb laufen lassen und zurück in den Topf geben. Die Feigen je nach Größe vierteln oder achteln. Den Sud nochmals kurz aufkochen und die Feigen dazugeben. Leicht mit etwas Kartoffelstärke abbinden und zum Schluss einen Spritzer sehr milden Balsamico hinzufügen. Im Kühlschrank durchziehen lassen - am besten über Nacht. Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.

Die Lammfilets mit Küchenkrepp abtupfen, die Knoblauchzehe halbieren und die Filets damit einreiben und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Den Sesam auf einen flachen Teller geben und die Filets darin wenden. Anschließend auf der Arbeitsplatte mit beiden Händen fest rollen, damit der Sesam gut hält. Eine beschichtete Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Filets von allen Seiten gerade so kurz anbraten, dass der Sesam etwas bräunt. Danach die Lammfilets für drei bis vier Minuten in den Backofen geben und rosa garen.

Die Feigen in ihrem Sud langsam erwärmen. Aus zwei Esslöffeln Balsamico-Essig und vier Esslöffeln Olivenöl und ein wenig Feigenfond eine Marinade rühren, über den Feldsalat geben und die lauwarmen Feigen darauf setzen. Die Lammfilets diagonal aufschneiden, so dass man den rosa Kern gut sieht und auf dem Salatbukett anrichten. Dazu passen Bratkartoffeln.

Weinempfehlung

Gewöhnlich steht der Weinkenner schon beim Stichwort "Zartes Lammfilet" auf der Kellertreppe, um den exquisiten, gut gereiften Rotwein in trockenen Spät- oder Auslesequalität zu holen. Und nun haben die süßen Feigen auch noch eine Nacht mit dem samtigen Frühburgunder verbracht. Letzterer gilt als exklusive Spezialität unter den Burgundern mit niedrigstem Ertrag. Samtig und finessenreich - ein Festtagswein von der Ahr.

Gewürzäpfelragout mit Parfait

Zutaten für vier Personen

Für das Ragout

1 kg Äpfel (Boskop, ggf. Granny Smith),
1 Zitrone
0,75 l Grauburgunder Classic
0,25 l Wasser
3 EL Grenadine
150 g Zucker
3 Zimtstangen
6 Nelken
3 Sternanis
6 Vanillestangen

Zubereitung

Die Zitrone gut waschen und die Schale mit der feinen Küchenreibe abschaben. Die Äpfel schälen, vierteln und nach Belieben in Würfel oder in Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

Den Zucker in einen Topf geben und bei mäßiger Hitze langsam schmelzen. In den goldbraunen Zucker vorsichtig den Weißwein und das Wasser rühren. Zimt, Nelken, Anis und Vanillestangen dazu geben und circa zehn Minuten auf die Hälfte der Menge einkochen lassen. Die Gewürze wieder herausnehmen. Die Äpfel dazugeben und nach Belieben weich dünsten. Mit dem Parfait auf einem Teller anrichten und sofort servieren.

Für das Apfelparfait

3 säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
7 EL Grauburgunder
4 EL Traubenlikör
150 g Zucker
3 Eiweiß
300 g Sahne

Zubereitung

Die Parfait-Förmchen richten, zum Beispiel Espressotassen, eine kleine Kastenform oder Joghurtbecher. Die gut gekühlte Sahne steif schlagen und zurück in den Kühlschrank stellen. Die Äpfel schälen und auf einer Küchenreibe auf der groben Seite reiben. Mit dem Traubenlikör vermischen und eine Stunde ziehen lassen.

Den Grauburgunder kurz aufkochen und danach wieder abkühlen lassen. Zucker und Eiweiß aufschlagen. Den lauwarmen Weißwein langsam dazugeben und alles zusammen steif schlagen. Die marinierten Äpfel vorsichtig unterheben. Die Schlagsahne eventuell kurz nachschlagen und zügig unterheben. Für circa drei bis fünf Stunden (je nach Temperatur der Tiefkühltruhe) einfrieren und kurz vor dem Servieren auf einen Teller stürzen.

Weinempfehlung

Weihnachtlich – mit Glühweingewürzen und kräftigem Grauburgunder, mit Gewürzäpfeln, Traubenlikör. Heiß das Ragout, kalt das Parfait – wie attraktiv solche Gegensätze doch ausfallen können. Eine genussvolle Verbindung stellt da eine edelsüße Ruländer Trockenbeerenauslese oder ein Eiswein her, der die würzigen Aromen wunderbar auffängt und mit erfrischender Säure paart. Wen kümmert es dann noch wenn, es draußen stürmt oder schneit.