



Festliches Wintermenü

Wir schmeißen den Ofen an und lassen die Töpfe richtig dampfen! Dieses Wintermenü ist mit den verschiedenen Komponenten gewiss nichts für Kochmuffel – dafür aber mit Gelinggarantie für alle, die Freude an der Zubereitung unterschiedlicher Gerichte haben. Die folgenden Rezepte für ein festliches Wintermenü sind auf 4 – 6 Personen ausgerichtet – genau die perfekte Anzahl an Gästen für einen geselligen Abend in der kalten Jahreszeit!

Vorspeise: Cremesuppe von Steinpilzen

Zutaten:

- 500 g frische Steinpilze (od. 250 g getrocknet)
- 1 große Küchenzwiebel, geschält und grob gewürfelt
- 250 ml Gemüsebrühe (Steinpilzwasser)
- Weißwein
- Sahne
- Olivenöl
- Muskatnuss
- Fleur de Sel
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Zwiebeln in einem Topf mit etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Die Steinpilze dazugeben und ca. 5 Minuten mitgaren, mit dem Weißwein ablöschen und bei geringer Temperatur weitere 5 Minuten kochen lassen. Mit der Gemüsebrühe bedecken und die Temperatur wieder erhöhen ca. eine Stunde kochen lassen.

Die Suppe mit einem Mixstab pürieren und etwas Sahne hinzugeben so viel bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist, dann mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und servieren.

Dazu: Weißer Trüffelschaum

Zutaten:

- Espuma (Aufschäumer)
- 200 ml Schlagsahne
- weißes Trüffelöl

Zubereitung:

Die Sahne mit etwas Trüffelöl abschmecken in den Espuma geben. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Hauptspeise: Wildschweinmedaillons

Zutaten:

- 8 Wildschweinmedaillons (ca. 650 g)
- Olivenöl
- Fleur de Sel
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl ca. 20 Sekunden pro Seite scharf anbraten.

Aus der Pfanne nehmen und auf ein Ofengitterrost legen und im vorgeheizten Ofen bei 60° C Außentemperatur medium garen.

Dazu: Wacholder-Sherry-Soße

Zutaten:

- 1 kg Knochen oder Abschnitte vom Rind
- 4 Gemüsezwiebeln, grob gewürfelt
- 3 Möhren, grob gewürfelt
- 3 EL Tomatenmark
- 200 ml trockenen Rotwein
- 2 Liter Rinderfond
- 100 ml Sherry
- 100 ml Aceto Balsamico
- gutes Olivenöl
- 1 EL Wacholder zerstoßen
- Zucker
- Fleur de Sel
- Rosa Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Rinderknochen in dem Bräter bei mittlerer Hitze in Olivenöl von allen Seiten braun anbraten. Die Zwiebeln und die Möhren hinzu geben langsam und braun rösten, tomatisieren und mit dem Wein ablöschen, kurz reduzieren lassen, die Gemüsebrühe, Wacholder und den Sherry hinzufügen.

Anschließend den Bräter mit Deckel bei 160° C Umluft ca. 4-5 Stunden in den vorgeizten Backofen schieben.

In einem großen Topf Zucker karamellisieren und mit Aceto Balsamico ablöschen, kurz reduzieren lassen und den Knochenfond durch ein Sieb hinzugeben. Die Soße reduzieren lassen bis eine sämige Konsistenz entstanden ist und ggf. mit Wacholder und Sherry abschmecken.

Beilage: Weiße Bohnen

Zutaten:

- 450 g weiße Bohnen (getrocknet)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stange Lauch
- 350 g passierte Tomaten
- Fleur de Sel
- Pfeffer

Zubereitung:

Die getrockneten Bohnen in reichlich kaltem Wasser über Nacht einweichen. Am nächsten Tag den Knoblauch und den Lauch hacken und gemeinsam mit den abgegossenen Bohnen sowie den passierten Tomaten in einen Topf geben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Dann bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen ggf. nochmal nachwürzen und servieren.

Beilage: Lila Kartoffeln

Zutaten:

- 800 g Vitelotte Kartoffeln
- 3 Zweige Rosmarin, abgezupft
- Olivenöl
- Fleur de Sel
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser gar kochen, pellen und abkühlen lassen. Bei mittlerer Hitze in einer Pfanne mit etwas Olivenöl und dem abgezupften Rosmarin glasig schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Dessert: Vanille Krapfen

Zutaten:

- 500 g Mehl
 - 30 g Hefe
 - 270 ml Milch
 - 100 g Zucker
 - 125 g Margarine
 - 2 Eigelb
 - Mark einer Vanilleschote
 - 1 Prise Salz
 - Fett zum Frittieren
- Zubereitung: In einer Schüssel alle Zutaten miteinander zu einem Teig vermengen und 45 Minuten gehen lassen. Den Teig ausrollen und in 3 cm dicke Kugeln formen. Die Kugel im heißem Fettbad von beiden Seiten goldbraun backen und auf einem Gitterrost abtropfen lassen. Vor dem Servieren die Kugeln in etwas Vanillezucker wenden.
-

Dazu: Karamell marinierte Weintrauben

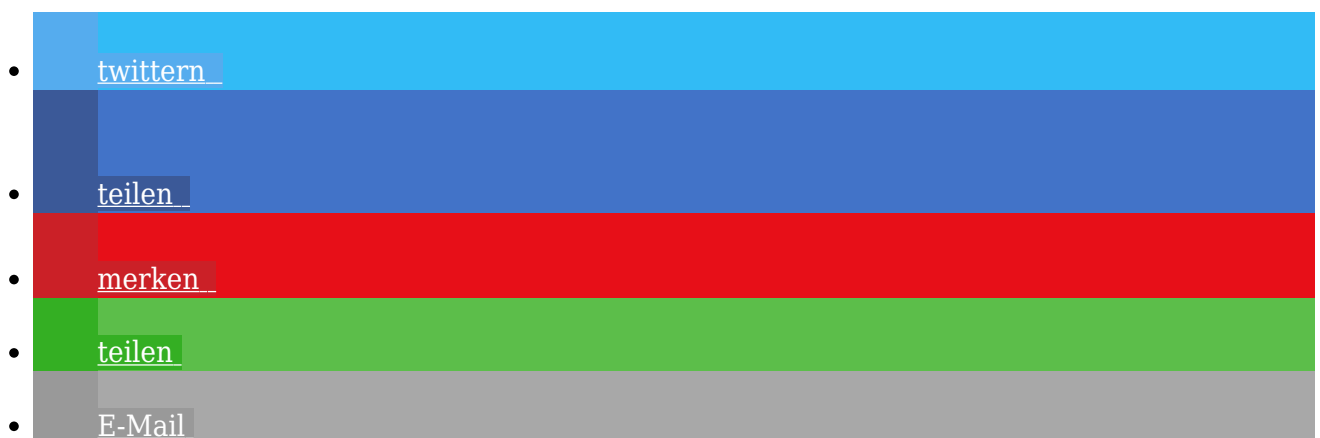
Zutaten:

- 500 g Weintrauben weiß und rot (kernlos)
- 50 ml Rotwein
- 50 ml Orangensaft
- 30 g braunen Zucker

Zubereitung:

Die Weintrauben halbieren. Den Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren, mit Rotwein ablöschen und mit Orangensaft auffüllen. Den Zucker ca. 15 Minuten kochen lassen bis ein dickflüssiger Sirup entstanden ist. Die Pfanne vom Herd nehmen die Trauben hinzugeben und ca. 30 Minuten marinieren lassen.

Wir wünsche Ihnen und Ihren Gästen einen guten Appetit!



Link zum Beitrag:

<https://www.knauber-freizeit.de/ideen/festliches-wintermenue/>