

KÄSE UND WEIN – VORSCHLÄGE FÜR'S WEIHNACHTSMENÜ



In der Dezemberausgabe soll es einmal nicht um ein Land oder ein bestimmtes Anbauggebiet gehen. Stattdessen habe ich ein paar Rezepte für ein Weihnachtsmenü ausgesucht. Die Rezepte sind einfach und dennoch (so hoffe ich) ein wenig raffiniert. Zum einen möchte ich selbst an Weihnachten auch nicht *nur* mit der Zubereitung des Essens beschäftigt sein, sondern mich lieber meinen Lieben und den Gästen widmen. Zum anderen sollen die Vorschläge einladen zum Nachkochen und nicht abschrecken. Und nicht zuletzt sind sie so gehalten, dass man sie einfach als Tipp im Verkaufsgespräch an die Kunden weitergeben kann – eventuell gleich mit dem passenden Wein dazu. Den Umsatz wird es freuen.

Außerdem – und das ist jetzt ein ganz egoistischer Grund – mag ich warmen Käse in jeder Form. Da kann ich meiner Leidenschaft mal ganz ungeniert frönen...



ENTRÉE: CANAPÉS MIT ZIEGENFRISCHKÄSE ÜBERBACKEN



Bruschetta mit Mozzarella und Tomate kennt ja jeder. Warum die Gäste nicht mal mit einer neuen Variante überraschen?

Wir ersetzen den Mozzarella einfach durch Ziegenfrischkäse-Medaillons und geben noch ein Anchovis-Filet und ein paar Kapern oben drauf. Das Baguette wird mit Olivenöl eingepinselt, ein bisschen Rucola kann auch nicht schaden. (Von dem Rucola was aufheben zum Dekorieren!) Dann ab damit in den Ofen und bei nicht zu großer Hitze überbacken. (Der Käse soll ja schmelzen, nicht verbrennen.) Kurz vor dem Servieren kann man noch schnell mit der Pfeffermühle über die Canapés gehen – und fertig ist ein wunderschöner erster Gang, den man gut und gerne ein paar Stunden vorher vorbereitet haben kann.

Als Wein empfehle ich dazu einen

MUSKATTROLLINGER ROSÉ LIEBLICH

Die Süße des Weines steht in einem feinen Kontrast zu den vielfältigen Aromen unserer Canapés. Die ausgeprägten Gewürzaromen sowie die dezente Fruchtigkeit runden den Geschmack angenehm ab. Bitte gut kühlen – eigentlich ist das ein sommerlicher Terrassenwein. Aber an genau diesen Sommer sollen ja sowohl die Canapés als auch der Wein erinnern.

Alternativ dazu – und auch etwas leichter vom Alkohol –

2015 BIRNENSECCO, GUTSHOF KRAATZ

Auf dem Gutshof Kraatz in der Uckermark nördlich von Berlin bemüht man sich um die Erhaltung der vielen dort noch vorhandenen alten Obstsorten, indem man sortenreine Obstweine und Säfte herstellt. Dem Secco merkt man die alten, knorzigsten Birnbäume, von denen die Früchte stammen, wohltuend an. Nicht glattgebügelte „saubere“ Aromen stehen hier im Vordergrund, sondern der ursprüngliche Geschmack bewährter, in unserer Zeit leider aber fast verschwundener Sorten. Zusammen mit unseren Canapés eine interessante Begegnung aus dem Kapitel „Nord trifft Süd“.



VORSPEISE: SCHASCHLIK VON GEFÜLLTEN TROCKENFRÜCHTEN

Ist in der Herstellung genauso einfach, wie es sich im Namen anhört: Einfach weiche (!) Backpflaumen und getrocknete Aprikosen jeweils mit einem Stückchen Emmentaler füllen und abwechselnd auf Holzspieße stecken. Man kann den Speck in Stücken geschnitten zwischen den Früchten aufspießen oder den fertigen Spieß mit dünnen Scheiben umwickeln. (Ich bevorzuge Letzteres, da es beim Grillen sauberer ist.) Als Vegetarier lässt man den Speck weg, sollte die Spieße aber mit Öl einpinseln. Das Ganze kommt für ein paar Minuten unter den Grill (Achtung – der Zucker der Trockenfrüchte karamellisiert schnell. Rausnehmen, bevor alles schwarz wird!) und fertig ist die Vorspeise. Dazu gibt es getoastete Ciabatta-Scheiben.

Und was trinken wir dazu?



2015 WÜRZBURGER STEIN, SILVANER TROCKEN, VDP ERSTE LAGE, BÜRGERSPITAL WÜRZBURG.

Der aus der renommierten Steillage kommende Wein, hellgelb und mit einem frischen Bouquet im Glas, besticht durch ein Aroma, das an Kräuter und helle Früchte erinnert und einen ausgeprägten mineralischen Körper. Er ist ein ansprechender und vielseitig einsetzbarer Essensbegleiter. Die Trockenfrüchte unterstreichen die Aromen von hellen Früchten im Wein, die Säure harmonisiert angenehm mit dem Salz des Specks.

Oder wir entscheiden uns für einen

2014 GOLDRIESLING, DQW TROCKEN, SÄCHSISCHES STAATSWEINGUT GMBH SCHLOSS WACKENBARTH

Exotische Früchte, eine leichte Muskatnote und feinerbe Säure – ein interessanter Kontrast zu bodenständigen getrockneten Pflaumen und Aprikosen. Sein reiner heller Gelbton im Glas (namensgebend für den Wein) macht das Ganze auch optisch zu einem Erlebnis.



HAUPTGANG: GEBACKENER BERGKÄSE AUF WILDKRÄUTERSALAT MIT RÖSTI

Eigentlich auch ein ganz einfaches Gericht für das man kein wirkliches Rezept braucht:

Der Bergkäse wird in fingergroße Streifen geschnitten, paniert und dann wie ein Schnitzel entweder in der Pfanne oder in der Fritteuse gebraten. Angerichtet habe ich das Ganze auf Wildkräutersalat – mein bevorzugter Wintersalat, es geht aber natürlich jeder andere grüne Salat ebenso. Wenn man mag, kann man den Salat noch mit ein paar Pinienkernen aufpeppen, oder mit Apfel und gebratenem Speck oder... Hier kann man seiner Kreativität mal freien Lauf lassen. Dazu gibt's Rösti – Rezepte dafür findet man im Internet zuhauf.

Als Wein empfehle ich einen kräftigen Rotwein.



2013 LEMBERGER TROCKEN QBA, BÖNNIGHEIMER
SONNENBERG, VDP ERSTE LAGE, WEINGUT DAUTEL

Das größte Weinbaugebiet Deutschlands schenkt uns diesen wundervollen kräftigen Roten. Mit gut eingebunden Tanninen, den Aromen nach dunklen Beeren und der tief roten, ins bläuliche spielenden Farbe ist er für Augen, Nase und Gaumen gleichermaßen ein Fest. Man sollte ihn nicht zu jung und nicht zu warm (18-19 Grad) trinken.

Oder wir erinnern uns an die letzte Kolumne über spanische Weine und trinken einen

CASTELL COLINDRES RESERVA 2013 D.O. JUMILLA

Ich mag dieses Anbaugebiet im Südosten Spaniens mit seinen hoch gelegenen Weinbergen. Die Weine sind kraftvoll und ausdrucksstark, ohne zu erschlagen. Die ausgeprägten Frucht- und Gewürzaromen ergeben mit dem Hauptgang einen interessanten, vielseitigen kulinarischen Hochgenuss. Gerade als Cuvée ausgesprochen ausgewogen!



DESSERT: BLAUSCHIMMEL-BIRNEN-TARTE



Das hört sich jetzt kompliziert an, ist aber – dank Tiefkühl-Blätterteig - eigentlich relativ simpel. Wer den nicht verwenden mag, sei auf einen salzigen Mürbteig – leicht herzustellen - verwiesen, den man vor dem Belegen zehn Minuten blind backt.

Den Teig in eine gefettete Form drücken. Für die Käsemasse brauchen wir 250 g Blauschimmelkäse, 2 Eier und 2 Esslöffel Creme fraîche. Den Blauschimmel kleinschneiden, alles zu einer Masse verarbeiten und auf den Teig geben, darauf gut abgetropfte gekochte Birnen (entweder selbst herstellen oder aus der Dose) in dünnen Schnitzen verteilen und das Ganze etwa 40 min bei 200 Grad backen (Umluft!). Lauwarm schmeckt die Tarte am besten. Mein Tipp: Am Tag vorher nicht ganz fertig backen und zum Beginn des Essens nochmal für 10 Min in den heißen Ofen schieben. (Das Rezept reicht im Menü locker für 8 Personen!)

Dazu reichen wir natürlich einen süßen oder edelsüßen Wein, zum Beispiel:

10 YEARS OLD TAWNY PORT, DELAFORCE „HIS EMINENCE’S CHOICE”

Bereits seit 1930 wird dieser Port produziert. Die Trauben aus dem oberen Dourotal sind dank des dort vorherrschenden Klimas ausgesprochen hoch konzentriert in ihren Aromen. Die Firma Delaforce, die seit 1868 Portweine produziert, überwacht jeden einzelnen Schritt der Produktion selbst.

Ein kräftiger Port mit ausgeprägtem Charakter und Aromen, die von Trockenfrüchten über Erdbeermarmelade bis zu Mandeln und Gewürzen reichen. Genau das Richtige für kaltes Wetter.

Wer es lieber alkoholfrei mag, dem empfehle ich einen süßen Saft, zum Beispiel Pflaume oder Aprikose.

Und wer sein Weihnachtessen ganz traditionell mit Weihnachtsgans und Rotkraut zelebriert: Versucht doch mal einen Riesling Spätlese dazu,

2015 RIESLING SPÄTLESE, GERLACHSHEIMER HERRENBERG, EDITION KILIAN DER BECKSTEINER
WINZER EG

Die frische Säure des Riesling nimmt angenehm das fetthaltige Essen auf, die Süße kontrastiert den deftigen Charakter der Gans und harmoniert gut zum Blaukraut. Eine Kombination, auf die ich mich jetzt schon freue.

Ich wünsche allen meinen Lesern ein gesegnetes Weihnachtsfest und einen guten Beginn in 2018, Euer Jan Euchler.

