



Wintermenü 2026

8 Personen

selbstgemachtes Knäckebrot mit verschiedenen Frischkäse und Früchten Knäckebrot

250 g Weizenmehl und **170 g Roggenmehl** (Type 1150) mit **1 Pck. Trockenhefe** in einer Schüssel vermengen. Nach und nach **2 EL Öl** und **250 ml lauwarmes Wasser**, **1 TL Salz** **2 TL zerstoßene Fenchelsamen**, **2 TL gemahlener Anis**, (**1 TL gemahlender Kardamom**) zufügen.



Teig kneten bis er geschmeidig ist und sich gut von der Schüssel ablösen lässt (eventuell mehr Mehl zugeben). Den Teig an einem warmen Ort 30 – 40 Minuten gehen lassen (Volumen sollte sich verdoppeln).

Teig auf 8 Portionen teilen. Kugeln formen, dünn ausrollen. Wer will kann es mit Sesam bestreuen. 5 - 8 Minuten bei 225°C (vorgeheizt) knusprig braun backen. ! kann schnell zu dunkel werden.

Gegrillter Fisch an Feldsalat mit Orangen, Walnüssen und Granatapfel

Gegrillter Lachsforelle

Soße: **4 EL frisch gepresster Orangensaft**, **1 EL Zitronensaft**, **1 Msp. Salz** und **Pfeffer** verrühren. Nach und nach **80 ml Olivenöl** unterschlagen. **2 EL Koriander** und **2 EL gedünstete Schalotten** unterrühren.



Eine große Lachsforelle (ca. 1,3 kg) (auftauen) waschen, mit **Olivenöl** einpinseln und die Haut von beiden Seiten einschneiden. Mit **Orangenscheiben**, **Koriandergrün** und **gedünsteten gehackten Schalotten/Zwiebeln** füllen. Von beiden Seiten bei mittlerer Hitze grillen. Das Fleisch sollte noch glänzend sein, sich aber von den Gräten lösen. Nun das Fleisch von den Gräten und der Haut lösen und in eine Auflaufform geben. Soße draufgeben. Im Ofen kurz vorm Servieren erwärmen und mit **Fleur de Sel** und **gehackten Pistazien** servieren. (Aus den Resten des Fisches und der Füllung kann man einen Fischfond kochen.)

Salat

Granatapfel entkernen. **Walnüsse** grob hacken. **Orangen** filetieren. **Salat** waschen und trockenschleudern.

Walnussdressing: **30 ml Walnussöl**, **20 ml Balsamico**, **1 TL Senf**, **1 TL Honig**

Salat mit wenig Dressing vermengen und anrichten. Orangen, Granatapfel und Walnuss draufgeben.

Geschmorte Rinderbäckchen Pastinaken-Kartoffelpüree und Rosenkohl/Winterkarotten

Rinderbäckchen

4 große Rinderbäckchen trocken tupfen. **200 g Zwiebel**, **200 g Knollensellerie** und **150 g Möhren** in grobe Würfel schneiden. **Butterschmalz** im Bräter erhitzen und die Bäckchen und von allen



Seiten anbraten, herausnehmen und zur Seite stellen. In dem Bratensatz das Gemüse anbraten, bis es leicht Farbe bekommt.

2 EL Tomatenmark dazu geben und ca. 2 Minuten mit anbraten. **200 ml Rotwein** angießen und einkochen lassen, bis die Flüssigkeit komplett verkocht ist.

Die Rinderbäckchen wieder in den Bräter setzen und **800 l Rinderfond, 200 ml Rotwein** und **100 ml Portwein** angießen. **Thymian, Rosmarin, 2 Lorbeerblätter, 4 Piment, 6 Wacholderbeeren**, sowie etwas **Salz und Pfeffer** in den Bräter geben.

Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und den Bräter auf die untere Schiene setzen. Für 3 Stunden mit Deckel schmoren lassen. Die Bäckchen nach der Hälfte der Zeit einmal in der Flüssigkeit wenden.

Die Bäckchen rausholen, vom äußeren Fett befreien und halbieren. Die Flüssigkeit/Soße durch ein Sieb gießen, sodass Gemüse und Gewürze herausgefiltert werden.

Die Flüssigkeit in einen kleinen Topf geben und aufkochen lassen. Mit **Stärke** leicht andicken. Die Soße mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

Pastinaken-Kartoffelpüree

1 kg mehligkochende Kartoffeln und **400 g Pastinaken** schälen und grob würfeln. In Salzwasser weichkochen. Etwas ausdampfen lassen zerstampfen. **100 g Butter** in **100 ml warmer Milch** schmelzen. Eventuell mehr warme Milch zugeben damit es cremig wird. Mit **Salz** und **Muskat** abschmecken.

Gemüse

Gemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Rosenkohl, Möhren) in kochendem Salzwasser 4 Minuten garen, herausnehmen, abschrecken und gut abtropfen lassen.

In **Butter** anbraten/erwärmen.

Aus allen Gemüseresten (Von Braten, Kartoffelpüree, ...) (Schalen und Abschnitte) kann man eine tolle Gemüsebrühe kochen.

Gewürzparfait an Zwetschgenröster

Gewürzparfait

200 g weiße Schokolade hacken und in **200 ml Sahne** mit **Glühwein-Gewürzen** auflösen.

1 Ei, 4 Eigelbe mit 60 g Zucker in einer Schüssel überm Wasserbad zur Rose (65°C) aufschlagen. Schokosahne durch ein Sieb in die Eimasse geben, unterrühren und abkühlen lassen. Die Gewürze kann man nochmal mit Milch erwärmen und trinken ;-)



Danach die Masse abkühlen lassen. **200 g geschlagene Sahne** unterheben und in Förmchen abfüllen.

Zwetschgenragout

100 g Zucker in Pfanne karamellisieren und mit **100 ml Rotwein** ablöschen. **Zimtstange, Kardamom (oder weihnachtliche Gewürzmischung z.B. Plätzchengewürz gemahlen)** zugeben und köcheln lassen bis der Zucker sich aufgelöst hat. **300 g Zwetschgen** (TK) zugeben, kurz aufkochen und mit **ca. 1 EL Stärke** (in kaltem Wasser aufgelöst) abbinden.