



Das große Festtagsmenü 2022

Gerald Wüchners Empfehlung für Weihnachten oder Silvester

(Zutaten jeweils für 4 Portionen)

Knackiger Auftakt

Friséesalat mit gebratenem Ziegenkäse, Birnen, Kapernäpfeln und Walnüssen

Zutaten

1 großer Kopf Friséesalat
2 Rollen Ziegenkäse
2 Birnen
4 EL Walnuskerne
20 Kapernäpfel
Salz, Pfeffer aus der Mühle
natives Olivenöl extra
weißer Balsamessig
Senf
Mehl



Zubereitung

Zunächst den Friséesalat in kleinere Stücke zupfen, waschen und abtropfen lassen.

Für das Dressing den Essig mit Senf verrühren, abschmecken mit Salz und Pfeffer. Falls das Dressing zu säuerlich ist, etwas Wasser unterrühren. Zum Schluss etwas Olivenöl hinzugeben.

Den Ziegenkäse in 12 Portionsstücke schneiden, in Mehl wenden und in etwas Olivenöl goldbraun braten.

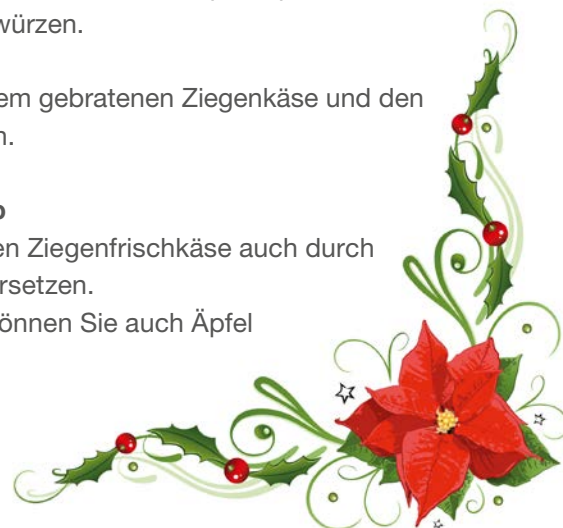
Die Birnen in Spalten schneiden und nach dem Ziegenkäse in der selben Pfanne von beiden Seiten

anbraten. Abschließend den Salat mit dem Dressing marinieren, Walnuskerne und Kapernäpfel unterheben, evtl. nochmals würzen.

Den Salat mit dem gebratenen Ziegenkäse und den Birnen garnieren.

Wüchners Tipp

- Sie können den Ziegenfrischkäse auch durch Camembert ersetzen.
- Statt Birnen können Sie auch Äpfel verwenden.





Raffiniert kombiniert

Pastinakensuppe mit Apfelwürfeln, Meerrettich-Chips und Chiliflocken

Zutaten

400 g Pastinaken
2 Schalotten
600 ml Gemüsebrühe
4 EL Sauerrahm
¼ Stange frischer Meerrettich
1 säuerlicher Apfel
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskat
Chiliflocken
natives Olivenöl extra



Zubereitung

Pastinaken schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Schalotten ebenfalls schälen und fein würfeln. Pastinaken und Schalottenwürfel in Olivenöl andünsten, anschließend mit der Gemüsebrühe aufgießen und ca. 30 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit den Meerrettich schälen, in feine Scheibchen schneiden und in Olivenöl kurz anrösten. Den Apfel in kleine Würfel schneiden und ebenfalls in Olivenöl kurz anbraten. Anschließend die Suppe mit einem Pürierstab fein mixen, würzen mit Salz, Pfeffer, Muskat und Chiliflocken.

Zum Schluss den Sauerrahm zur Suppe geben, nicht mehr kochen lassen und gegebenenfalls nochmals abschmecken. Die Suppe mit den Apfelwürfeln, den Meerrettich-Chips und Chiliflocken garnieren und sofort servieren.

Wüchners Tipp

- Geben Sie noch ein paar Tropfen Kürbiskernöl auf die Suppe.
- Statt Pastinaken können Sie die Suppe auch mit Knollensellerie zubereiten.





Das frische und fruchtige Weihnachtsgericht

Gebratene Entenkeule in Orangensoße

überbackener Lauch mit Schwarzbrot-Walnuss-Bröseln, Kartoffel-Kürbis-Stampf

Zutaten

4 Entenkeulen	2 EL geriebener Parmesan
4 Orangen (unbehandelt)	6 mittelgroße Kartoffeln
2 Schalotten	½ kleiner Hokkaidokürbis
400 ml Enten- oder Geflügelfond	400 ml Gemüsebrühe
2 Stangen Lauch	Pfeffer aus der Mühle, Salz
200 ml Gemüsebrühe	Muskat
2 Scheiben Schwarzbrot	natives Olivenöl extra
2 EL Walnusskerne	Stärkemehl

Zubereitung

Die Entenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen, in eine Auflaufform legen und ca. 500 ml Wasser angießen; das Fleisch soll fast mit der Flüssigkeit bedeckt sein. 2 Orangen heiß abwaschen, in kleine Stücke schneiden und mit in die Form legen. Die Entenkeulen bei 160° ca. 90 Minuten im Backofen schmoren lassen. Das Fleisch aus der Form nehmen und warm stellen.

Den Fond durch ein Sieb in einen Topf abgießen und 20 Minuten stehen lassen. Nun das Fett, das sich oben abgesetzt hat, abschöpfen und den restlichen Fond mit dem Geflügelfond aufkochen lassen. Die Schale einer der restlichen zwei Orangen abreiben und zur Soße geben. Beide Orangen schälen, die Filets ausschneiden und ebenfalls zur Soße geben. Die Soße nochmals aufkochen, abschmecken und mit etwas angerührter Speisestärke binden. Vor dem Anrichten die Entenkeulen unter dem Grill des Backofens knusprig backen lassen.

Für das Gemüse den Lauch der Länge nach halbieren, unter fließendem Wasser waschen und in ca. 5 cm große Stücke schneiden. Die Lauchstücke in eine Auflaufform legen, die Gemüsebrühe angießen und im



Backofen bei 160° ca. 20 Minuten weich schmoren. Das Gemüse kann auch zeitgleich mit den Entenkeulen gegart werden. In der Zwischenzeit das Schwarzbrot zwischen den Händen fein zerbröseln und in etwas Olivenöl knusprig anrösten. Die Walnusskerne grob hacken.

Nach der Garzeit den Lauch mit den Brotbröseln, den Walnüssen und dem Parmesan bestreuen und im Backofen leicht überbacken.

Für den Kartoffel-Kürbis-Stampf die Kartoffeln schälen, zusammen mit dem Kürbis in kleine Würfel schneiden und in der Gemüsebrühe weich dünsten. Anschließend das Gemüse mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken, bis es eine sämige Konsistenz hat. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss.

Wüchners Tipp

- Das Gericht können Sie auch mit Hähnchenkeulen zubereiten, dabei verringert sich die Garzeit für das Fleisch um ca. 30 Minuten.





Die Alternative für Fischliebhaber

Saltimbocca von der Lachsforelle mit Pilzrisotto, gebratene Kirschtomaten und Lauchzwiebeln, Petersilienpesto

Zutaten

8 Medallions von der Lachsforelle á 60 g	20 Kirschtomaten
8 Scheiben luftgetrockneter Schinken	2 Bund Lauchzwiebeln
8 Salbeiblätter	1 Bund Blattpetersilie
240 g Risottoreis	2 EL geröstete Sonnenblumenkerne
2 Schalotten	½ Knoblauchzehe
500 ml Gemüsebrühe	Natives Olivenöl extra
2 EL geriebener Parmesan	Pfeffer aus der Mühle, Salz
6 Austernseitlinge	natives Olivenöl extra
	Parmesan am Stück

Zubereitung

Für das Pesto die Petersilie zupfen und zusammen mit den gerösteten Sonnenblumenkernen, Knoblauch und Olivenöl zu einem sämigen Pesto aufmischen. Würzen mit Salz und Pfeffer.

Die Lachsforellenfilets würzen, auf jedes Filet ein Blatt Salbei legen und mit einer Scheibe Schinken umwickeln. Die Fischfilets in etwas Olivenöl von beiden Seiten anbraten und in der heißen Pfanne garziehen lassen.

Für den Risotto die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in etwas Olivenöl andünsten. Den Reis hinzugeben und ebenfalls kurz mit andünsten. Nun mit etwas Gemüsebrühe angießen. Der Reis soll die Flüssigkeit rasch aufnehmen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Reis bissfest ist.

In der Zwischenzeit von den Austernseitlingen den Stiel ca. 2 cm unterhalb von der Pilzkappe abschneiden. Die



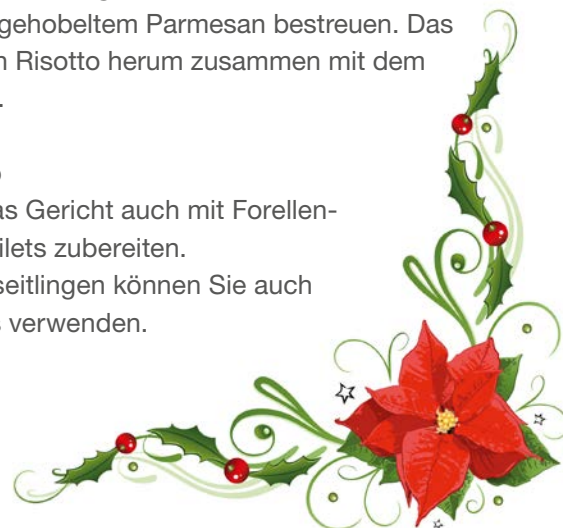
Stiele in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl anbraten. Die Pilzkappen in Scheiben schneiden.

Nun die gebratenen Pilzwürfel zusammen mit dem geriebenen Parmesan unter den Risotto rühren. Der Reis soll eine cremige Konsistenz haben, ggf. geben Sie nochmals etwas Gemüsebrühe hinzu

Lauchzwiebeln in ca. 2 cm lange Stücke schneiden und zusammen mit den Pilzkappen und den Kirschtomaten in Olivenöl braten, würzen mit Salz und Pfeffer. Risotto auf einem Teller geben, Saltimbocca darauf anrichten und mit gehobeltem Parmesan bestreuen. Das Gemüse um den Risotto herum zusammen mit dem Pesto anrichten.

Wüchners Tipp

- Sie können das Gericht auch mit Forellen- oder Karpfenfilets zubereiten.
- Statt Austernseitlingen können Sie auch Champignons verwenden.





Der süße Abschluss
**Gebackene Feigen mit Frischkäse,
Honig und Mandeln**



Zutaten

4 frische Feigen
4 EL Frischkäse
4 EL Honig
2 EL geröstete Mandelblättchen
natives Olivenöl extra
Puderzucker

Wüchners Tipp

Das Gericht lässt sich auch mit kleinen Äpfeln zubereiten, dann verlängert sich die Backzeit auf ca. 30 Minuten.

Zubereitung

Die Feigen kreuzweise einschneiden, mit einem kleinen Löffel etwas auseinanderdrücken und in eine feuerfeste Form setzen.

In die Öffnung jeweils einen Esslöffel Frischkäse geben und mit dem Honig beträufeln. Die Form mit den Feigen in den 160° heißen Backofen stellen und ca. 20 Minuten backen.

Anschließend die Feigen mit den gerösteten Mandelblättchen und Puderzucker bestreuen.

