



GUSTATICO WEIHNACHTSMENÜ

Der Geschmack von Weihnachten

Ihr Jörg Steinhardt-Kranefeld

Das Menü: Eine genussvolle Reise durch festliche Aromen

Ein exquisites 3-Gänge-Menü, das die festliche Stimmung der Weihnachtszeit auf den Teller zaubert. Von einer samtigen Kürbissuppe mit einem Hauch von Chili über ein opulentes Filetsteak Rossini bis hin zu einer fruchtig-frischen Orangencreme – dieses Weihnachts-Menü knüpft an die großen Klassiker der Gourmetküche an, neu interpretiert für unvergessliche Weihnachts-Momente.

Vorspeise: Chili-Kürbis-Süppchen mit Wildgarnelen

Eine samtige Kürbissuppe, verfeinert mit einem Hauch von Chili, die durch die edle Süße von Wildgarnelen eine überraschende Wendung erhält. Ein perfekter Auftakt, der die Sinne weckt und auf den Hauptgang einstimmt.

Einkaufliste

1200 g Hokkaido-Kürbis
800 ml Gemüsefond
400 ml Kokosmilch
50 g Ingwer
2 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
2 Chilischoten rot
1 TL weißer Pfeffer
1 Bund Koriander
3 Limetten
32 Garnelen, geschält, aufgetaut (wenn geht aus Wildfang)

Zubereitung:

1. Den Kürbis schälen und die Kerne mit einem Löffel entfernen.
Dann das Fruchtfleisch in Würfel schneiden.
2. Den Ingwer, 1 Knoblauchzehe und 1 Zwiebel fein hacken und alles zusammen mit den Kürbiswürfeln und 4 TL Olivenöl in einem großen Topf ca. 5 Minuten dünsten.
3. Gemüsefond und Kokosmilch hinzugeben, den weißen Pfeffer, etwas Salz und 1 ½ feingehackte Chilis zufügen, alles kurz aufkochen und dann zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten garen.
4. Dann alles sehr fein mit dem Schneidstab pürieren und mit dem Saft einer Limette abschmecken.

Während der Garzeit Korianderblättchen fein hacken.

2 TL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

1 Knoblauch und 1 ½ Chilis fein hacken, die Garnelen salzen und dann zusammen mit Knoblauch und Chili, sowie dem Saft einer ½ Limette im heißen Öl ca. 3 – 4 Minuten braten.

Servievorschlag:

Die Suppe in eine halb hohe Schale füllen und mit 8 Garnelen belegen.

Dann den gehackten Koriander darüber streuen. Und seitlich eine Limettenspalte auf den Rand der Schale stecken.

Zubereitungs- und Kochzeit: ca. 50 Minuten

kcal 814 pro Portion

Vegetarische Alternative: Stern-CROUTONS anstatt Wildgarnelen. Kross gebratene Toaststerne als knuspriges Topping.

Kross angebratene Croutons sind das perfekte Topping zu cremigen Suppen. Mit unseren knusprigen Sterne Croutons wird unser Chili-Kürbis-Süppchen ein absoluter Hingucker in unserem Weihnachtsmenü.

Zutaten:

- 4 Scheiben Toastbrot
- 2 EL Olivenöl
- 1 Stern-Ausstecher klein

Zubereitung:

1. Mit Hilfe des kleinen Stern-Ausstechers aus je einer Scheibe Toast jeweils 4 kleine Sterne ausstechen. (Pro Chili-Kürbis-Süppchen rechnet man 4 kleine Sterne)
2. Die Olivenöl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und die Toaststerne hierin von beiden Seiten knusprig braten. Anschließend die knusprigen Sterne auf die Suppe legen und servieren.

Weinempfehlung zur Vorspeise:

[Weingut Katrin Wind - gelber Muskateller 2023, 0,75 l / 10,90 €](#)

[Weingut Pfaff, Österreich - Grüner Veltliner, Weinviertel, um 11,50 €](#)

Hauptgang:

Filetsteak Rossini mit geträufeltem Kartoffelpüree und Rotweinpilzen

Ein Klassiker der französischen Hochküche, benannt nach dem berühmten Komponisten Gioacchino Rossini. Zartes Rinderfilet, gekrönt von einer Scheibe gebratener Gänseleber und verfeinert mit gehobeltem schwarzem Trüffel. Begleitet von einem cremigen, geträufelten Kartoffelpüree und aromatischen Rotweinpilzen – ein Gericht, das puren Luxus verkörpert.

Einkaufs-Liste:

- Filetsteaks Rossini: 8 kleine Filetsteaks (à ca. 90 g), 50 gr. Butterschmalz, 120 g Entenleberpastete, 20 g schwarze Trüffel, 120 ml Rinderfond, 1 Würfel Bratensaft, 50 ml Madeira, 20 g kalte Butter, 1 EL frische Schnittlauchröllchen, Salz, Pfeffer.
- Geträufeltes Kartoffelpüree: 1 kg Kartoffeln, 200 ml Milch, 1 Spritzer Zitronensaft, 120 g Butter, 15 g schwarzer Trüffel, 5 Zweige frischer Thymian, 1 Muskatnuss, Salz, Pfeffer.
- Rotweinpilze: 500 g braune Champignons, 1 Zwiebel, 100 ml Gemüsefond, 100 ml trockener Rotwein, 1 TL Zucker, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

1. Die Steaks:

Backofen auf 170 Grad vorheizen. Steaks mit Salz und Pfeffer einreiben, in Butterschmalz von beiden Seiten kurz anbraten und auf ein Backblech legen. Entenleberpastete im Bratfett kurz anbraten, auf die Steaks legen und im Ofen ca. 8 Minuten garen. Rinderfond zum Bratensatz geben, einkochen, mit Madeira abschmecken, durch ein Sieb passieren und mit kalter Butter montieren.

2. Die Rotweinpilze:

Zwiebel würfeln, Thymian hacken. Pilze putzen und in Öl kräftig anbraten. Zwiebeln zugeben, mit Rotwein und Gemüsefond ablöschen, würzen und ca. 8 Minuten köcheln lassen.

3. Das Kartoffelpüree:

Trüffel hacken und mit Butter, Salz, Pfeffer und Zitronensaft zu Trüffelbutter verrühren. Kartoffeln kochen, abgießen und mit heißer Milch und Butter zu einem Püree stampfen. Mit Salz und Muskat abschmecken, Trüffelbutter und Thymian unterheben.

* Wichtiger Hinweis: Es ist uns bekannt, dass das Originalrezept, welches noch aus der Mitte des 19. Jahrhunderts stammt, in der heutigen Zeit bezüglich der Zutat „Gänsestopfleber“ zu erheblichen Kontroversen führen kann.

Aus diesem Grund ist es uns schon allein aus ethischen Gründen wichtig, hinzuweisen, KEINE Original französische Entenstopfleber zu verwenden, sondern eine Leberpastete von entsprechend aufgewachsenen und nicht gestopften Enten.

Wir bei GUSTATICO unterstützen jegliche Art von Nachhaltigkeit, in dem man Ressourcen schont, die Umwelt schützt, soziale Gerechtigkeit fördert und sich für den Schutz von Tierwohl und Natur einsetzt.

Einkaufsliste:

500 g Wirsing

250 g braune Champignons

250 Kräuterseitlinge

1 weiße Zwiebel

1 BIO Zitrone

1 Bund Petersilie

1 TL Koriander (gemahlen)

300 ml Schlagsahne

Olivenöl

Salz und Pfeffer aus der Mühle

4 Königinnen-Pasteten - je ca. 60 g - aus dem Supermarkt oder beim Bäcker vorbestellen

Zubereitung:

1. Den Wirsing putzen, den harten Strunk entfernen und alles in fingerbreite Streifen schneiden. Streifen in kochendem Salzwasser max. 3 Minuten kochen, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.

TIPP: Den Wirsing können Sie bereits am Vortag blanchieren und ausgedrückt kaltstellen.

2. Die Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden, die Zwiebel fein würfeln.

3. 2 EL Olivenöl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze andünsten, Pilze hinzugeben und alles zusammen ca. 5 Minuten weiterbraten.

4. Den Wirsing mit den Händen gut ausdrücken (falls das nicht schon am Vortag gemacht wurde) und untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen.

5. Petersilienblättchen fein hacken und mit der geriebenen Schale von der BIO-Zitrone unter den Wirsing-Pilz-Rahm mischen.

Anschließend die Pasteten mit dem Wirsing-Pilz-Rahm anrichten.

*Quelle - Rezept gesehen bei Essen und Trinken, Rezept-Nr. 61277

Weinempfehlung zum Hauptgang:

Rotweine aus dem Piemont, Barbera oder Barolo, Corbiere, klassisch ausgebaut
Weißwein aus Kalifornien, Chardonnay, kräftig, trocken, Barrique ausgebaut

Dessert: Sizilianische Orangencreme auf Cantuccini-Crunch

Ein fruchtig-frischer Abschluss, der die Aromen Siziliens einfängt.

Eine leichte Orangencreme, gebettet auf einem knusprigen Boden aus zerbröselten Cantuccini – ein Dessert, das die Sinne belebt und das Menü perfekt abrundet

Einkaufsliste:

100 g Cantuccini
1 BIO-Orange
2 Eier
50 g Zucker
200 g Schlagsahne
2 EL italienischer Orangecello (im Einzelhandel) Es geht aber auch Cointreau
Desweiteren benötigt man eine Gewürz-/Zestenreibe, Handmixer und Dessertgläser

Zubereitung:

Step 1

Die Orange waschen und Schale der Orange mit der Reibe fein abreiben. Die geriebene Schale beiseite stellen. Den Saft der Orangen auspressen.

Dann die Cantuccini grob hacken und mit 3 EL des gepressten Orangesaftes beträufeln.

Ca. 2 EL gehackte Cantuccini zum Dekorieren beiseitelegen, den Rest auf 4 Dessertgläser verteilen.

Step 2

Eigelb und Eiweiß voneinander trennen. Die beiden Eigelbe zusammen mit dem Zucker und dem Orangenabrieb unbedingt in eine Edelstahl-Schüssel geben und mit dem Schneebesen bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren.

Dann die Schüssel auf ein Wasserbad setzen und die Mischung solange mit dem Schneebesen bei höherer Geschwindigkeit weiterrühren, bis die Mischung dickflüssig wird.

Step 3

Nun Eiweiß und die Sahne getrennt voneinander steif schlagen. Dann alles ganz vorsichtig mit dem restlichen Orangensaft und dem Orangenlikör unter die Eigelb-Mischung heben.

Alles auf die 4 Dessertgläser verteilen und für 2 Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren die Gläser mit den beiseitegelegten Cantuccini garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten, Kühlzeit ca. 120 Minuten kcal 367 pro Portion

Weinempfehlung zum Dessert:

[Weingut Bernd Russbach - fruchtiger Gewürztraminer, 0,75 l um 8,90 €](#)

Sauterne Mirabeau, 0,375 l um 19,90 €, gesehen bei Rindchen's Weinkontor
oder auch Moscato d'Asti - Schaumwein mit leichter Restsüße

[Rezept online bei GUSTATICO hier klicken..](#)