



Das Weihnachtsmenü

Räucherlachs mit Meerrettichquark und Kartoffelrösti

Rezepte von Sternekoch Bernd Flemming

Zutaten für 4 Personen:

Räucherlachs:

300 g schottischer Räucherlachs in Scheiben
60 g Zwiebelringe

Zubereitung:

Die Lachscheiben auf den Tellern auslegen. Die Zwiebel schälen, in dünne Ringe schneiden und unter fließendem Wasser abspülen. Die Ringe auf Küchenkrepp absetzen (dadurch riechen die Zwiebelringe später auf dem Teller nicht).

Kartoffelrösti:

400 g Kartoffeln geschält
40 g Zwiebeln geschält
1 Ei
1 EL Mehl
Salz
Weißer Pfeffer aus der Mühle
Butterschmalz zum Ausbacken

Die Kartoffeln mit den Zwiebeln auf der Reibe fein reiben und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Kartoffelmasse 10 Minuten stehen lassen und gut ausdrücken. Ei und Mehl unter die Masse heben, mit einem Esslöffel kleine Plätzchen formen und goldgelb in Butterschmalz ausbacken. Auf Küchenkrepp absetzen und mit dem Lachs warm servieren.

Meerrettichquark:

120 g Rahmquark
1 EL Meerrettich aus dem Glas oder 2 EL frisch gerieben
Salz, Weißer Pfeffer aus der Mühle
1 Spritzer Zitronensaft
1 EL Olivenöl
2 EL Schnittlauch fein geschnitten

Rahmquark mit den aufgeführten Zutaten zu einer homogenen Masse rühren und für 30 Minuten kühl stellen.

Kendermanns

DEUTSCHLANDS FEINE WEINE



Das Weihnachtsmenü Räucherlachs mit Meerrettichquark und Kartoffelrösti

Rezepte von Sternekoch Bernd Flemming

Anrichten:

4 große Teller

1 EL kleine Kapern

12 Dillsträußchen

Der Meerrettichquark mit einem Esslöffel mittig auf den Räucherlachs setzen. Zwiebelringe, Kapern und Dillsträußchen um den Quark auf den Lachs garnieren.



Weinempfehlung von Master of Wine Alison Flemming

Kendermanns Schiefer Riesling

Steile, atemberaubende Hänge in einem tief eingeschnitten Tal, voll gepackt mit eng aneinander gepflanzten Rebstöcken - das ist die Weinlandschaft an der Mosel. Jede Windung des Mosel Flusses überrascht mit einer neuen faszinierenden Kulisse. Die steilen Hänge können nur durch anstrengende Handarbeit bewirtschaftet werden – eine Mühsal für die Winzer! Der besondere Schatz der Gegend ist der vom grauen und blauen Schiefer aus dem Devon-Zeitalter geprägte Boden. Vor etwa 400 Millionen Jahren entstand dieser Schiefer, der die Mineralien und die Kraft und Wärme der Sonne speichert, um sie dem Riesling zu schenken, der sich dafür mit Rasse und Würze revanchiert. Die Riesling-Trauben reifen hier bis spät in den Oktober hinein und produzieren Weine mit besonderer Konzentration, wie dieser Kendermanns Schiefer Riesling. Er stammt aus einigen der besten Einzellagen der Mittelmosel rund um die Orte Leiwen und Trittenheim. Der Wein präsentiert sich elegant aber mit Kraft und hat eine strahlende, klare Fruchtigkeit. Die Intensität des Räucherlachs wird durch die angenehme Frische des Weines gemildert. Der Gaumen wird so belebt und auf den nächsten Bissen vorbereitet. Eine wahrhaft tolle Kombination.



Alison & Bernd Flemming



Kendermanns

DEUTSCHLANDS FEINE WEINE



Das Weihnachtsmenü

Perlhuhnbrust mit Dörripflaumen und Speck gefüllt mit Rosmarinsoße

Rezepte von Sternekoch Bernd Flemming

Zutaten für 4 Personen:

Perlhuhnbrust:

4 Perlhuhnbrüste mit Flügelknochen a 150 g
8 Dörripflaumen
50 ml Portwein rot
2 Toastbrote ohne Rinde
20 g Butter
60 g Dörripfleichscheiben
1 Ei
1 EL Blatt Petersilie gehackt
Salz
Weißer Pfeffer aus der Mühle
Klarsichtfolie
Alufolie
10 g flüssige Butter zum Bestreichen der Alufolie

Zubereitung:

Dörripflaumen über Nacht in rotem Portwein einlegen. Danach die Pflaumen auf ein Sieb geben und abtropfen lassen. Den Portwein später für die Soße benutzen.

Die Toastscheiben in 5 mm große Würfel schneiden und antrocknen lassen. Die Brotwürfel anschließend in schäumender Butter goldbraun backen und auf Küchenkrepp absetzen. Die Dörripfleichscheiben in feine Würfel schneiden und danach in einer beschichteten Pfanne braten. Die Trockenpflaumen ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem aufgeschlagenem Ei vermengen und 20 Minuten ruhen lassen. Mit einem Esslöffel alle Zutaten nochmals verrühren, sodass eine kompakte Masse entsteht. Die Perlhuhnbrüste aufschneiden aber nicht durchschneiden, auseinanderklappen und etwas unter Klarsichtfolie plattieren. Das Geflügel würzen mit Salz und Pfeffer aus der Mühle. Die Füllung auf den Perlhuhnbrüsten verteilen und zusammenklappen.

4 Alufolieblätter 12 x 12 cm zuschneiden, mit etwas flüssiger Butter bestreichen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Die zusammen geklappten Perlhuhnbrüste mit der Hautseite nach mittig auf die Folie setzen und Folie um die Brüste press einschlagen. Auf Abruf die gefüllten Perlhuhnbrüste in den heißen Ofen bei 160 ° C geben und 20 Minuten lang garen.

Rosmarinsoße:

250 ml brauner Geflügelfond
60 ml Sahne
50 ml Portwein
1 EL Rosmarinnadeln
Salz
Pfeffer aus der Mühle

50 ml Portwein in einem kleinen Topf auf die Hälfte reduzieren. Geflügelfond zugeben und für

5- 8 Minuten lang bei niedriger Hitze köcheln. Die Sahne zugießen, Rosmarinnadeln zugeben und die werdende Soße cremig köcheln. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und die Soße durch ein feines Sieb passieren

Kendermanns

DEUTSCHLANDS FEINE WEINE



Das Weihnachtsmenü

Perlhuhnbrust mit Dörrpflaumen und Speck gefüllt mit Rosmarinsoße

Rezepte von Sternekoch Bernd Flemming

Anrichten:

4 große Teller

Die Teller im Ofen bei 80 ° C erwärmen

Als Beilagen empfehlen wir:

Polenta, Nudeln oder Risotto mit Pilzen

Brokkoli, Mangold oder Pastinaken im Ofen

geröstet

Die gefüllten Perlhuhnbrüste mit ihren Wahlbeilagen anrichten, die heiße Soße um das Geflügel dressieren.



Weinempfehlung von Master of Wine Alison Flemming

Kendermanns Merlot

Cabernet mag überall bewundert werden, Merlot aber wird geliebt. Der Weltenbummler Merlot ist ein Allrounder, der über viel reife, weiche Frucht verfügt, samtig am Gaumen und von schöner Farbe ist. In Pomerol und St Emilion ist er für einige der teuersten und feinsten Weine der Welt berühmt, er kann aber auch harmonische, fruchtige Weine produzieren, die für den alltäglichen Genuss perfekt sind. Kendermanns Merlot kommt aus der Pfalz, dem zweitgrößten Weinanbaugebiet Deutschlands. Hier gedeihen Mandeln, Kiwis und Feigen in einem fast mediterranen Klima, wo sich auch die Rebe sehr wohl fühlt. Und kaum ein anderes Weinanbaugebiet hat sich in den vergangenen 15 Jahren so dynamisch entwickelt. Kendermanns Merlot ist ein typisches Beispiel für die stoffigen, runden Rotweine, die hier in der Pfalz produziert werden. Mit seinen reifen Gerbstoffen passt er sehr gut zur Perlhuhnbrust und seine Aromen von Pflaume und Brombeere, die auch am Gaumen widerspiegeln, harmonisieren mit der fruchtigen Füllung.



Alison & Bernd Flemming



Kendermanns

DEUTSCHLANDS FEINE WEINE



Das Weihnachtsmenü Weißes Schokoladenmousse mit Orangensalat

Rezepte von Sternekoch Bernd Flemming

Zutaten für 4 Personen:

Weißes Schokoladenmousse:

125 g weiße Kuvertüre
1 Blatt Gelatine
280 g Sahne
1 Ei
1 EL Bacardi
1 EL Creme de Cacao, weiß oder Orangenlikör
1 vorgekühlte Schüssel

Zubereitung:

Die Kuvertüre im heißen Wasserbad bei 45 ° C schmelzen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne halbfest schlagen.

Das Ei in einer Schüssel über siedendem Wasser mit dem Schneebesen so lange schlagen, bis die Masse weißschaumig ist und deutlich an Volumen gewonnen hat.

Die Blattgelatine aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken, in die Eimasse geben und unter Rühren darin auflösen. Die aufgelöste weiße Kuvertüre zugeben und unterrühren. Danach die Spirituosen unter die Eimasse rühren.

Die halb feste und gekühlte Sahne mit einem Gummispatel vorsichtig unter die handwarme Schokoladen-Ei-Masse ziehen (heben), zuerst ein Drittel und dann den Rest der geschlagenen Sahne.

Das weiße Schokoladenmousse zügig in die vorgekühlte Schüssel geben, mit Klarsichtfolie abdecken und für 2 Stunden kühl stellen.

Orangensalat:

4 Navel-Orangen
3 cl Orangenlikör
30 ml Läuterzucker
30 ml Orangensaft (von den filetierten und ausgedrückten Orangen),
1 EL Grenadine

Von einer Orange mit einem Zestenreißer Zesten ziehen. Diese Zesten im kochenden Wasser für 3 Minuten blanchieren. Danach die Zesten auf einem Sieb abschütten.

Mit einem scharfen Messer die Orangen filetieren. Was hinterher von den Orangen übrig bleibt, kann mit der Hand ausdrückt werden, um etwas Saft zu gewinnen.

30 ml Orangensaft mit 1 EL Grenadine aufkochen und damit die Orangenzesten weich köcheln und darin abkühlen lassen.

Für den Läuterzucker 15 g Zucker und 15 ml Wasser aufkochen und dies dann abkühlen lassen. Den Läuterzucker mit dem Orangenlikör mischen und darin die Orangenfilets ohne Saft einlegen.

Kendermanns

DEUTSCHLANDS FEINE WEINE



Das Weihnachtsmenü

Weißes Schokoladenmousse mit Orangensalat

Rezepte von Sternekoch Bernd Flemming

Anrichten:

- 4 mittlere tiefe Teller
- 1 El. gehackte Pistazien

Die Orangen fächerartig rund in den tiefen Tellern auslegen und mit den Orangenzesten garnieren. Das weiße Schokoladenmousse nockenförmig mittig auf den Orangensalat setzen, mit gehackten Pistazien garnieren und servieren.



Weinempfehlung von Master of Wine Alison Flemming

Kendermanns Eiswein

Schokolade gilt als schwieriger Partner für Wein, aber wie viele Dinge im Leben ist Schokolade nicht gleich Schokolade und Wein nicht gleich Wein. Es gibt so viele Varianten von beiden, dass der Liebhaber von Schokolade mit ein bisschen Hintergrundrecherche auch den passenden Wein dazu finden kann. Basis jeder Schokolade ist die Rohmasse, die aus Kakaobohnen hergestellt wird. Ob sich genüssliche Kombinationen ergeben, hängt vor allem vom Kakaogehalt der Schokolade ab. Je höher dieser ist, desto mehr dominiert der bittere Kakaogeschmack. Junge, tanninbetonte Rotweine harmonieren mit dunklen Schokoladen aus über 60% Kakaogehalt besonders gut, da beide etwas herb sind und sich so gegenseitig ausgleichen. In unserem Dessertvorschlag wird das Mousse aus weißer Milkschokolade gemacht, die nur Kakaobutter, also das farblose Fett der Kakaobohne enthält und durch den hohen Milch- und Sahneanteil die weiße Farbe bekommt. Das opulente Mousse passt hervorragend zu dichten, konzentrierten Süßweinen, wie dem Kendermanns Eiswein, der aus gefrorenen Trauben im Winter gekeltert wird. Der Eiswein zeichnet sich durch seine exotische, reife Fruchtfülle aus und wirkt mit seinem Süße-Säureverhältnis sehr spannend auf das Mousse und den Orangensalat.



Alison & Bernd Flemming



Kendermanns

DEUTSCHLANDS FEINE WEINE