

WOLFRAM  
**SIEBECKS**  
WEIHNACHTS  
MENÜS

**Impressum**

Herausgeber

Zeitverlag Gerd Bucerius GmbH & Co. KG

Helmut-Schmidt-Haus, Buceriusstraße, Eingang Speersort 1, 20095 Hamburg

© 2020 Zeitverlag Gerd Bucerius GmbH & Co. KG

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Redaktion: Sabine M. Müller, Wolfgang Lechner

Projektleitung: Sabine M. Müller

Illustrationen: Leona Beth, [leonabeth.co.uk](http://leonabeth.co.uk);

Titel, Inhaltsverzeichnis unter Verwendung © [cienpiesnf](https://www.cienpiesnf.com) – [stock.adobe.com](https://www.stock.adobe.com)

Layout und Satz: Ingrid Wernitz, Madlen Domann

Korrektur: Thomas Worthmann (verantw.)

Repro: Zeitverlag Gerd Bucerius GmbH & Co. KG

Herstellung: Torsten Bastian (verantw.), Dirk Woschei

Druck: Mediadruckwerk Gruppe GmbH, Hamburg

Bindung: Buchbinderei Terbeck GmbH, Coesfeld

Printed in Germany

ISBN: 978-3-946456-99-5

ZEIT  MAGAZIN

## Siebeck's Weihnachtsmenüs

- 20 1978 ★ Marinierter roher Lachs ★ Kerbelsuppe ★ Hasenrücken mit zwei Gemüsen ★ Gratin von Orangen
- 25 1979 ★ Feldsalat ★ Käseauflauf ★ Rehrücken und Gratin Friedrichsruhe ★ Lebkuchensoufflé
- 31 1980 ★ Tagliatelle mit Gorgonzola-Sauce ★ Passierte Fischsuppe ★ Lammkeule mit glacierten Karotten ★ Orangenparfait mit Mandelkuchen
- 36 1981 ★ Linsensalat mit Wachtelbrüsten ★ Zanderfilet auf Grenobler Art ★ Rehragout mit Apfelgratin ★ Zimtparfait mit Burgunderpflaumen
- 41 1982 ★ Quiche mit Räucherlachs ★ Feldsalat mit Entenleber ★ Enten-Consommé mit Morcheln ★ Weiße Mousse mit Lebkuchenaroma, Birnensauce
- 48 1983 ★ Selleriesalat mit Nüssen ★ Lachsmousse und Wachteleier ★ Kalbsrückenbraten mit safranisiertem Blumenkohl ★ Weintraubensabayon
- 54 1984 ★ Kalter pochierter Lachs mit Rotwein-Vinaigrette und grünem Pfeffer ★ Normannische Muschelsuppe mit Safran ★ Fasanenbrust mit wildem Reis und Chicorée ★ Mahlberger Schlosskuchen und Walnussparfait
- 62 1985 ★ Pellkartoffel rosa ★ Grünkernrisotto mit Pilzen ★ Pot-au-feu Royal ★ Pflaumen mit Zimtsabayon
- 68 1986 ★ Wintersalat mit Walnüssen ★ Garnelenschwänze provenzalisch ★ Gefüllte Lammkeule ★ Apple Crumble
- 74 1987 ★ Provenzalische Champignons ★ Gurkensuppe mit Lachs ★ Fasan mit Weinkraut und Kartoffelpüree ★ Dattel-Soufflé
- 80 1988 ★ Salat mit Roquefortkartoffeln ★ Saiblingsfilets in der Folie ★ Rebhuhn auf Wirsing ★ Honigquarksoufflé mit Zitrone
- 86 1989 ★ Nudelteller mit Pilz-Paprika ★ Suppe von Teltower Rübchen mit Dill und Kaviar ★ Rumpsteak im Senfmantel mit Karotten ★ Gewürzter Weihnachtskuchen

- 91 1990 ★ Heringsalat mit Nüssen ★ Lauch-Kartoffel-Suppe mit Trüffeln ★ Rehrücken à la Oma Kempchen ★ Topfenknödel
- 97 1991 ★ Wachtelspiegeleier auf Tomatentost ★ Jakobsmuscheln auf Chicorée ★ Rehrücken à la Pichelstein ★ Thymian-Apfelkompott
- 103 1992 ★ Rührei mit schwarzen Trüffeln ★ Flambierte Gambas ★ Wildschweinkeule mit Rotkohl und Esskastanien ★ Schottischer Rosinenkuchen
- 109 1993 ★ Lauwarmer Bohnensalat mit Geflügelleber ★ Nudeln mit Radicchio-Sauce ★ Lachs mit Walnüssen ★ Arme Ritter mit und ohne
- 114 1994 ★ Rote-Bete-Essenz mit Ingwer ★ Pochierte Austern auf Spinat ★ Ausgelöste Haxe mit Salbei ★ Ananasparfait »Waldemar«
- 119 1995 ★ Wildententerrine ★ Kürbissuppe ★ Steinbutt mit Kartoffelpüree ★ Mohr im Hemd
- 124 1996 ★ Avocado-Sellerie-Salat ★ Thymiansuppe ★ Languste mit Kümmel ★ Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster
- 130 1997 ★ Junger Grana auf Rucola ★ Weiße Bohnencreme ★ Königliches Huhn ★ Zitronencreme
- 135 1998 ★ Blumenkohlcreme ★ Lachs mit Vermicelli ★ Gefüllte Ente ★ Crema Catalana
- 140 1999 ★ Borschtsch ★ Lachs im Blätterteig ★ Omelett mit Walnuss und Ingwer
- 146 2000 ★ Gebratener Apfel mit Hühnerleber ★ Weiße Bohnen mit Sauce hollandaise und Kaviar ★ Rehkeule in der Salzkruste ★ Mokka-parfait mit Schokoladensauce
- 152 2001 ★ Kürbissuppe, Bruschetta und Weihnachtsfladen mit Ingwer ★ Ragout vom Wildschwein ★ Maronen-Ingwer-Parfait

- 158 2002 ★ Chicoréesuppe ★ Tafelspitz und Kartoffel-Zwiebel-Gratin ★ Mandel-Halbgefrorenes
- 162 2003 ★ Selleriesalat mit Pfifferlingen ★ Schweinebraten und Topf mit jungem Gemüse ★ Pfannkuchen
- 168 2004 ★ Selleriesalat mit Fenchel und Hühnerbrust ★ Wirsingpaketchen mit Wildfüllung ★ Mandelpudding mit Zimtsauce
- 174 2005 ★ Sauerkrautsuppe ★ Gefüllte Lachsfilets mit Wildreis ★ Schokoladenparfait mit winterlichem Kompott
- 179 2006 ★ Pastinakensuppe ★ Rehfilet mit Quittensauce, Rosenkohlpüree und Bandnudeln ★ Curryparfait
- 184 2007 ★ Topinambursuppe mit Curry ★ Karpfen blau ★ Entenkeulen mit Lavendelaroma ★ Bread and Butter Pudding
- 191 2008 ★ Paprikasuppe mit Pastis ★ Garnelenschwänze mit Chorizo und Safran ★ Roastbeef mit Lauchgemüse ★ Gâteau Berbelle
- 196 2009 ★ Karottencreme mit Ingwer ★ Hechtklößchen mit Riesling-Safran-Sauce ★ Entenbraten mit Sellerie und Pastinakenpüree ★ Kernölparfait
- 202 2010 ★ Ragout Fin in Blätterteigpastete ★ Thailändische Hühnersuppe mit Curry und Kokosmilch ★ Gedämpftes Kabeljaufilet ★ Zimtparfait mit Weinschaumcreme
- 207 2011 ★ Konfierte Saiblingsfilets mit Olivenfleurons ★ Karotten-Sellerie-Kokos-Suppe mit Ingwer und Zitronengras ★ Gefüllte Kalbsbrust ★ Mahlberger Schlosskuchen
- 212 2012 ★ Fischtatar ★ Bollito Misto mit Polenta und glasierten Ingwerkartoffeln ★ Schneeinseln in Vanillesauce
- 218 2013 ★ Zweierlei Lachs ★ Meerrettichsuppe mit Hummer und Forellenkaviar ★ Winterliches Leipziger Allerlei ★ Crème Caramel

- 223 2014 ★ Jakobsmuscheln in Lardo auf Apfel-Chicorée-Gemüse ★ Weinblattsuppe mit Ziegenkäse ★ Geschmorter Kalbsbraten mit Morchelsoße ★ Weinschaumcreme
- 229 2015 ★ Klippfischtatar ★ Rote Paprikasuppe mit Ingwer und Zitronengras ★ Kalbskutteln mit Curry und Polenta ★ Zweierlei Kabeljau mit Kartoffelpüree ★ Mousse au chocolat mit exotischen Früchten
- 14 Rezepte nach Gängen  
Entrées ★ Zwischengerichte ★ Hauptgerichte ★ Desserts
- 235 Index



## PROVENZALISCHE CHAMPIGNONS

## GURKENSUPPE MIT LACHS

## FASAN MIT WEINKRAUT UND KARTOFFELPÜREE

## DATTEL-SOUFFLÉ

---

*Manche Gerichte haben nur deshalb einen schlechten Ruf, weil wir zu viel davon essen. Zum Beispiel Sauerkraut und Kartoffelpüree. Wenn beide richtig lecker zubereitet sind, esse ich davon mehr, als ich will. Deshalb sind diese beiden Beilagen, die hier zum Fasan serviert werden, mit Vorsicht zu genießen. Und Vorsicht bedeutet nichts anderes als kleine Portionen. Damit trotzdem niemand hungrig vom Tisch aufstehen muss, gibt es vorher Champignons, die werden kalt serviert, sind ziemlich scharf und können einen Tag im Voraus gemacht werden, sowie eine leichte Suppe – natürlich ebenfalls nicht zum Sattessen.*

*Vom Dessert verspreche ich mir allerdings ein Ende der Zurückhaltung: Weihnachten ist schließlich nur einmal im Jahr.*

### Entrée

#### Provenzalische Champignons

Olivenöl und Lavendel, Koriander und Thymian sind die Wahrzeichen der provenzalischen Küche; kalte Vorspeisen lassen an Wind und südliche Sonne denken. Die Champignons erfüllen alle Voraussetzungen dafür. Außerdem sind sie leicht und lecker. Weißwein, Wasser, Olivenöl, Zitronensaft, Rosinen, Korianderkörner, Tomatenpüree, Lavendelhonig, Safranpulver, Lorbeerblatt, Thymian, Cayennepfeffer und Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Währenddessen Champignons putzen und in Würfel schneiden. In die köchelnde Brühe geben, circa 5 Minuten garen lassen. Die Pilze mit einem Schaumlöffel herausheben und in eine Porzellanschüssel füllen. Den Saft einkochen lassen, damit er seinen suppigigen Charakter verliert und eher einer Vinaigrette ähnelt; diese soll sehr würzig und scharf sein. Also sorgfältig abschmecken und eventuell nachwürzen. Über die Pilze gießen. Die sollten noch mindestens einen halben Tag ziehen. Dann mit Weißbrot und einem frischen Weißwein servieren. Kurz vorher gieße ich ein Glas Olivenöl über die Champignons.

#### Für 4–6 Personen

½ Tasse Weißwein  
½ Tasse Wasser  
¼ Tasse Olivenöl  
Saft von 1 Zitrone  
750 g Champignons  
2 EL Rosinen  
1 EL Korianderkörner  
1 EL Tomatenpüree  
1 TL Lavendelhonig  
½ TL Safranpulver  
1 Lorbeerblatt  
1 Sträußchen Thymian  
Cayennepfeffer  
Salz  
1 weiteres Glas Olivenöl



## Zwischengericht

### Gurkensuppe mit Lachs

#### Für 4 Personen

2 Schlangengurken  
500 g frischer Lachs  
1 l ungesalzene Hühnerbrühe  
100 g Sahne  
1 EL fein gehackter Dill  
Butter  
Curry  
Zitrone  
Salz

Diese Suppe vereinigt Wohlgeschmack mit Schönheit: Hellgrün und Rosa ist nun einmal eine hübsche Kombination. Die Gurken schälen, halbieren und die Kerne herauskratzen. In lange Streifen und dann in kleine Würfel schneiden. 1 EL Butter in einem Suppentopf heiß werden lassen, darin die Gurkenwürfel anschwitzen, mit der Hühnerbrühe aufgießen und gar ziehen lassen, was circa 10 Minuten dauert. 4 EL Gurkenstückchen herausfischen, den Rest im Topf mit dem Schnitzstab pürieren. Die intakten Stücke wieder zurück in den Topf, die Sahne und den Zitronensaft (½ Zitrone) dazugießen. Salzen, mit circa ½ TL Curry abschmecken, den Dill einstreuen.

Inzwischen habe ich das Stück Lachs sorgfältig enthäutet, das Fleisch von den Gräten geschnitten und in kleine löffeltgerechte Streifen zerlegt. Drei Minuten vor dem Servieren lege ich sie in die heiße Suppe, die nicht kochen darf, und lasse sie gar ziehen; drei Minuten, länger nicht. Der Arbeitsaufwand ist minimal im Verhältnis zur Delikatesse, die hier mit wenigen, wenn auch edlen Zutaten erreicht wird.

## Hauptgericht

### Fasan mit Weinkraut und Kartoffelpüree

Früher war der Fasan eine fürstliche Delikatesse, ein Prunkstück für jede Festtafel. Das ist nicht einmal lange her. Heute gibt es möglicherweise viel mehr Fasane als damals; aber sie schmecken nicht mehr fürstlich. Es fehlt ihnen der typische Geschmack eines Wildvogels. Dieser war bei Fasanen nie sehr stark und zum größten Teil das Resultat längeren Abhängens. Doch es ist ein Unterschied, ob ich einen Fasan tagelang hängen lasse oder ein Huhn. Denn die heutigen Fasane schmecken eher nach Huhn als nach einem Wildvogel, weil sie, wie die Hühner, gezüchtet und gefüttert werden. Im Oktober, wenn die Jagdsaison beginnt, dürfen sie ins Freie. Einige entkommen den wartenden Jägern und gründen in der verdreckten Wildnis im nächsten Frühjahr eine Familie. Das sind dann wieder richtig wilde Fasane. Auch sie gibt es zu kaufen, aber selten.

Was meinen Weihnachtsvogel angeht, so finde ich mich damit ab, dass er kaum anders als ein Perlhuhn schmeckt (deshalb kann man ein Perlhuhn genauso zubereiten). Fasane laufen lieber, als dass sie fliegen, was in meinen Augen zwar ein Indiz für eine höher entwickelte Intelligenz ist, ihren Beinmuskeln aber athletische Eigenschaften gibt,

welche einen bedauerlichen Kontrast zu den zarten Brüsten bilden: Sie sind ziemlich zäh. Ganz und gar zäh aber sind Fasane, die über ein Jahr alt sind, also Freigelassene vom Vorjahr. Sie sind jedoch leicht zu identifizieren, weil der dreieckige Sporn, den alle Fasane am Hinterfuß haben, bei ihnen länglich und empfindlich spitz ist, während er bei einem jungen Fasan nur ein kleines stumpfes Dreieck bildet. Alte Fasane sind gut für die Suppe; als Braten taugen sie nichts.

Wenn ein essbarer Vogel keinen deutlichen Eigengeschmack hat, dann sollte er wenigstens ein zartes, angenehm zu kauendes Fleisch haben. Das hat der Fasan. Seine Brust – sie allein macht ihn delikatesse – ist groß und fest, aber nicht hart; sie ist saftig, ohne (wie bei Käfighühnern) wässrig zu sein. Den fehlenden Geschmack würze ich dem Vogel an. Es gibt noch eine andere, die traditionelle Methode, seinen Geschmack zu intensivieren: das Abhängen. Dazu darf er aber weder gerupft noch ausgenommen sein. Mir ist das Rupfen zu mühsam. Wer es dennoch auf sich nehmen will: vier bis fünf Tage in der Kälte hängen lassen, aber nicht einfrieren. Ein Fasan reicht für zwei Personen.

Gewürzt wird mein Fasan nur mit Wacholder, Pfeffer und Rauchspeck. Zunächst muss er zusammengebunden werden, mit einem Faden um die Unterbeine, damit er sich im Ofen nicht reckeln kann. Dann zerstoße ich im Mörser 1 EL Wacholderbeeren mit 1 TL schwarzen Pfefferkörnern und 1 flachen TL Salz. Die Wacholderbeeren lassen sich nicht sehr fein zermörsern, das ist auch nicht nötig. Mit dieser Mischung reibe ich die Brust ein; von innen wird der Vogel nicht gewürzt.

Zum Einwickeln des Fasans habe ich mir beim Metzger fetten, stark geräucherten Speck in sehr dünne und möglichst große Scheiben schneiden lassen; ungeräucherter Speck ist nicht geeignet. Zusätzlich besorge ich mir, ebenfalls sehr dünn geschnitten, mehrere Streifen mageren Knochenschinken. Dünn müssen Speck und Schinken sein, weil sich so ihr Aroma besser löst. Also lieber zwei oder drei hauchdünne Scheiben übereinanderwickeln als nur eine dicke! Der Fasan wird damit gründlich bandagiert, dass er wie eine ovale Mumie aussieht. Dann binde ich ihn mit einem dünnen Bindfaden so fest zusammen, dass ich das Paket gefahrlos drehen und wenden kann.

Der Ofen ist auf 250° vorgeheizt. Ich nehme eine Bratform, die nicht größer ist als der Fasan, lasse 2 EL Butter aus, begieße den Vogel damit und lege ihn mit einer Seite in die ebenfalls vorgeheizte Form, welche ich in den Backofen schiebe. Nach 10 Minuten drehe ich den Fasan auf die andere Seite, nach weiteren 10 Minuten auf den Rücken.

#### Für 4 Personen

##### Für den Fasan:

2 Fasane  
1 EL Wacholderbeeren  
1 TL schwarze Pfefferkörner  
1 TL Salz  
einige große, dünne Scheiben  
fetter Räucherspeck  
100 g Knochenschinken  
2 EL Butter

##### Für das Weinkraut:

500 g Sauerkraut  
Butter  
1 Apfel  
1 TL Zucker  
1 Lorbeerblatt  
1 TL Wacholderbeeren  
1 Glas trockener Silvaner  
Salz  
Pfeffer  
ca. 20 große Weintrauben

##### Für das Kartoffelpüree:

500 g mehliges Kartoffeln  
Sahne  
Salz  
Cayennepfeffer  
Muskatnuss  
Butter

##### Für die Sauce:

evtl.  
Wildfond  
Rotwein  
Madeira  
Butter

Insgesamt 30 Minuten, und er ist gar. Das heißt, die Brust ist gar, die Keulen noch nicht. Ich entferne Bindfaden und Speck, schneide die Keulen ab, die an der Schnittfläche noch ziemlich rosa sind, und lege sie zurück in die Bratform. Dann löse ich die beiden Brusthälften aus. Mit einem Messer am Brustbein entlang einschneiden und abtrennen. Das Fleisch sollte an der Innenseite noch einen ganz leicht rosa schimmernden Glanz haben, das ist ein Zeichen dafür, dass es nicht trocken gebraten wurde. Die Keulen verwende ich am nächsten Tag, indem ich sie noch circa 10 Minuten leicht brate und dann zugedeckt weitere 10 Minuten schmoren lasse. Jetzt richte ich die Teller an:

Je eine Brusthälfte, Weinkraut und Kartoffelpüree. Sauce ist nicht nötig, wie ich meine, da ja das Püree, wie es hier gemacht wird, alles andere als trocken ist; außerdem hat das Weinkraut genug Saft. Wo aber Sauce unbedingt sein muss – kein Problem! Ich brauche bloß einen vorbereiteten, dick eingekochten Wildfond, löse ihn in einer Pfanne mit etwas Rotwein und einem kleinen Glas Madeira auf, lasse reduzieren, gebe Butter hinzu, schmecke ab, und schon habe ich eine passende Sauce. Über das begleitende Weinkraut müssen wohl nicht viele Worte gemacht werden: Sauerkraut nicht waschen, einen zerkleinerten Apfel mit 1 TL Zucker in reichlich Butter anschwitzen lassen, das Sauerkraut, 1 Lorbeerblatt und 1 TL Wacholderbeeren dazu. Etwas trockenen Silvaner angießen. Salzen, pfeffern. Bei geschlossenem Deckel circa 2 Stunden schmoren lassen, von Zeit zu Zeit Wein nachgießen. Pro Portion etwa 5 große, süße Weintrauben enthäuten, halbieren und die Kerne entfernen. Diese Traubenhälften kommen in den letzten 10 Minuten ins Sauerkraut. Sie sollen heiß werden, aber nicht verkochen.

Bei der Herstellung von Kartoffelpüree auf keinen Fall einen Elektroquirl oder ähnliche Atomisierer verwenden! Nur wenn sie langsam mit einem altmodischen Drahtstampfer bearbeitet werden, wandeln sich Kartoffeln in ein lockeres Püree, andernfalls in klebrigen Brei. Also mehlig kochende Kartoffeln weich kochen. Abschütten, wieder auf den Herd stellen, zerteilen und alle Feuchtigkeit verdampfen lassen. Dann stampfen. Zunächst nur wenig Sahne anschütten – immer stampfen, nie rühren –, und nach und nach weitere Sahne dazugeben. Dabei mit Salz, Cayennepfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken – nicht zu zaghaft bitte! Wer abschließend im heißen Püree noch einen Klumpen Butter schmelzen lässt, handelt vielleicht gegen die Vernunft, aber er verbessert den Geschmack.

## Dessert

### Dattel-Soufflé

Backofen auf 200° vorheizen. 5 feuerfeste Portionsförmchen von 9 cm Durchmesser ausbuttern und mit Zucker ausstreuen. Datteln enthäuten, entkernen und pürieren. Zimt, gemahlene Haselnüsse und den Zitronensaft mit dem Dattelpüree vermischen. Eigelb mit 1 flachen EL Zucker schaumig rühren, bis der Zucker sich auflöst. Mit der Dattelmasse vermischen. Eiweiß mit 1 Prise Salz sehr steif schlagen; 2 EL davon unter die Masse rühren, das restliche Eiweiß vorsichtig unterheben.

In die Förmchen füllen, welche nur zu  $\frac{2}{3}$  gefüllt sein dürfen, glatt streichen. In ein heißes Wasserbad stellen und auf der mittleren Schiene im Ofen garen lassen, bis die Masse aufgeht und an der Oberfläche braun wird, was ungefähr 20 Minuten dauert. Sofort servieren und, wenn kein Alkoholverbot besteht, mit etwas Cognac begießen.

Je frischer die Datteln sind, umso weniger süß sind sie und für dieses Soufflé besser geeignet. In jedem Fall ist die ausgleichende Säure durch die Zitrone wichtig.

### Weinempfehlungen

Was die passenden Weine angeht, so wird der Weißwein, der zu den Champignons getrunken wird, auch zur Suppe passen. Fasan und Sauerkraut aber verlangen etwas Spezielles. Ein kräftiger Riesling und sogar ein trockener Gewürztraminer passen ebenso gut dazu wie ein Volnay oder ein Kaiserstühler Spätburgunder. Das Soufflé wiederum ist eine Gelegenheit, eine der wenigen Beerenauslesen aus dem Keller zu holen, mit denen man normalerweise wenig anzufangen weiß. Und Champagner passt von vorn bis hinten, wenn er nur erste Qualität ist.

#### Für 5 Personen

15 frische Datteln  
1 TL Zimt  
1 EL gemahlene Haselnüsse  
Saft von 1 Zitrone  
2 Eigelb  
1 EL Zucker  
4 Eiweiß  
1 Prise Salz  
Cognac

## ROTE-BETE-ESSENZ MIT INGWER

## POCHIERTE AUSTERN AUF SPINAT

## AUSGELÖSTE HAXE MIT SALBEI

## ANANASPARFAIT »WALDEMAR«

*Zwei Premieren in einem Weihnachtsmenü, das gibt's nicht alle Jahre. Möglicherweise werden Leser, die sich vor Austern ekeln, zunächst zurückschrecken. Denn Austern bilden heute zum ersten Mal einen Teil des Menüs. Kalbfleisch hingegen aus biodynamischer, chemiefreier Aufzucht mit Mutterbindung im Grüngras-Ambiente – da sagt wohl niemand Nein. Zunächst aber sollte das Missverständnis mit den Austern ein für alle Mal ausgeräumt werden. Austern sind nicht eklig. Sie sind eine der größten Delikatessen, die wir uns leisten können. Schon die Römer waren verrückt danach, und die wussten beim Jupiter, was gut war. Das Glibberige einer frischen Auster entspricht sicherlich nicht dem Geschmack von Kindern. Aber jeder emanzipierte Esser wird diesem Naturprodukt einen weitaus höheren Rang einräumen als einer aus Fleischabfällen und Chemikalien zusammengekochten Wurst. Im Übrigen propagiere ich heute keine rohen Austern, sondern, im Hinblick auf mögliche Einsteiger, Ostrea edulis in pochierter Form. Da sie nicht roh gegessen werden, bilden sie nicht den Auftakt, sondern den zweiten Gang. Das Kalbfleisch stammt von der Haxe, wird aber nicht so furchteinflößend serviert wie in den süddeutschen Haxenbratereien, und den Anfang macht eine Suppe, eine extrem leichte Vorspeise von raffinierter Eleganz.*

### Entrée

#### Rote-Bete-Essenz mit Ingwer

Die Bouillon kann eine reduzierte Hühnerbouillon sein. Eine zur Consommé verstärkte Rinderbouillon (in der mit Eiweiß vermisches, mageres Rinderhack ausgekocht wurde) wäre ideal. In jedem Fall muss die Bouillon total entfettet und klar sein (ungewürzt). Also wird sie am Vortag hergestellt.

Die Rote Bete schälen und in sehr dünne Scheiben und dann in Streifen schneiden. Ein haselnussgroßes Stück frische Ingwerwurzel ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Rote Bete und Ingwer in die Bouillon geben, aufsetzen und dann 3 Stunden lang ganz schwach, also um 90°, ziehen lassen. Anschließend durch ein Haarsieb geben. Maizena mit dem Essig und dem Rotwein mischen und in der heißen Bouillon verrühren, sodass sie ganz leicht andickt. Mit Salz abschmecken.

Das wär's dann. Die beiden konzentrierten Aromen (Rote Bete und Ingwer) ergänzen sich zu einem ungewöhnlichen Wohlgeschmack, gekrönt durch die Crème fraîche. Die stelle ich direkt auf den Tisch, damit sich jeder Esser davon einen Klacks in seinen Teller tun kann. Da das keine sättigende Suppe ist, dürfte es der zweite Gang, die Austern, nicht schwer haben, hochwillkommen heißen zu werden.

### Zwischengericht

#### Pochierte Austern auf Spinat

Die Austern unter fließendem Wasser mit der Bürste reinigen. Zum Öffnen der Austern braucht man ein Austernmesser; Behelfswerkzeuge wie Schraubenzieher sind gefährlich! Eine Auster mit der flachen Unterseite nach oben im Handtuch halten. Austernmesser an der Seite der Auster ansetzen, die Schalen auseinanderzwingen. Saft durch ein Haarsieb in eine kleine Sauteuse tropfen lassen. Die Auster herumdrehen und mit einem Messer von der flachen Seite losschneiden. Sorgfältig von eventuellen Splintern befreien und in den aufgefängenen Saft legen. Während der weiteren Vorbereitungen lagern die ausgelösten Austern im Kühlschrank.

Den Spinat: waschen und tropfnass in einem heißen, aber trockenen Topf zusammenfallen lassen. Einmal umrühren. Leicht salzen, wenig pfeffern. Nach 2 Minuten herausnehmen, ausdrücken und auf Tellern anrichten. Warm stellen. Die Pfanne mit den Austern und ihrem Saft auf den Herd stellen und vorsichtig erwärmen. Es ist ratsam, einen

#### Für 4 Personen

500g rohe Rote Bete  
frische Ingwerwurzel  
1l konzentrierte Bouillon (Consommé)  
1½ TL Maizena  
2 TL Essig  
2 EL Rotwein  
Crème fraîche

#### Für 4 Personen

Für die Austern:  
16 Austern  
200g Spinat  
Salz  
Pfeffer

#### Für das Sabayon:

3 Eigelb  
1 EL Zitronensaft  
1 TL Curry

Finger im Saft zu halten, damit der bloß nicht zu heiß wird! Nach nur einer Minute dürfte der äußere Schleim der Austern fest geworden sein: Mehr wird von ihnen nicht verlangt! Innen sollen sie noch fast roh sein, wie ein verlorenes Ei. Dabei wird ihr Geschmack – im Gegensatz zu den Behauptungen der Austernpuristen – noch intensiver.

Vorher habe ich ein Sabayon vorbereitet: Die Eigelb (sehr frisch!) mit dem Schneebesen in Wasser und Zitronensaft zusammen mit Curry 5 Minuten im Wasserbad schlagen. 80°, nicht mehr! Dabei verdreifacht sich die Menge, wird sehr schaumig und schließlich fest wie geschlagene Sahne. Stetig schlagen. Die Hitze darf auf keinen Fall größer werden, sonst gibt's Rührei. Aber auch plötzliche Abkühlung ist zu vermeiden; die Masse könnte wieder flüssig werden. Auch das lässt sich mit dem Finger messen, mit dem Kochthermometer allerdings geht's genauer und schmerzlos.

Die Austern auf dem warmen Spinat anrichten und mit dem Sabayon übergießen. Zusätzlich kann man diese delikate Vorspeise gratinieren, das Sabayon muss dann allerdings so kompakt sein, dass es nicht im Spinat versickert. Zum Gratinieren braucht man einen vorgeheizten Grill, sodass das Sabayon in null Komma nix leicht braun wird, die darunterliegenden Austern aber nicht noch zusätzliche Hitze abkriegen. Das würde sie verfestigen, und damit wäre es um ihre Delikatesse geschehen. Ist alles gelungen, wird man diese warmen Austern zu den feinsten Delikatessen zählen müssen, die es gibt.

## Hauptgericht Ausgelöste Haxe mit Salbei

Meine Weihnachtshaxe hat nichts mit dem italienischen Ossobuco zu tun. Das ist ein rustikales Sommergericht, das ich mir in der Nachbarschaft von Lebkuchen und Christstollen schlecht vorstellen kann. Auch das bayerische Brandopfer, die dunkelbraun glacierte Haxe, hat hier nicht Pate gestanden. Überhaupt ist das Spezifische der Kalbswade nicht mehr zu erkennen, wenn sie serviert wird. Sie sieht aus wie jedes beliebige Stück Fleisch, das mal eben fix gebraten wurde. Doch meine Haxe wurde lange geschmort, sehr lange sogar: 5 Stunden bei 90°! Dass man ihr die üblichen Verwüstungen nicht ansieht, liegt an der niedrigen Temperatur; sie ist sogar noch ein wenig saftig!

Eine durchschnittliche Kalbshaxe wiegt circa 1200 Gramm mit Knochen und reicht für vier bis fünf Personen. Der Metzger muss sie

längs aufschneiden und den Knochen herausnehmen. Häute, Sehnen und dickere Fettstellen schneidet er ab. Danach bleibt ein flaches, längliches Stück Fleisch von circa 900 Gramm übrig. Das reibe ich leicht mit Öl, 5 zermörserten Wacholderbeeren und schwarzem Pfeffer ein und salze es gründlich.

Weiter bereite ich vor: Schalotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Eine Handvoll Salbeiblätter von den Stielen befreien und waschen. Den in Streifen geschnittenen Frühstücksspeck bereitlegen.

Zunächst lasse ich den gewürfelten, fetten Rauchspeck in einem länglichen Bräter aus, der nur wenig größer ist als das Stück Fleisch. Dieses wird in dem heißen Speckfett von allen Seiten gründlich angebraten, bis es rundum hellbraun ist. Ich nehme das Fleisch heraus und gebe die Schalotten in den Bräter. Sie sollen fast gar werden, weil sie das später bei der niedrigen Temperatur trotz der langen Schmorzeit nicht schaffen. Knoblauchfreunde können ihr geliebtes Gewürz zusätzlich in den Bräter werfen, muss aber nicht sein.

Danach lege ich die Bratform mit einer Schicht Frühstücksspeck aus. Diese belege ich dicht mit gewaschenen Salbeiblättern. Darauf platziere ich das Fleisch. Dessen Oberseite wird nun ebenfalls mit Salbei belegt, und darüber kommt eine weitere Lage Frühstücksspeck. Mit je einem EL Olivenöl und Sherry begießen und ohne Deckel in den auf 90° vorgeheizten Backofen schieben.

Nach 5 Stunden ist das Fleisch durch und durch rosa, der Speck der oberen Lage kross; Sauce hat sich nicht gebildet. Deshalb habe ich inzwischen Folgendes gemacht: die frischen Champignons putzen und in kleine Würfel schneiden. In einer großen Deckelpfanne in Butter heiß anbraten. Salzen, pfeffern und Zitronensaft angießen. Deckel drauf und bei großer Hitze schütteln und gleichzeitig Saft ziehen lassen. Das geht sehr schnell. Ich nehme die Pfanne vom Feuer.

Die fertig geschmorte Haxe lege ich auf eine Platte und erkundige mich, ob jemand Wert auf die Speckstreifen legt. Den Bräter stelle ich auf den Herd und schütte die Champignons mit ihrem Saft hinein. Kurz erhitzen und zusammen mit dem aufgeschnittenen Fleisch servieren. Vom Salbei möchte jeder mehr haben, als überhaupt da ist. Dazu Kartoffelpüree mit viel Butter. [Anm. d. Red.: Mehr über die Zubereitung von Kartoffelpüree erfahren Sie im Menü von 1987.]

### Für 4 Personen

#### Für die Kalbshaxe:

1 Kalbshaxe (ca. 1200 g)

Öl

5 Wacholderbeeren

schwarzer Pfeffer

Salz

4 Schalotten

eine Handvoll Salbeiblätter

2 Pakete Frühstücksspeck

120 g Rauchspeck

evtl. Knoblauch

1 EL Olivenöl

1 EL Sherry

#### Für die Sauce:

500 g frische Champignons

Butter

Salz

Pfeffer

2 EL Zitronensaft

#### Für das Kartoffelpüree:

500 g mehliges Kartoffeln

Sahne

Salz

Cayennepfeffer

Muskatnuss

Butter



**Dessert****Ananasparfait »Waldemar«****Für 4 Personen**

1 ausgewachsene, reife Ananas  
 120–150 g Zucker (je nach  
 Geschmack)  
 2 EL Rum  
 5 Eigelb  
 500 ml Schlagsahne

Parfaits sind mit Recht beliebt, weil sie am Vortag zubereitet werden müssen. Außerdem wirken sie leicht, trotz Eiern und Sahne.

Die Ananas längs vierteln. Zwei Viertel getrennt verarbeiten. Die holzige Achse heraus- und die stachelige Rinde wegschneiden. Das Fleisch in kleine Würfel schneiden, dabei den Saft auffangen. Die Würfel der einen Hälfte mit dem Saft und der Hälfte des Zuckers 10 Minuten köcheln lassen. (Rohe Ananas und Eier vertragen sich nicht.) Dann pürieren, abkühlen lassen und den Rum unterrühren.

Die Eigelbe hell und schaumig aufschlagen, den restlichen Zucker zugeben und weiterrühren, bis er sich aufgelöst hat. Das Ananaspüree mit den Eigelben verrühren, die Sahne sehr steif schlagen und ebenfalls unterziehen.

In eine Schüssel umfüllen und über Nacht ins Gefrierfach stellen. Die zweite Ananashälfte wird für die Sauce gebraucht und ebenso gewürfelt wie die erste. Mit 2 EL Zucker 30 Minuten köcheln, ohne dass die Obstwürfel sich auflösen. Diese Sauce soll deutlich weniger süß sein als das Parfait und Zimmertemperatur haben. Kontraste sind auch beim Dessert wichtig.

Was die passenden Weine angeht, so kann ich zur Haxe sowohl einen schweren Weißwein (Grauburgunder) als auch einen leichten Rotwein (Merlot) trinken. Die Austern sind penibler. Ihretwegen öffne ich einen Sauvignon blanc (Loire, Friaul, amerikanische Westküste) oder einen Chardonnay.



# WILDENTENTERRINE

## KÜRBISSUPPE

### STEINBUTT MIT KARTOFFELPÜREE

#### MOHR IM HEMD

*Ich gestehe, meine Leser jahrelang vor Terrinen gewarnt zu haben. Zu umständlich, zu lästig. Stimmt ja auch; aber da vorgefertigte Nahrung eine immer größere Rolle in unserem Leben spielt, halte ich es für an der Zeit, mal wieder zu erleben, wie das überhaupt ist: selber machen, selber entscheiden. Deshalb beginnt das Menü mit einem extremen Beispiel der Kochkunst, mit einer Wildterrine. Extrem, weil die Verwandlung des Rohen zum Essbaren so umständlich ist wie bei wenigen anderen Produkten. Zur Beruhigung: Die Terrine wird drei Tage im Voraus hergestellt. Der zweite und der Hauptgang sind dafür mehr als einfach. So richtig was für den faulen Anfänger: Kürbissuppe und danach Steinbutt – der edelste unter den Plattfischen, ohne Fisimatenten pochiert, mit Olivenöl und einem Kartoffelpüree der Luxusklasse. Beim Dessert nähern wir uns Österreich und wünschen Ihnen einen guten Schluck ...*