Bad Aachen-Festmenü

VORSPEISE:

Beef Tatar auf geröstetem Baguette
Als Fingerfood für 4 Personen

ZUTATEN:
Für das Beef Tatar: 200 g Rinderfilet oder Hüftsteak, 2 TL Ketchup, 1 TL Dijon-Senf, 1 Schalotte (fein gehackt), 1 Essiggurke (fein gehackt), 1 TL Kapernbeeren (fein gehackt), 2 EL Chiliöl, 1 TL Ajvar, 1 TL Harissa, 1 frisches Eigelb, 1 Schuss Cognac, Salz und Pfeffer
Außerdem: 1 EL Kapernbeeren, 1 Handvoll Radieschensprossen, 1 Stange Baguette, Olivenöl, 1 halbierte Knoblauchknolle, Bio-Butter

ZUBEREITUNG:
Das Rinderfilet oder Hüftsteak mit einem scharfen Messer sehr fein hacken. Die Schalotte, Essiggurke und Kapernbeeren ebenfalls fein hacken und mit dem Fleisch vermengen. Eigelb, Ketchup, Dijon-Senf, Chiliöl, Ajvar, Harissa und einen Schuss Cognac hinzufügen. Alles gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Das Baguette in dünne Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Baguettescheiben von beiden Seiten goldbraun und knusprig rösten. Die noch warmen, gerösteten Baguettescheiben mit der Schnittfläche einer halbierten Knoblauchknolle einreiben, danach dünn mit Butter bestreichen. Anschließend das vorbereitete Beef Tatar gleichmäßig darauf verteilen.
Die belegten Baguettescheiben mit frischen Radieschensprossen und Kapernbeeren garnieren. Sofort servieren und genießen.

HINWEIS: Für Beef Tatar ausschließlich sehr frisches, ausdrücklich zum Rohverzehr geeignetes Rindfleisch verwenden. Das Fleisch bis zur Zubereitung gut kühlen und möglichst frisch verzehren. Für das rohe Eigelb am besten ein pasteurisiertes Produkt verwenden.



Fotos: Andreas Steindl

HAUPTSPEISE:

Lachs mit gegrillten Zitronen
Für 4 bis 6 Personen

ZUTATEN:
1 Lachsseite mit Haut, 4 Bio-Zitronen, Gewürzmischung nach Geschmack (z. B. Flammlachs-Gewürz) oder eigene Gewürze

ZUBEREITUNG:
Tranige Stellen abschneiden und verbliebene Gräten sorgfältig entfernen. Den Fisch nach Geschmack würzen, ohne ihn zu überwürzen. Backofen oder Grill (besonders geeignet: Pelletgrill) auf 220 °C vorheizen. Die Lachsseite hineinlegen und etwa 30 Minuten garen. Die genaue Garzeit richtet sich nach der Dicke des Fisches und dem gewünschten Gargrad. Bio-Zitronen halbieren und die Schnittflächen auf dem Grill oder in einer Pfanne ohne Fett rösten. Den Lachs portionieren, auf Tellern anrichten und mit den gerösteten Zitronenhälften servieren.



Bunte Möhren mit Vanille und Honig
Als Beilage

ZUTATEN:
2–3 bunte Möhren (orange, violett, gelb) pro Person, je nach Größe, reichlich hochwertige Butter, Honig nach Geschmack, 1 Vanilleschote, Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:
Eine ausreichend große Pfanne auf etwa zwei Drittel der maximalen Hitze vorheizen. Reichlich Butter darin schmelzen lassen. Möhren halbieren und in der Butter braten, bis sie weich sind. Die Möhren sollen in der Butter liegen, aber nicht vollständig bedeckt sein. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark auskratzen und Mark sowie Schote zu den Möhren geben. Kurz vor Ende der Garzeit etwas Honig hinzufügen und die Möhren leicht karamellisieren. Der Honig soll nur eine dezente süße Note geben. Die Möhren auf Tellern verteilen und mit etwas Bratbutter übergießen.



Winterlicher Kartoffelsalat

Für 4 bis 6 Personen

ZUTATEN:
1 Schale Drillinge oder ähnlich große festkochende Kartoffeln, 1 Packung Speckstreifen, 4 gekochte Eier (Größe M), 2 süß-säuerliche Äpfel, 2 gekochte Rote Bete, 1 Becher Crème fraîche (ca. 200–250 g), 1–2 EL Mayonnaise, 1–2 EL Olivenöl, 1 EL Kürbiskernöl, 1 EL Ahornsirup, Saft von 1/2 Zitrone, Salz und Pfeffer, Parmesanspäne, Kürbiskernöl, Kürbiskerne, Kresse oder andere Sprossen nach Geschmack

ZUBEREITUNG:
Drillinge dampfgaren oder in Wasser kochen, bis sie gar sind. Die Speckstreifen bei mittlerer Hitze ohne zusätzliches Fett langsam knusprig braten. Dressing und weitere Zutaten vorbereiten: Crème fraîche, Mayonnaise, Olivenöl, Kürbiskernöl, Ahornsirup und Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eier und Rote Bete würfeln, Äpfel in Spalten schneiden. Die noch warmen Drillinge halbieren, mit dem Dressing vermengen und etwa 15 Minuten ziehen lassen. Speck, Eier, Äpfel und Rote Bete vorsichtig unterheben. Erneut mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und gegebenenfalls Ahornsirup abschmecken, da die Kartoffeln viel Würze aufnehmen. Den Kartoffelsalat mit den übrigen Komponenten des Gerichts servieren. Mit Parmesanspänen, Kürbiskernen, etwas Kürbiskernöl und Kresse garnieren.

HINWEIS: Der Kartoffelsalat ist als Anregung gedacht. Zutaten und Dressing können je nach Verfügbarkeit und persönlichem Geschmack angepasst werden; insbesondere die Dressingmengen sind Richtwerte.

WEINEMPFEHLUNGEN

aus dem WEINHAUS LESMEISTER, Pontstraße 60
www.weinhaus-lesmeister.de



Zur Vorspeise:

Crémant de Limoux Rosé – Luc Pirlet Languedoc

Zur Hauptspeise:

Sauvignon Touraine – La Renaudie Loire

Zum Dessert:

Portwein Tawny Reserve – Feuerheerd Porto

DESSERT:

Printenparfait mit warmem Orangenkompott

Für 4 bis 6 Personen



ZUTATEN:
40 g Aachener Kräuterprinten, 3 Eigelb, 200 g Sahne, 50 g Zucker, 1 Messerspitze Zimt, 1 Prise Salz, Abrieb von 1 Bio-Orange, 3 cl Printenlikör, 1 TL Vanillezucker, 3–4 Bio-Orangen, filetiert, Saft von 2 Orangen, Saft und Abrieb von 1 Bio-Zitrone, 40 g Pistazien, 1 EL Puderzucker

ZUBEREITUNG:
Eigelbe mit Zucker, einer Prise Salz, Orangenabrieb, Zimt und Vanillezucker über einem heißen Wasserbad aufschlagen, bis die Masse fast doppelt so viel Volumen hat und die Eigelbe ausreichend erhitzt sind. Anschließend im kalten Wasserbad abkühlen lassen. Printen zerbröseln, mit Printenlikör beträufeln und unter die Eigelbmasse heben. Die Sahne steif schlagen und in zwei Portionen vorsichtig unterheben. Die Masse in Förmchen, Tassen oder eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Kastenform füllen, glatt streichen und mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht, einfrieren.
Pistazien bei Bedarf ohne Fett rösten, abkühlen lassen und grob hacken. Den Puderzucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren, mit Orangen- und Zitronensaft ablöschen und sirupartig einkochen lassen. Die Orangenfilets dazugeben und mit Zitronenabrieb abschmecken.
Die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und das Parfait stürzen. Leicht angetaut mit warmem Orangenkompott und Pistazien servieren.

HINWEIS: In der ursprünglichen Zubereitung werden Vanillemark und Orangenlikör erwähnt, die nicht in der Zutatenliste stehen. Hier wurde der aufgeführte Vanillezucker verwendet und kein zusätzlicher Orangenlikör ergänzt. Wer mag, kann diesen ergänzen.