

Weihnachtsmenü

kreiert von *Flatschers* Bistrot und Bar

Damit Ihr Weihnachtsfest auch kulinarisch ein voller Erfolg wird, hat das Flatschers Bistrot und Bar ein Weihnachtsmenü vom feinsten kreiert. Die Rezepte zum Nachkochen wie auch die passende Bier- und Weinempfehlung unserer Sommeliers finden Sie hier.



Vorspeise

Gebeizter Lachs an Belugalinsen mit Vogerlsalat und Walnüssen

Ziegenkäse Nocken mit Honig und Rosmarin an Vogerlsalat und Walnüssen (vegetarisch)

Suppe

Maronicremesuppe mit karamellisierten Äpfeln

Hauptspeise

Ente à l'Orange an Knusperfisolen und gebratenen Kartoffelgnocchi

Gebratene Gemüse-Polentaschnitte an Gewürzrotkohl und Pilzragout (vegetarisch)

Dessert

Lebkuchenmousse an Rotwein-Gewürzbirnen

Wir wünschen gutes Gelingen beim Nachkochen und ein besinnliches Weihnachtsfest!

Gebeizter Lachs an Belugalinsen mit Vogerlsalat und Walnüssen

Für den gebeizten Lachs

200 Gramm Lachsfilet
30 Gramm Salz
40 Gramm Zucker
1 TL gemahlener Sternanis
2 TL Fenchelsamen
Etwas Dill
Abrieb von 2 Orangen und 1 Zitrone

Zubereitung

Das Lachsfilet gründlich abspülen, trocken tupfen und alle Gräten entfernen. Salz und Zucker mischen, Sternanis, Fenchel, Dill und den Abrieb von Orangen und Zitronen zugeben und auf dem Lachs verteilen. Den Fisch in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank 48 Stunden marinieren lassen, dabei ab und zu wenden.

Die Marinade dann abtupfen und den Fisch zum Servieren in dünne Scheiben oder Tranchen schneiden.

Für die fruchtigen Linsen

200 Gramm (Beluga)Linsen
150 Milliliter Weißwein
3 Zweige Thymian
50 Gramm getrocknete Aprikose
1 EL Apfelessig
1 Apfel (klein)
Petersilie
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Linsen in kochendem Wasser 5 Minuten blanchieren, dann abgießen. Weißwein, Thymian und 1/2 l Wasser aufkochen und die Linsen in diesem Sud etwa 30 Minuten garen.

Inzwischen die Aprikosen klein schneiden. Aprikosen zu den Linsen geben und weitere 10 Minuten garen. Die Linsen mit Salz, Pfeffer und Apfelessig abschmecken und im Sud abkühlen lassen. Zum Servieren den Apfel in kleine Würfel schneiden, die Petersilie fein hacken und die Linsen im Sud evtl. noch einmal etwas erwärmen. Die Apfelstücke und Petersilie unterrühren. Linsen auf die Teller geben und den Fisch darauf anrichten.

Für den Vogerlsalat

160 g Vogerlsalat
1 ½ TL Senf
½ TL Honig
2 EL Balsamico
1 EL Öl
2 ½ EL Wasser
Salz, Pfeffer
50g Walnusskerne

Zubereitung

Den Vogerlsalat waschen und putzen.

Den Senf mit Honig, Balsamico und Wasser vermengen und unter rühren das Öl langsam einfließen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit dem Vogerlsalat vermengen und mit den Walnusskernen anrichten.

Dazu passt: Ein mineralischer Chardonnay mit komplexer Nase nach reifen gelben Früchten und Tropfenfrüchten am Gaumen, wie das Chardonnay vom Weingut Bodentreu oder ein leichtes, malziges Golden Ale von St. Peter's mit Noten von karamellisierten Äpfeln.

Ziegenkäse-Nocken mit Honig und Rosmarin an Vogersalat und Walnüssen

Für die Ziegenkäsenocken

2 Stk. Feigen
100 g Ziegenfrischkäse
75 ml Rotwein, trocken
1 EL Sahne
1 EL Butter
1 EL Zucker
fein gehackter Rosmarin, Pfeffer
1 EL Honig
Etwas Orangenabrieb

Zubereitung

Stielansatz der Feigen abschneiden und die Feigen der Länge nach halbieren.

Frischkäse mit Sahne, Orangenabrieb und fein gehacktem Rosmarin verrühren. Mit Pfeffer abschmecken.

In einer Pfanne Butter mit dem Zucker karamellisieren lassen. Feigen mit der Schnittstelle nach unten in die Pfanne geben und einige Minuten bei mittlerer Hitze braten. Rotwein dazugießen und etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis der Wein zu einer dickflüssigen Sauce einkocht. Feigen nicht wenden.

Die Feigen in eine gefettete Auflaufform setzen, diesmal mit der Schnittfläche nach oben. Eine Ziegenfrischkäsenocke auf die Feigen geben. Rotweinsirup um die Feigen gießen. Die Feigen mit etwas Honig beträufeln und nochmal mit etwas Rosmarin bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 10 Minuten überbacken.

Für den Vogersalat

160 g Vogersalat
1 ½ TL Senf
½ TL Honig
2 EL Balsamico
1 EL Öl
2 ½ EL Wasser
Salz, Pfeffer
50g Walnusskerne

Zubereitung

Den Vogersalat waschen und putzen.

Den Senf mit Honig, Balsamico und Wasser vermengen und unter rühren das Öl langsam einfließen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salat mit Dressing Vermengen und mit den Feigen mit Ziegenkäsenocke auf einem Teller anrichten. Die Walnusskerne über den Salat geben.

Dazu passt: Ein frischer, lebendiger Sauvignon Blanc mit würziger Nase und vielen Zitrusaromen am Gaumen wie etwa das Blanc 2017 von Domaine Cavalier, harmonisiert hier ebenso wie die belgische, spontanvergorene Bierspezialität Geuze von Boon mit frischen und fruchtig-sauren Aromen.

Maronicremesuppe mit karamellisierten Äpfeln

Für die Maronicremesuppe

200- 300 g gekochte und geschälte Maroni
1 Schalotte
1 EL Butter
60 ml Weißwein
250ml Rindsuppe
100 ml Schlagobers
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
Prise Zimt

Zubereitung

Die Schalotten klein schneiden. Die vorgekochten und geschälten Maroni eventuell halbieren. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Maroni darin anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen.

Mit Rindsuppe und dem Schlagobers aufgießen und die Maronisuppe ca. 10-15 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Die Maronisuppe mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenen Muskatnuss abschmecken und noch etwas am Herd nachziehen lassen.

Die Maronisuppe auf Tellern anrichten und mit einer Prise Zimt bestreuen.

Für die karamellisierten Äpfel

1 Apfel
1 EL Butter
1 EL Honig

Zubereitung

Für die karamellisierten Apfelspalten zuerst die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Honig einrühren und leicht karamellisieren lassen. Nun die Apfelspalten dazu geben und weich braten. Dabei die Spalten öfters wenden.

Apfelspalten auf der Maronicremesuppe anrichten.

Dazu passt: Die Süße der Maronisuppe unterstreicht ein komplexer Gemischter Satz mit elegantem Säurebogen vom Weingut Wienerer. Hervorragend passt auch ein vollmundiges Maroni-Bier aus der Brauerei Kaltenhausen mit dezenten Röstnoten und nussig-kraftigem Körper.

Ente à l'Orange an Knusperfisoln und gebratenen Kartoffelgnocchi

Für die Ente

½ Zwiebel
½ Apfel
Thymian
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Ente Küchenfertig 1,5 -1,8 kg
1 l Geflügelfond

Zubereitung

Für die Ente den Backofen auf 140 °C vorheizen. Die Zwiebel schälen und in große Würfel schneiden. Den Apfel waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen ebenfalls in grobe Würfel schneiden. Zwiebel- und Apfelstücke vermischen und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Von der Ente die Flügelknochen abschneiden und alle Innereien entfernen. Innen und außen waschen und trocken tupfen. Die Bauchhöhle der Ente mit der Zwiebel-Apfel-Mischung füllen. Die Ente mit der Bauchseite nach oben in einen Bräter legen und die Flügelknochen dazugeben. Die Brühe angießen und die Ente zugedeckt im Ofen auf der untersten Schiene etwa 2 Stunden garen, bis die Haut hell und das Fleisch weich ist. Das dabei austretende Fett zwischendurch abschöpfen und beiseitestellen.

Die Ente aus dem Bräter nehmen, die Brühe weitgehend entfetten und für die Sauce beiseitestellen. Die Ente halbieren. Den Backofen grillen einschalten. Die Ente mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen und die 5 EL Brühe dazugeben. Das Entenfleisch im Ofen auf der unteren Schiene 10 bis 15 Minuten kross braten.

Für die Sauce

2 Zwiebeln
1 kleine Karotte
100 g Knollensellerie
1 EL Öl
2 TL Puderzucker
1 EL Tomatenmark
250 ml kräftiger Rotwein
1 TL Speisestärke
1 Thymianzweig
60g Rohrzucker
60g Butter
Abrieb von 2 Orangen
1 Zimtstange
300 ml Orangensaft
Grand Manier

Zubereitung

Für die Sauce die Zwiebeln, die Karotte und den Knollensellerie schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin andünsten. Den Puderzucker in einem Topf bei milder Hitze hell karamellisieren. Das Tomatenmark unterrühren und leicht anbräunen. Mit dem Rotwein nach und nach ablöschen und sirupartig einköcheln lassen. Die Flügelknochen, das angebräunte Gemüse sowie die beiseitegestellte Brühe unterrühren und alles knapp unter dem Siedepunkt 1 Stunde ziehen lassen.

Die Sauce durch ein feines Sieb in einen Topf gießen und auf die Hälfte einköcheln lassen.

Den Rohrzucker in einem kleinem Topf karamellisieren lassen

Butter und Orangenabrieb dazu geben und ca 20 Sekunden mitbraten

Orangensaft, Thymian und Zimt dazu geben und einreduzieren lassen

Die Sauce dazu geben und aufkochen, Zimt und Thymian entfernen

Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren, unter Rühren in die Sauce geben und 2 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Grand Manier abschmecken.

Für die Fisolen

250g Fisolen
2 Eiklar
100g Parmesan
Pankobrösel
Salz

Zubereitung

Die Fisolen in gesalzenem Wasser kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken, abgießen und trocken tupfen. Den Parmesan fein reiben und mit den Pankobröseln vermengen. Die Fisolen würzen dann erst durch das Eiklar ziehen und anschließend in den Pankobröseln wälzen. Die Fisolen in reichlich heißem Öl knusprig ausbacken.

Für die Gnocchi

500g mehlig Kartoffeln
100g Weizenmehl
1 Ei,
1 Prise Muskatnuss
1 ½ TL Salz

Zubereitung

Kartoffel mit Schale in einen Topf mit kaltem Wasser geben und zum Kochen bringen. Kartoffeln je nach Größe 20 bis 30 Minuten sehr weich kochen. Zum Überprüfen ob die Kartoffeln gar sind, mit einer Gabel anstechen. Wenn sie sich leicht lösen, sind sie durch. In der Zwischenzeit eine Schüssel vorbereiten. Mehl, Ei, Muskatnuss und Salz dazugeben. Kartoffelpresse bereitstellen. Wenn die Kartoffeln durch sind, mit kaltem Wasser kurz abschrecken und mit einem Messer schälen. Durch die Kartoffelpresse drücken. Zu einem Teig verarbeiten. Teig abschmecken. Den Teig zu einer langen Rolle formen. In kleine 1 Zentimeter große Stücke schneiden. Zu Kugeln formen mit der Gabel von oben sanft draufdrücken. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Wasser salzen. Gnocchi im sprudelnd kochendem Wasser für 1 bis 2 Minuten kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Gnocchi darin Goldgelb anbraten.

Dazu passt: Ein kräftiger, intensiver Rotwein wie ein kompakter und saftiger Brunello di Montalcino von Frescobaldi harmoniert perfekt mit der Ente. Ebenso passt ein dunkles Bockbier mit schönen Karamell- und Röstaromen wie das Granitbock der Brauerei Hofstetten. Wer es ohne Alkohol mag, genießt dazu eine erfrischende Orangenlimonade von Fentimans.

Gebratene Gemüse-Polentaschnitte an Gewürzrotkohl und Pilzragout

Für die Polentaschnitten

½ Zwiebel
1½ EL Olivenöl
1 Thymianzweig
375ml Gemüsebrühe
120 g Polenta (Maisgrieß)
1 Knoblauchzehe
½ rote Paprikaschote
50 g Lauchzwiebeln
1 Tomate
200 g Zucchini
Salz
weißer Pfeffer
Prise Edelsüß-Paprika
50g Gryer

Zubereitung

Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. 1 Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Thymian darin andünsten. Mit Brühe ablöschen, aufkochen lassen und Polenta einrühren. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren ca. 3 Minuten köcheln lassen. Kochstelle ausschalten und Polenta darauf ca. 10 Minuten ausquellen lassen. Anschließend in eine gefettete ofenfeste Form verteilen und abkühlen lassen.

Knoblauch schälen und fein hacken. Paprika putzen, waschen und in Würfel schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Tomaten waschen, putzen, vierteln, entkernen und würfeln. Zucchini waschen, putzen und in feine Stifte schneiden.

Restliches Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauch, Lauchzwiebeln, Paprika und Zucchini darin unter Wenden ca. 3 Minuten andünsten. Tomaten zufügen und eine weitere Minute dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikal würzen. Von der Herdplatte nehmen und etwas auskühlen lassen.

Inzwischen Käse reiben. Käse unter das Gemüse heben und gleichmäßig auf die Polentamasse verteilen. Im vorgeheizten Backofen 20-25 Minuten backen.

Für das Pilzragout

250 g gemischte Pilze
½ Bund Schnittlauch
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zitronensaft
75 g Schlagobers

Zubereitung

Pilze putzen und in grobe Stücke schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Pilze zugeben und so lange braten, bis sie hellbraun sind und die Feuchtigkeit verdampft ist.

Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Schlagsahne und Schnittlauch untermischen

Für das Rotkohl

500g Rotkohl
250 g Zwiebeln
30 g Butterschmalz
2 El Zucker
Salz
Pfeffer
125 ml roter Portwein
5 Stck Pimentkörner
2 Stck Wacholderbeeren
2 EL Balsamico Essig

Zubereitung

Rotkohl putzen, die äußeren Blätter entfernen. Kohl längs vierteln, quer bis auf den Strunk in feine Streifen schneiden.

Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Butterschmalz in einem breiten Topf zerlassen, Zwiebeln mit dem Zucker dazugeben und bei starker Hitze 6–7 Minuten hellbraun karamellisieren. Rotkohl zugeben und 2–3 Minuten unter Rühren dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Portwein ablöschen und stark einkochen. Bei milder Hitze zugedeckt 40–45 Minuten leicht knackig garen.

Piment und Wacholderbeeren in einem Mörser fein zermahlen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit zum Rotkohl geben und unterrühren. Kurz vor Ende der Garzeit mit Essig abschmecken.

Dazu passt: Ein Cuvée mit kraftvollen Tanninen, reifen Früchten und Anklängen von Zartbitterschokolade wie etwa der Amarok vom Weingut Artner. Polenta und Pilze freuen sich ebenso über ein schlankes, trockenes Pils mit feiner Hopfennote wie die Bitta von Tresen von der Brauerei Muttermilch.

Lebkuchenmousse an Rotwein-Gewürzbirnen

Für das Lebkuchenmousse

2 Eier
4 Eigelb
50g Zucker
100g dunkle Kuvertüre
2 Blatt Gelatine
4cl Rum und Kirschwasser
175g Lebkuchern
8g Lebkuchengewürz
500ml Schlagobers

Zubereitung

Die Eier, Eigelb und Zucker über einem Wasserbad schaumig aufschlagen.

In der Zwischenzeit die Kuvertüre schmelzen und die Gelatine in Kaltem Wasser einweichen.

Die geschmolzene Kuvertüre unter rühren zum Eischaum geben, die ausgedrückte Gelatine in Rum und Kirschwasser auflösen und dazu geben. Dasa Lebkuchengewürz dazu geben.

Den Lebkuchen in kleine Würfel schneiden.

Den Obers Steif schlagen und zusammen mit den Lebkuchenwürfeln unter die abgekühlte Masse heben und kalt stellen.

Für die Rotwein-Gewürzbirnen

2 reife Birnen
1 Vanilleschote
2 Kardamomkapseln
Abrieb 1 Orange
200 ml Rotwein
50 ml Schwarzer Johannisbeernektar
50 g Zucker
1 EL Rum (nach Belieben)
1 Sternanis

Zubereitung

Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen.

Die Vanilleschote längs aufschlitzen. Die Kardamomkapseln leicht zerstoßen. Die Orange waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Schale und Saft mit Rotwein, Johannisbeernektar, Zucker, Rum, Vanilleschote, Sternanis, Kardamomkapseln und Zimtstangen in einem Topf aufkochen.

Die Birnen in den Sud geben und darin bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. pochieren. Den Topf vom Herd nehmen. Die Birnen im Sud über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Dazu passt: Ein herrlicher, wärmender Whisky mit Honig-, Rosinen- und Karamellnoten wie das Old Double Cask von Macallan passt zum Dessert ebenso wie ein exquisiter, würziger Rum von Ron Esclavo. Als Wein genießen Sie dazu eine würzig-süße Beerenauslese. Für Biertrinker empfehlen wir ein dunkles Stout oder ein säuerlich-süßes Fruchtbier.