
Gut geplant: Weihnachtsmenü mit Hirsch und Hummer I **09.12.2017**

Hummerpralinen im Spinatmantel mit Ingwer-Beurreblanc	2
Saltimbocca vom Hirsch	5
Wurzelgratin	7
Birnen in Rotwein	8

URL: <https://www1.wdr.de/fernsehen/kochen-mit-martina-und-moritz/sendungen/weihnachtsmenue-132.html>

Gut geplant: Weihnachtsmenü mit Hirsch und Hummer **Von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer**

Alle Jahre wieder: Zu Weihnachten will man sich etwas ganz Besonderes gönnen, es soll aber trotzdem praktisch sein. Die einzelnen Gänge fürs Menü müssten sich so vorbereiten lassen, dass man am Festtag nicht ewig in der Küche steht. Diesmal haben wir etwas ganz Spektakuläres ausgedacht. Und trotzdem macht keines der Gerichte viel Mühe. Versprochen!



Als Vorspeise servieren wir Hummerpralinen – wirken umwerfend auf dem Teller und schmecken sensationell. Als Hauptgericht gibt es Hirsch, aber so, wie Sie das herzhafteste Fleisch garantiert noch nie gegessen haben: als Saltimbocca. Und das Dessert, fruchtig und leicht: Birnen in Rotwein. Das wird ein Weihnachtsfest!

Hummerpralinen im Spinatmantel mit Ingwer-Beurreblanc

Es gibt seit Neuestem allerfeinsten Hummer tiefgekühlt zu kaufen. Kaum zu glauben, aber tatsächlich in besserer Qualität als angeblich „frischer“, das heißt lebendiger Hummer. Denn der muss ja in Hälterbecken viel zu lange ein schandbares, keineswegs artgerechtes Leben führen. Der tiefgekühlte „High Pressure Lobster“ heißt so, weil er durch ein spezielles Verfahren getötet wird, und zwar zum optimalen Zeitpunkt, also mit seinem besten Schlachtgewicht. Hummer wechseln in ihrem Lebenszyklus ihren Panzer, damit sie wachsen können. Sie werfen die zu klein gewordene Schale ab und müssen dann aus eigener Kraft eine neue bilden. Dabei verzehren sie ihre ganzen im Körper gesammelten Vorräte. In dieser Phase liefern sie kaum genießbares Fleisch. Diese Hummer stammen aus dem Westatlantik und sind dort nicht vom Aussterben bedroht.



„High pressure“ bedeutet, der Hummer wird für einen Bruchteil von Sekunden einem extremen Hochdruck ausgesetzt und so besonders schonend getötet. Im Gegensatz zu dem bisher üblichen tiefgekühlten Hummer ist er dann immer noch roh, sein Fleisch lässt sich deshalb vielfältig zubereiten. Es gibt ihn längs halbiert zu kaufen, das Scherenfleisch wurde bereits ausgelöst und befindet sich im Brustteil. Aufgetaut kann man das Fleisch sehr leicht mit einem spitzen Küchenmesser aus der Karkasse lösen.

Zutaten für circa vier Personen:

- 2 halbe High Pressure Hummer
- Salz
- Pfeffer
- abgeriebene Zitronenschale
- Zitronensaft
- 300 g große Spinat- oder Mangoldblätter
- 100 g Mascarpone oder Crème fraîche
- 100 g gut gekühltes (fast gefrorenes) Fischfilet
- 1 EL Verjus (oder Zitronensaft)
- ½ TL Currypulver
- etwas Chili
- Zucker
- Eiweiß
- Öl

Für die Beurre blanc:

- Karkasse vom Hummer
- 2 EL Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- etwas Lauch
- ½ Chilischote
- etwas Zitronenschale
- 2 EL fein gehackter Ingwer
- 200 ml Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- Zitronensaft (oder Verjus)
- 100 g Butter in kleinen Würfeln
- Schnittlauch

Zubereitung:

Das Hummerfleisch aus der Karkasse lösen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Zitronenschale und -saft marinieren.

Die Spinat- oder Mangoldblätter entstielen, in Salzwasser blanchieren (Mangoldblätter ein paar Minuten länger kochen, weil sie fester sind) und eiskalt abkühlen. Auf einem Tuch nebeneinander ausbreiten, die glatte Seite nach unten legen. Gut abtrocknen.

Eine Creme aus Mascarpone (oder Crème fraîche), Fischfilet in Würfeln und Verjus (saurer Saft unreifer Weintrauben, alternativ Zitronensaft) zubereiten. Diese Zutaten mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale, Currypulver, Chili, einer Prise Zucker und Eiweiß im hohen Becher glatt mixen.

Diese Farce auf dem Spinatbett verteilen und glatt streichen. Das Hummerfleisch in einem Strang darauf betten.

Mit dem Tuch von der Seite her aufrollen und zur Rolle wickeln. An den Seiten umklappen und so verschließen. Auf ein mit Öl bestrichenes, gelochtes Blech rollen – mit dem Tuch geht das am besten.

Die Rolle pfeffern und salzen. Im Dampfgarer bei 80 Grad Celsius circa 10 bis 13 Minuten garen, je nachdem, wie dick die Rolle ist. Sie soll auf behutsamen Fingerdruck sanft Widerstand bieten, dann ist der Hummer gar. Wer keinen Dampfgarer hat, kann eine Wokpfanne zwei Finger breit mit Wasser füllen, einen Metallring einlegen und darauf einen Teller mit der Hummerpraline stellen. Bei geschlossenem Deckel garen.

Hummerrolle herausholen, etwas ruhen lassen. In vier Zentimeter breite Stücke schneiden. Mit der Schnittfläche nach oben auf einem Klecks Beurre blanc anrichten.

Für die **Beurre blanc** die Hummerkarkasse grob zerhacken und in einem breiten Topf in heißem Öl kräftig anrösten.

Zwiebel, Knoblauch und gehackten Lauch mitrösten, auch ein Stückchen Chilischote, Zitronenschale und Ingwer. Mit dem Wein ablöschen und einkochen lassen. Zweimal erneut mit Wasser bedecken und wieder einkochen lassen. Es sollten am Ende etwa drei bis vier Esslöffel aromatische Flüssigkeit übrig bleiben. Diese durch ein Sieb filtern und in eine Kasserolle füllen. Salzen, mit einer Prise Zucker, etwas Zitronensaft (oder Verjus) und Pfeffer abschmecken. Jetzt die gut gekühlte Butter nach und nach flöckchenweise zufügen und mit dem Schneebesen einarbeiten. Nochmals abschmecken und zum Schluss Schnittlauchröllchen einstreuen.

Beilage: dazu ofenwarmes Baguette.

Getränk: Natürlich ein dem Anlass gemäßer Wein. Ein Rosé-Champagner oder -Sekt, der kraftvoll genug ist, um dem Hummeraroma Widerpart zu bieten.

Saltimbocca vom Hirsch

So haben Sie Hirsch vielleicht noch nie gegessen. In dünnen Scheiben, pffiffig mariniert und dann mit Lardo oder luftgetrocknetem Speck und frischem Thymian – statt Salbei – zusammengesteckt und kurz gebraten. Man braucht nur ganz wenig Fleisch, es genügen zwei, drei Scheibchen pro Personen, weil die Schnitzelchen so dünn sind – das spart nicht nur Geld sondern auch Ressourcen. Wir meinen, dass man der Natur mehr nutzt, wenn man mit Vernunft und Zurückhaltung seinen Fleischkonsum bedenkt, als vollständig darauf zu verzichten...



Ideal für unser Saltimbocca ist die Keule oder ein Stück vom Rücken. In jedem Fall kann man es rechtzeitig einkaufen. Bis zum Festtag wartet es dann in der Tiefkühltruhe, oder – nur wenige Tage – in seiner Marinade. Gebraten ist es ruckzuck, das kann man unmittelbar vor dem Servieren erledigen.

Zutaten für vier Personen:

- circa 400-500 g Hirschfleisch (Keule oder Rücken)
- 1 EL Szechuanpfeffer
- je 6 Wacholder- und Pimentbeeren
- je ½ TL weiße und schwarze Pfefferkörner
- ½ TL brauner Zucker
- 3 Thymianzweige
- 2 EL Olivenöl
- 75 g luftgetrockneter Bauchspeck oder Lardo (Rückenspeck) in hauchdünnen Scheiben
- Öl zum Braten
- Salz
- 1/8 l Portwein
- 1/8 l Rotwein
- 3 EL Cognac (oder Zwetschgenbrand)
- 70 g Butterflöckchen

Zubereitung:

Das Fleisch am besten auf der Aufschnittmaschine in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden. Sie sollten jeweils nicht mehr als handtellergroß sein. Mit dem Fleischklopfer oder der Messerschneide schön flach streichen. Dann mit der Marinade einreiben und zugedeckt ziehen lassen.

Für die **Marinade** den Szechuanpfeffer und die anderen Gewürzkörner in einer trockenen Pfanne rösten, bis sie duften. Abkühlen lassen und dann mit dem Zucker im Mixbecher pulverisieren. Dabei die abgestreiften Thymianblättchen zufügen. Mit

dem Öl zu einer Paste verrühren und das Fleisch damit vermischen. In der Schüssel zugedeckt, oder über Nacht in einem Gefrierbeutel im Kühlschrank marinieren.

Zur Vorbereitung fürs Essen die Scheiben jeweils mit einem Stück Speck belegen, zusammenklappen und mit einem hölzernen Zahnstocher feststecken. So können die Schnitzelchen zugedeckt warten, bis serviert werden soll.

Dann in einer großen, möglichst unbeschichteten (oder sogar in einer Grill-)Pfanne etwas Öl erhitzen. Die **Schnitzelchen** darin jeweils eine halbe Minute auf jeder Seite scharf anbraten. Herausnehmen, salzen und auf einer Platte bei 80 Grad Celsius im Ofen warm halten, bis die Soße fertig ist.

Für die **Soße** den Bratensatz mit Portwein ablöschen, etwas einkochen, dann Wein angießen und schließlich auch den Cognac. Immer jeweils nur wenig Flüssigkeit hinzugeben, damit alles zu einem konzentrierten Fond einkochen kann. Am Ende die eiskalten Butterflöckchen unterschwenken und die cremige Soße mit Salz abschmecken. Einen Teil über die Saltimbocca gießen, den Rest in einer Saucière getrennt dazu reichen.

Getränk: ein großer, weihnachtsfähiger Wein. Natürlich am besten ein Rotwein, ein Spätburgunder aus Deutschland.

Wurzelgratin

Das ist genau die richtige Beilage zu unseren zarten Schnitzelchen: ein Gratin aus bunten Möhren. Wenn man die üblichen leuchtend orangefarbenen mit den Ur-Möhren mit der äußerlich dunklen Hülle mischt und vielleicht sogar die ganz dunkellila Möhren bekommt, dann sieht der Auflauf höchst spektakulär aus. Man kann auch gelbe und orangefarbene Möhren mischen, creme-weiße Pastinaken und Petersilienwurzeln oder sogar Sellerie zufügen. Alle diese Wurzeln passen mit ihrem erdig-süßen Geschmack perfekt zusammen. Auch dieses Gratin kann man wunderbar vorbereiten und braucht es dann nur noch im Ofen wieder zu erwärmen. Es ist übrigens ein wunderbares fleischloses Hauptgericht, falls an der Festtafel Vegetarier sitzen...



Zutaten für sechs bis acht Personen:

- circa 1,3 kg gemischte Wurzeln (bunte Möhren, Pastinaken, Wurzelpetersilie, Sellerie)
- 600-800 g Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL getrockneter Majoran
- ¼ l Milch
- ½ l Sahne
- Butterflöckchen

Zubereitung:

Die Wurzeln und Kartoffeln schälen, auf dem Hobel in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden. Auf der Arbeitsplatte mit Salz, Pfeffer und zwischen den Fingern zerriebtem Majoran würzen.

In eine flache, gut ausgebutterte Auflaufform kunterbunt verteilen – möglichst hochkant. Darauf achten, dass die Gemüse ein hübsches Bild abgeben.

Milch und Sahne mischen und vorsichtig angießen, die Flüssigkeit sollte die Oberfläche gerade eben erreichen. Butterflöckchen darauf verteilen. Im Backofen bei 200 Grad Celsius (Ober- und Unterhitze) etwa eine gute Stunde backen, bis die Gemüse weich sind. Sie sollten mit einer Messerspitze leicht zu durchstechen sein. Falls die Oberfläche zu dunkel wird, mit Alufolie – glänzende Seite nach innen – abdecken.

Birnen in Rotwein

Eigentlich ein unglaublich einfaches Dessert, das sich bestens vorbereiten lässt und immer wieder köstlich ist.

Zutaten für sechs Personen:

- 6 reife Birnen (Williams, Alexander Lucas, Köstliche von Charneux oder, am allerbesten, Dechantbirnen)
- Flasche Rotwein (nicht zu tanninreich, ein Cuvée von Spätburgunder und Dornfelder etwa)
- 100 g Zucker
- Nelken
- ½ Zimtstange
- 1 Vanilleschote
- 1 TL Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Stück Ingwer
- 1 getrocknete Chilischote
- 1 Stück Zitronenschale



Außerdem:

- 200 g Schlagsahne oder Crème fraîche zum Anrichten

Zubereitung:

Reife Birnen sind meistens kaum zu bekommen. Also am besten ein paar Tage vorher besorgen und nachreifen lassen. Mit einem Sparschäler rundum so schälen, dass der Stiel dran bleibt. Das Blütenende mit einem spitzen Messer ausschneiden. Dabei darauf achten, dass eine Stellfläche entsteht, auf der die Birne stehen kann und nicht kippt.

Aus dem Rotwein mitsamt Zucker und allen Gewürzen bei sanfter Hitze einen Sud kochen. Die Birnen hineinlegen. Diese sollten vom Sud vollkommen umgeben sein, deshalb den Topf entsprechend aussuchen. Zugedeckt ganz leise 20 bis 30 Minuten mit geschlossenem Deckel darin ziehen lassen.

Birnen herausnehmen. Den Sud durch ein Sieb filtern und um mehr als die Hälfte einkochen. Die Birnen wieder darin einlegen und bis zum Servieren ein bis drei Tage lang kühl aufbewahren. So erhalten sie ihre wundervoll rotweinsatte Farbe.

Zum Servieren die Sahne halbsteif schlagen oder einfach Crème fraîche mit einer Gabel cremig aufschlagen. Je einen dicken Klecks davon auf die Mitte von Desserttellern setzen. Die Birnen darauf mit dem Stiel nach oben anrichten und etwas von dem Rotweinsud darüber träufeln.

Beilage: Weihnachtsplätzchen

Getränk: Der Rotwein, in dem die Birnen gegart wurden, oder vielleicht ist noch etwas in der Champagnerflasche von der Vorspeise.