

Kochen mit Martina und Moritz vom 22.12.2018

Redaktion: Klaus Brock

## Unser feines Festmenü – mühelos gekocht!

Blätterteigpralinen mit Salsiccia	2
Röstbrot mit Mark und Knoblauchduft	4
Vorspeise: Rote Bete Gelee	5
Hauptspeise: Schmorbraten von der Rinderwade	7
Beilage: Spinatspätzle	9
Dessert: Festliche Apfelspeise	10

URL: <https://www1.wdr.de/fernsehen/kochen-mit-martina-und-moritz/sendungen/feines-festmenue-fuer-gaeste-100.html>

## Unser feines Festmenü – mühelos gekocht!

Alle Rezepte von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Zum Fest zuhause zu bleiben und Gäste zu haben – das ist doch das Schönste! Aber natürlich will man auch als Gastgeber nicht ewig in der Küche stehen, während die Gäste bereits am Tisch sitzen. Deshalb haben wir für unser Festtagsmenü Gerichte ausgesucht, die sich ideal vorbereiten lassen – praktisch schon fertig parat stehen – und nur noch angerichtet werden müssen.



Als Apéro-Häppchen zur Begrüßung servieren wir Blätterteigpralinen mit Salsiccia, die wunderbare fenchelgewürzte italienische Bratwurst. Es folgt eine köstliche Vorspeise: Rote-Bete-Gelee mit Schmand und Forellenkaviar. Das fertige Gelee wartet im Kühlschrank auf seinen Einsatz und wird vor dem Servieren dann nur noch mit einer Sahneschicht versehen und mit einem Krönchen von Forellenkaviar geschmückt. Auch das Hauptgericht ist so gut wie fertig: Da der Schmorbraten von der Rinderwade mindestens fünf Stunden schmurgeln muss, sollte dieser am besten bereits am Vortag zubereitet werden. Und das Dessert, die festtägliche Apfelspeise, muss ebenfalls schon vorher fertig sein. So hat man wirklich keine Mühe mehr, wenn die Gäste da sind.

## Blätterteigpralinen mit Salsiccia

Salsicce sind rohe Bratwürste auf italienische bzw. auf sizilianische Art kräftig mit Fenchel gewürzt. Man muss sie vielleicht beim Metzger vorbestellen oder einfach rohe Bratwürste kaufen, aus ihrer Haut lösen und mit Fenchelsamen verkneten. Dabei kann man außerdem auch noch mit Chili ein wenig schärfen und nach Gusto



zusätzlich feingehackte Petersilie unterkneten. Wieder zur Wurst formen – gerne doppelt so lang wie normalerweise. Den Blätterteig kaufen wir fertig und achten nur darauf, dass es sich um Butterblätterteig handelt. In dem stecken keinerlei Haltbarkeitsstoffe und er schmeckt mit Butter sowieso besser als mit der üblichen Margarine. Die Platten werden auf die doppelte Länge ausgerollt, dann kann man zwei aneinandergelegte, eben doppelt so lange Salsicce darin einwickeln.

### Zutaten für sechs bis acht Personen:

- 1 Paket Butterblätterteig
- Mehl zum Ausrollen
- 6-8 Salsicce
- 1 Eigelb
- 2-3 EL Milch oder Sahne

### Zubereitung:

- Die Blätterteigplatten aus der Packung nehmen und nebeneinanderliegend auftauen lassen.
- In der Zwischenzeit die Salsicce häuten, wenn nötig, wie oben beschrieben würzen. Dann jeweils zwei Würste aneinanderlegen, die Anschlussstelle glatt streichen.
- Jede Teigplatte auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche auf doppelte Länge auswalzen. Die Wurst auflegen, einwickeln, an der Naht gut zusammendrücken und auf die Nahtseite setzen. Mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden – nicht dicker als zwei, nicht schmaler als einen Zentimeter.
- Nebeneinander auf ein mit Backpapier bedecktes Blech setzen, Nahtstelle weiterhin nach unten. Mit Eigelb einpinseln, das mit Milch oder Sahne glatt gerührt ist.
- Vor dem Servieren im 200 Grad vorgeheizten Backofen (Ober-&Unterhitze) etwa 10 bis 15 Minuten backen, bis der Teig goldbraun geworden ist.
- Auf einer Platte anrichten und noch warm servieren.

**Tipp:** Man kann die Pralinen auch bestens einfrieren, ungebacken, und dann zum Servieren rechtzeitig in den Ofen schieben. Sie brauchen dann etwa 5 Minuten länger.

**Getränk:** Etwas Prickelndes, ein Cidre. Der hat wenig Alkohol, denn der Festabend ist noch lang. Oder man beginnt den Abend ganz ohne Alkohol mit einem **Apple-Shooter**. Dafür 1 Glas naturtrüben Apfelsaft mit 2 Stückchen frisch ausgepresster Limetten auf Eiswürfel geben, nach Belieben mit einem Spritzer Soda aufprickeln.

## Röstbrot mit Mark und Knoblauchduft

Zur Einstimmung aufs Essen, zum Glas Bier oder auch einfach für den Hunger zwischendurch gibt es noch einen kleinen Appetithappen aus der Hand. Geröstetes, herzhaftes Bauern-, Grau- oder Sauerteigbrot, mit Knoblauch abgerieben und mit erwärmtem Ochsenmark belegt. Schnell gemacht und einfach köstlich, ein besonderer Leckerbissen:



### Zutaten für vier bis sechs Personen:

- 2-3 Ochsenmarkknochen (beim Metzger rechtzeitig bestellen und einige Stunden lang wässern)
- 4-6 Brotscheiben
- 2-3 Knoblauchzehen
- Petersilie oder Schnittlauch
- grobes Meersalz

### Zubereitung:

- Das Ochsenmark ein paar Stunden vor Gebrauch aus dem Knochen drücken und in immer wieder frischem Wasser wässern, bis es schön weiß geworden ist.
- Dann mit einem scharfen Messer quer in drei Millimeter dünne Scheiben schneiden (Tipp: Das Messer immer wieder in heißes Wasser tauschen, dann gleitet die Klinge besser durchs Mark).
- Die Markscheiben entweder kurz in heiße Brühe rauchen (oder in einer beschichteten Pfanne nebeneinander behutsam in etwas Schmalz erwärmen) und schmelzen.
- Die Brotscheiben im Toaster oder im Backofen rösten und mit Knoblauch abreiben. Dicht mit den Ochsenmarkscheiben belegen. Nach Gusto mit fein gehackter Petersilie oder Schnittlauchröllchen, etwas grobes Meersalz drüber streuen und sofort servieren.
- Das Mark sollte heiß sein, wenn man es isst. Notfalls das belegte Brot nochmal kurz in den heißen Ofen schieben.

## Vorspeise: Rote Bete Gelee

Sieht umwerfend elegant und ungewöhnlich aus, und ist nicht nur kinderleicht gemacht.



### Zutaten für sechs bis acht Personen:

- 2-3 Rote Bete Knollen (ca. 400 g)
- ½ TL Salz
- 1 Longpepper (oder 2-4 Pfefferkörner)
- 2-4 Pimentkörner
- 2 Wacholderbeeren
- Lorbeerblatt
- ½ Chilischote
- ca. 1 l Wasser
- 2 ½ Gelatineblätter (wir rechnen auf 1l Flüssigkeit 2 Blätter)
- 1 – 2 EL aromatischer Essig mit mindestens 5-7 % (Himbeer-, Cassis-, Sherryessig)
- 1 EL Balsamico

### Außerdem:

- 6-8 Wachteleier
- ca. 170 g saure Sahne
- ca. 170g Schmand
- Salz
- Pfeffer
- etwas abgeriebene Zitronenschale
- 1 TL Zitronensaft
- ca. 50 g Forellenkaviar
- Dill oder Kerbel

### Zubereitung:

- Rote Bete schälen, raspeln und mit den Gewürzen und von Wasser bedeckt aufkochen, dann leise etwa eine halbe Stunde auf kleiner Hitze ausziehen lassen.
- Den Sud durch ein Tuch filtern. Die genaue Menge abmessen: pro ½ Liter 1-1½ Blatt in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine darin auflösen.
- Jetzt nochmals sehr kräftig abschmecken: Salz überprüfen, Säure, Schärfe. Daran denken, dass nach dem Abkühlen die Intensität der Gewürze nachlässt.

- Die Flüssigkeit in schöne Gläser verteilen – nicht ganz bis zum Rand füllen, es muss oben noch ein, zwei Zentimeter Platz bleiben, für die Saure-Sahne-Schicht. Mit Klarsichtfolie abdecken und kalt stellen.
- Die Wachteleier mit einer Nadel an der dicken Seite einpieksen. In siedendem Wasser 2 Minuten kochen (dann ist das Eigelb noch flüssig).
- Saure Sahne mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale und –Saft glatt rühren.
- Zum Servieren diese weiße Sauce vorsichtig auf die Oberfläche des Gelees verteilen. Wachteleier schälen und halbieren und obenauf setzen, nach Gusto noch mit einem Löffelchen Forellenkaviar garnieren. Zum Schluss mit einem Dillzweiglein oder Kerbelblättchen schmücken.

**Beilage:** Baguette oder Ciabatta.



## Hauptspeise: Schmorbraten von der Rinderwade

Die Rinderwade ist das von Sehnen durchwachsene Teil vom Rinderbein, aus dem man gern Gulasch macht. Es ist jetzt nicht gerade der ausgewiesene Festtagsbraten – aber ein angenehm preiswertes Stück vom Rind. Und man muss ein wenig Zeit aufwenden, damit es tatsächlich butterzart wird. Dann aber ist es einfach unvergleichlich. Man sollte beim Metzger das Stück bestellen und ihn gleichzeitig bitten, den Knochen auszulösen. Dann kann man das von Sehnen durchzogen längs entlang der Sehnen in drei kompakte, schlanke Bratenstücke zerlegen. Und die werden dann nach allen Regeln der Kochkunst geschmort:



### Zutaten für sechs bis acht Personen:

- 1 Rinderwade, wie oben beschrieben (den Knochen quer in je 3-4cm dicke Stücke sägen lassen und für ein anderes Rezept verwenden, siehe Tipp)
- 2-3 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- je 1 Tasse gewürfelte: Möhre, Zwiebel, Lauch und Sellerie
- 1 Zuckerprise
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Gewürznelke (nach Gusto)
- 3 Wacholderbeeren
- ½ Chilischote (nach Gusto)
- 3 Pimentbeeren
- 1 TL Thymian
- ½ -1 TL Kümmel
- 3 EL Tomatenpüree (oder 1 EL Tomatenextrakt)
- 1 EL Speisestärke
- 1 Flasche Rotwein (nicht zu taninbetont, ein Spätburgunder etwa)
- 100-150 g ausgelöste Walnusskerne
- 1 Granatapfel
- Eventuell 50 g Butter zum Binden der Sauce

### Zubereitung:

- Das Fleisch wie beschrieben längs in gleiche Stücke teilen, sodass sie in einem passenden Bräter im heißen Öl langsam und geduldig rundum anbraten können.

- Die Gewürze ein wenig mit der Messerschneide zerdrücken oder mit Salz mörsern und damit das Fleisch würzen.
- Schließlich das Wurzelgemüse rundum streuen und mitbraten, damit es ebenfalls Farbe nimmt.
- Tomatenpüree oder –mark mitrösten und schließlich alles mit Speisestärke überpudern und etwas anrösten. Ein kleines Händchen voll zerdrückte Walnüsse zufügen.
- Wenn das Wurzelwerk weich ist, den Rotwein angießen. Aufkochen, Deckel auflegen und jetzt den Bräter in den auf 120 Grad (Heißluft/ 140 Grad Ober- & Unterhitze) vorgeheizten Ofen stellen.
- Etwa fünf Stunden lang schmoren. Dann die Fleischstücke herausheben, auf einer Platte zugedeckt zurück in den inzwischen ausgeschalteten Ofen stellen und nachziehen lassen.
- Für die Sauce den Bratenfond erst mal etwa um die Hälfte einkochen lassen. Mit einem Mixstab alles cremig aufschlagen, die Sauce soll schön glatt sein (Wer sie ganz fein und glatt haben will, kann die Sauce natürlich noch durch ein feines Sieb laufen lassen). Wem die Soße nicht dick genug erscheint, fügt am Ende eiskalte Butter in Würfeln dazu und mixt noch einmal durch. Nochmals kräftig abschmecken. Jetzt die restlichen Walnüsse in dieser Sauce durchziehen lassen.
- Den Granatapfel mit einem spitzen Messer wie eine Orange vorbereiten: oben und unten quer eine Kappe abschneiden. Dann senkrecht rundum Segmente markieren und mit dem Messer einschneiden. Dann lässt sich der Apfel von oben her auseinanderbrechen und die Körner lösen sich ganz leicht.
- Das Fleisch mit einem scharfen Messer quer zur Faser in etwas halb Zentimeter dünne Scheiben schneiden. Auf einer Platte oder auch auf den Tellern hübsch anrichten. Mit einem Teil der Sauce beklecksen, den Rest der Sauce getrennt dazu in einer Saucière servieren. Die Granatapfelperlen dekorativ darüber streuen.

**Beilage:** Man kann einfach Weißbrot oder Baguette dazu reichen. Besonders hübsch und wohlschmeckend sind jedoch unsere leuchtendgrünen Spinatspätzle (siehe Rezept).

**Getränk:** Natürlich ein Rotwein, aber heute darf's was Besonderes sein: ein eleganter Spätburgunder. Vom Kaiserstuhl etwa oder aus dem Biosphärenreservat Schwäbische Alb.



## Beilage: Spinatspätzle

Sie sind leuchtend grün und sehen zum dunklen Schmorbraten mit den roten Granatapfelperlen einfach umwerfend aus.



### Zutaten für sechs bis acht Personen:

- 300 g blanchierter Blattspinat (tiefgekühlter Spinat geht auch wunderbar)
- 4 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 350 g Mehl
- ca. 200 ml Milch

### Zubereitung:

- Den Spinat grob zerschneiden und in einen großen Mixbecher oder eine Schüssel füllen, Eier, Milch, Salz, Pfeffer und reichlich Muskat zufügen. So lange mixen, bis alles glatt ist und leuchtend grün.
- Das Mehl unterrühren und so viel Milch zufügen, bis ein dickflüssiger Spätzleteig entstanden ist. Mit einem Holzlöffel kräftig schlagen, bis er Blasen wirft.
- Durch einen Spätzle-Drücker oder vom Brett ins kochende, gut gesalzene Wasser geben. Sobald die grünen Spätzle oben schwimmen, sind sie gar. Mit einer Schaumkelle herausheben und in heißem Wasser abspülen – eine große Schüssel davon rechtzeitig bereitstellen. Dann gut abtropfen lassen.

**Tipp:** Sollten die Spätzle länger stehen, dann vor dem Servieren im Dampf (Dampfgarer) erwärmen oder in einer Pfanne mit etwas Butter schwenken.

**Anrichten:** Spätzle auf die Tellermitte; obenauf drei, vier dünne Bratenscheiben, mit Sauce beklecksen, einen Kreis von Saucenklecksen drum herum; auf jeden Teller einige Granatapfelperlen verteilen – das gibt Frische und Fruchtigkeit. Dann sofort zu Tisch damit.

## Dessert: Festliche Apfelspeise

Dafür kochen wir erst einmal Apfelmus, das frischgekocht umwerfend schmeckt, während das aus dem Glas zur Banalität wird.



### Zutaten für sechs bis acht Personen:

- 1,5 kg Äpfel (schön säuerlich, mit viel Aroma: Berlepsch, Mairak, Cox Orange, Boskoop)
- ½ Zitrone (Schale und Saft)
- 1 Sternanis
- 1 Stück Zimt (nach Gusto)
- 3-4 EL Zucker

### Außerdem:

- 7-8 Plätzchen (was man gerade da hat, kann auch eine Mischung sein: Zimtsterne, Kokosmakronen, Printen, Spekulatius, etc.)
- 300 g Schlagsahne
- 4 EL dunkle Schokoraspel (ca. 100 g Edelbitterschokolade)

### Zubereitung:

- Die Äpfel waschen, halbieren, Blüte und Stiel entfernen, Kerngehäuse unbedingt drin lassen, es sorgt für Stand und Festigkeit, die Schale für Geschmack und Farbe. Die Hälften nochmals durchschneiden.
- Alles in einen Topf füllen, Zitronensaft und -schale sowie Zucker und Sternanis zufügen. Zugedeckt 20 bis 30 Minuten weich kochen. Am besten geschieht das übrigens in einem Dampfdrucktopf.
- Die gekochten Äpfel durch die Gemüsemühle passieren. Das Mus abkühlen lassen, etwa die Hälfte davon in Dessertgläser verteilen und kalt stellen.
- Schließlich die grob zerkrümelten Weihnachtsplätzchen drüber geben (wer mag, kann auch die Gläser schichten - im Wechsel mit Mus und den zerbröselten Keksen).
- Vor dem Servieren die geschlagene Sahne auf die Oberfläche häufen und mit Schokoflocken verzieren. Dann nicht mehr stehen lassen, sondern sofort servieren. Wer hat, kann noch etwas Minze drüber geben, schmeckt und passt toll.

**Tipp:** Besonders schön werden die Schokoflocken, wenn man sie mit dem Sparschäler von einer gekühlten Schokoladentafel schabt.

**Getränk:** Natürlich etwas Prickelndes, jetzt darf es ein guter Winzersekt oder gar Champagner sein.