

**WEIHNACHTSMENÜ:** Mit einer schönen Tischdekoration gelingt das Weihnachtsmenü noch besser

# An Weihnachten isst auch das Auge mit

Planen Sie das Weihnachtsmenü bereits heute, damit Sie die Festtage mit Ihrer Familie geniessen können.

Lassen Sie die andächtige Zeit in die Küche kommen und nehmen sie sich die Mühe, das Weihnachtsmenü vorzubereiten und vorzukochen. Wir schlagen Ihnen zur Vorspeise eine Schinken-Peterlig-Terrine vor, als Hauptgang servieren wir einen Knoblauch-Rindsbraten mit Polenta-Sternen und Kräutertomaten, und zum Dessert gibt es einen Himbeercoulis mit süssen Griessklösschen.

## Vorspeise: Schinken-Peterlig-Terrine

Zur Vorspeise servieren wir eine Schinken-Peterlig-Terrine: Die Terrine bleibt im Kühlschrank 5 bis 6 Tage frisch und eignet sich deshalb perfekt zum Vorbereiten. Sie bildet mit gemischtem Salat oder in unserem Fall auf einem Chicoree-Bett die rot-goldene Eröffnung des Weihnachtssessens.

Ergibt 8 Portionen; Zubereitung ca. 20 Minuten; mind. 4 Stunden kühl stellen. Tipp: Die Terrine ist eher «mastig». Daher ist es ratsam, nicht zu grosse Portionen zu servieren.

**Zutaten:** 2 Schalotten, 2 Knoblauchzehen, 3 dl Weisswein, 2 dl Wasser, 2 EL Weissweinessig, 2-3 Petersilien- oder Estragonzweige, 8-10 schwarze Pfefferkörner, 300 g in dünne Scheiben geschnittener Schinken, 2 Bund Petersilie, 2 Beutel Sulzpulver (für je ¼ l Sulz).

**Zubereitung:** Die Schalotten und den Knoblauch schälen und in Streifen schneiden. Beides mit dem Weisswein, dem Wasser, dem Essig, den Kräutern sowie den grob zerdrückten Pfefferkörnern in eine Pfanne geben. Aufkochen, dann auf kleinem Feuer 15 Minuten leicht kochen lassen.

Die Schinkenscheiben in kleine Vierecke schneiden, die Petersilie fein hacken und beides gut vermischen. Eine Terrinen- oder Cakeform mit Klarsichtfolie auslegen. Die Schinken-Peterlig-Mischung einfüllen. Tipp: Wenn man die Klarsichtfolie auf der Aussenseite mit Wasser benetzt, klebt sie besser an der Form.

Den Weissweinsud ablassen und 4 dl Flüssigkeit abmessen (wenn nötig mit Weisswein oder Wasser ergänzen). Das Sulzpulver dazugeben und beides nochmals vors Kochen bringen. Sofort über die Schinken-Peterlig-Mischung giessen und auskühlen lassen. Dann im Kühlschrank während mind. 4 Stunden erstarren lassen.

Zum Servieren die Terrine aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden. Wie erwähnt mit Salat, Chicoree oder frischem Brot und Butter servieren.

## Hauptpeise: Knoblauch-Rindsbraten mit Polenta-Sternen und Kräutertomaten

Zum Hauptgang gibt es einen Knoblauch-Rindsbraten mit Polenta-Sternen und Kräutertomaten. Die Zubereitung des Bratens ist etwas aufwändig, dafür ist er umso besser. Während er 3 Stunden im Ofen schmort, können die Beilagen in aller Ruhe gekocht und der Tisch dekoriert werden.



Zu einem edlen Gedeck passt auch ein edles Gesteck. (Bilder: Helene Soltermann)



In Gestecke können Früchte und Beeren eingearbeitet werden. Mit dieser Dekoration wird das Festmahl noch festlicher.

Für 5 bis 6 Personen; Vorbereiten: ca. 30 Minuten; Schmoren: ca. 3 Stunden.

**Zutaten:** 10 Knoblauchzehen, 1 bis 1,5 kg Rindsbraten, 200g Saucen- oder Silberzwiebelchen, 4 bis 5 Rüebli, ½ Sellerieknolle, Salz und Pfeffer, 2 EL Bratbutter, 1 gehäufter EL Tomatenpüree, ca. 7 dl Rotwein, 2 Kalbs- oder Schweinsfüsschen, 1 Lorbeerblatt, besteckt mit 2 Nelken, 30 g weiche Butter, 1 EL Mehl.

**Zubereitung:** Den Knoblauch schälen und mit einem kleinen scharfen Messer im Rindsbraten rundum 10 Einschnitte anbringen und je eine Knoblauchzehen hineinstecken. Nach Belieben kann das Bratenstück mit Küchenschur in Form gebunden werden. Die Zwiebelchen in kochendem Wasser 1 Minute blanchieren, abschütten und kalt abschrecken. Den Wurzelansatz wegnehmen und die Zwiebelchen aus den Häuten drücken (ent-

fällt, wenn man Silberzwiebelchen verwendet). Rüebli und Sellerie schälen und in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden.

Den Braten kräftig salzen und pfeffern. In einem Bräter die Bratbutter erhitzen und darin das Bratenstück rundum gut anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Im Bratensatz das vorbereitete Gemüse andünsten, das Tomatenpüree befügen und kurz mitdünsten. Dann löffelweise 1 dl Wein befügen und jedes Mal fast vollständig verdampfen lassen.

Den Braten wieder in die Pfanne geben und den restlichen Wein dazugüssen. Die Kalbs- oder Schweinsfüsschen und das besteckte Lorbeerblatt befügen und alles aufkochen.

Den Bräter zudecken und in den auf 180° C vorgeheizten Ofen geben. 3 Stunden leise schmoren lassen. Ab und zu die Flüssigkeit kontrollieren und wenn nötig etwas Rotwein nachgiessen. Braten aus der

## TIPPS FÜR GESTECKE VOM FACHMANN



«Wie heisst es doch so schön: Das Auge isst mit! Das festliche Menü soll nicht nur zu einem Gaumenschmaus werden, sondern auch dem Auge etwas Schönes bieten. Mit einem Gesteck kann beispielsweise der Esstisch dekoriert werden. Will man ein Gesteck machen, muss Folgendes beachtet werden:

- Gefäss: Beim Gefäss darauf achten, dass es zum Gedeck passt. Zu einem edlen Gedeck passt ein edles Gefäss. Hingegen für eine natürliche Dekoration ist ein Korb besser geeignet.
- Grüne Steckmasse: grob zu zurecht schneiden und grüne Steckmasse ins Wasser stellen, bis sie voll mit Wasser aufgesaugt ist. Erst dann ins vorbereitete Gefäss stellen und in Form bringen.
- Bei der Wahl der Materialien für Gestecke sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Äpfel, Birnen, alle Arten von Beeren (z. B. Hagebutte), Nüsse, getrocknete farbige Herbstblät-

ter und alle Art von Blumen können in Gestecke integriert werden.

- Konservierung: Früchte und insbesondere Beeren können in Wachs konserviert werden und bleiben somit über Wochen hinweg im Gedeck schön erhalten. Dazu wird Wachs in einer Pfanne geschmolzen, und die Früchte werden darin eingetaucht (nicht unmöglich, aber schwieriger ist diese Konservierungsmethode für Blumen). Auch Tannzapfen können mit Wachs überzogen werden. Tipp: Wenn der Wachs noch heiss ist, Glitter darüberstreuen.
- Schwerpunkte setzen: Nach dem Motto «Weniger ist mehr» sich auf etwas konzentrieren, statt von allem etwas ins Gesteck integrieren zu wollen.
- Die Dekoration auf dem Esstisch ist nur dann schön, falls zum Essen immer noch genügend Platz bleibt.»

Tony Wiedner arbeitet in der Blumen- und Holzboutique «Flair» in der Krämngasse 60 in Bern. In der Boutique in der Berner Altstadt werden nicht nur Blumen, sondern auch Fleisch, Brot, Sirup, Konfitüren und Eingemachtes aus der hofeigen Produktion vom Kardenhof in Kerzers FR verkauft.

Sauce nehmen und in Scheiben schneiden. Mit dem Gemüse (aber ohne Lorbeerblatt) in einer Platte anrichten und diese mit Alufolie decken. Im ausgeschalteten Backofen warm stellen.

Sauce in einer Pfanne aufkochen. Butter und Mehl mit einer Gabel verkneten und flockenweise in die leicht kochende Sauce geben, bis diese sich ganz leicht bindet. Abschmecken und über den Braten geben.

### Polenta-Sterne

Die Polenta-Sterne können gut vorbereitet werden.

Für 4 Personen (als Beilage): Vor- und zubereiten Polenta ca. 35 Min., Sterne verarbeiten ca. 20 Min.

**Zutaten:** 1½ lt Wasser, 1½ TL Salz, 250 g grober Mais, 50 g geriebener Parmesan, 2 EL Butter Backpapier, Ausstechformen, Bratbutter.

**Zubereitung:** Wasser in einer Pfanne aufkochen und Salz

begeben. Mais einrühren und unter gelegentlichem Rühren zu einem dicken Brei einkochen lassen. Parmesan und Butter unterrühren.

Polenta ca. 1 cm dick auf einem Backpapier glattstreichen und abkühlen lassen. Mit den Ausstechformen Sterne und andere Weihnachtsmotive ausstechen. Polenta-Sterne goldgelb anbraten und warm stellen.

Tipp: Einige Ausstechformen auf dem Backpapier bereitlegen und die Polenta mit einem Esslöffel direkt in die Formen füllen und diese abkühlen lassen.

### Kräutertomaten

Laut Rezept müssen die Tomaten im Backofen bei 220° C gebacken werden. Da der Ofen bereits bei 180° C mit dem Rindsbraten belegt war, kann die Backzeit der Tomaten kurzerhand verlängert werden.

Für 6 Personen als Beilage: Vorbereiten ca. 15 Min., Backen ca. 30 Min.

**Zutaten:** 12 mittelgrosse Tomaten, Salz und schwarzer Pfeffer, 2 Knoblauchzehen, 2 Bund Petersilie, 2 Bund Basilikum, 50g Parmesan, 75g (hausgemachtes) Paniermehl, ½ dl Olivenöl.

**Zubereitung:** Bei den Tomaten am Stielansatz einen Deckel abschneiden. Die Kerne herauskratzen. Die Tomaten sparsam mit Salz und Pfeffer würzen und in eine gebutterte Gratinforn setzen.

Den Knoblauch schälen und mit dem Peterlig und dem Basilikum fein hacken. In einer Schüssel mit dem Parmesan und dem Paniermehl mischen. Das Olivenöl begeben und mit wenig Salz und reichlich schwarzem Pfeffer würzen. Nochmals alles gut mischen und die Paste in die Tomaten verteilen. Die Deckel nach Belieben wieder aufsetzen.

Die Tomaten im Backofen ca. 30 Minuten backen. Da die Bratensauce noch fertig zubereitet werden muss, können die Tomaten in dieser Zeit im ausgeschalteten Ofen bleiben und sind anschließend gerade perfekt geeignet.

### Dessert:

#### Himbeercoulis mit süssen Griessklösschen

Zum Dessert servieren wir einen Himbeercoulis mit süssen Griessklösschen. Beides kann gut am Vortag zubereitet werden. Zum leichten Dessert können Weihnachtsguetzli serviert werden.

Ergibt 4-5 Portionen. Vorbereiten: ca. 20 Minuten, kalt stellen: ca. 1 Stunde, Fertigstellen: ca. 10 Minuten.

**Zutaten:** 1½ dl Wasser (1), 2 EL Butter, ¼ TL Salz, 1 gehäufter EL Zucker, 1 Päckchen Bourbon Vanillezucker, 60g Hartweizengriess, 1 Ei, 750g Himbeeren (kann auch mit Erdbeeren zubereitet werden), 8 EL Himbeersirup, Saft von ½ Zitrone, 2½ dl Wasser (2).

**Zubereitung:** Wasser (1), Butter, Salz, Zucker und Vanillezucker aufkochen. Griess unter Rühren einrieseln lassen. Die Masse so lange kräftig schlagen, bis sie sich als Kloss vom Pfannenboden löst. Pfanne vom Herd nehmen. Das Ei gut verschlagen und unter die noch heisse Griessmasse rühren. Mind. 1 Stunde, besser länger kalt stellen.

500g Himbeeren mit dem Sirup und dem Zitronensaft pürieren. Durch ein Sieb streichen. Mit dem Wasser (2) verdünnen und evtl. nachsüssen. Ebenfalls kalt stellen.

In einer grossen Pfanne reichlich Wasser aufkochen, wenig Salz begeben. Von der kalten Griessmasse mit zwei Teelöffeln, die man immer wieder ins leicht kochende Wasser taucht, kleine Klösse abstechen und ins Wasser gleiten lassen. Auf kleinstem Feuer ca. 5 Minuten gar ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben, gut abtropfen und auskühlen lassen.

Den Himbeercoulis entweder in vorgekühlte Suppenteller anrichten und die restlichen Himbeeren und natürlich die Griessklösse darauf verteilen, oder wenig Himbeeren und Griessklösse auf grossen Speiseteller verteilen und mit Coulis verzieren. Restlichen Coulis separat servieren. *aw, hs*

Quellen: Usem Chuchichäschtli, Annemarie Wildensien, ISBN 3-907025-18-0; Das grosse Betty Bossi Kochbuch, zu beziehen über www.bettybossi.ch.