

# Magazin

## Das ganz entspannte Magazin-Menü

Zu Weihnachten ein Drei-Gänge-Festessen –  
alle Rezepte Schritt für Schritt und ein Zeitplan  
zum Herausnehmen »Seiten 2-11

BILD: STEFAN WORRING

### NICHTS VERGESSEN?

*Das Möbel Leyendecker Team wünscht allen  
Menschen eine schöne Adventszeit,  
Tfrohe Weihnachten und ein zufriedenes neues Jahr.*



www.moebel-leyendecker.de  
Bonner Wall 108 • 50677 Köln • Tel. 02 21/93 47 47 0

GENIESSEN

# Qualität statt Allüren

Hochwertige Produkte veredeln unser unkompliziertes, gut vorzubereitendes Menü

VON TANJA WESSENDORF  
UND STEFAN WORRING (BILDER)

Mit unserem dreigängigen Weihnachtsmenü können Sie an Heiligabend Ihre Gäste verwöhnen und haben selbst noch ausreichend Zeit, in Ruhe mitzuessen. Alle Gerichte lassen sich nämlich am Tag zuvor so weit vorbereiten, dass Sie, je nach Kocherfahrung, an Heiligabend nur noch knapp zwei Stunden in der Küche benötigen. Unser Zeitstrahl auf Seite 10/11 hilft Ihnen bei der Planung. Die genauen Rezepte mit den wichtigsten Schritten im Bild finden Sie auf den Seiten 2 bis 7.

Konzipiert haben das Menü Brigitte und Thomas Riester vom „Laden für Genießer“ und ihr Koch René Zirkelbach. Als Vorspeise gibt es ein Möhrencreme-Süppchen mit grünem Penja-Pfeffer und Bratapfelspieß, zum Hauptgang ein Petersilienwurzelgratin mit Edelpilzragout, Thymianjus,

Wacholderschaum und Wildkräutergrün, dazu ein Striploin-Steak dry aged. Als Dessert ist eine luftige Mascarpone-Creme mit Cantuccini und Apfel-Birnen-Kompott vorgesehen.

Die Gerichte kommen ohne Alnoren aus und erhalten ihre Qualität durch einfache, aber erstklassige Zutaten – am besten Bio-Produkte. „Möhren und Kartoffeln, die in gutem Boden gewachsen sind, bieten so viele Aromen, dass schon ein wenig Butter und Salz für den Genuss genügen“, meint Brigitte Riester.

Es lohnt sich auch, in hochwertigen Produkten zu investieren: „Qualitativ hochwertige Produkte werten jede Mahlzeit auf.“

Unser Weihnachtsmenü bringt außerdem Fleischliebhaber und Vegetarier an einen Tisch, da das Gratin mit Edelpilzragout auch ohne das Steak eine eigenständige Mahlzeit bildet.

www.herr-riester.de

## Unser Partner, „Der Laden für Genießer“

Brigitte und Thomas Riester führen gleich zwei Läden für Genießer, im Belgischen Viertel in Köln (Maastrichter Straße 9, 02 21/99 87 95 09) und in Kerpen (Bahnhofstraße 20, 022 73/43 11). Das Ehepaar setzt auf hohe Qualität und reine, ursprüngliche Lebensmittel. Schwerpunkte der Läden sind Öl, Essig, Wein, Schokolade, Brot und Käse, alles in Bio-Qualität.



## Vorspeise: Möhrencreme-



**Schritt 1** Die Möhren waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zusammen mit der Brühe in einen Topf geben und etwa zehn Minuten lang weich kochen.



**Schritt 2** Milch, Orangensaft, Pfefferkörner, Curry, Salz und Zucker hinzugeben und mit dem Stabmixer pürieren. Die Sahne hinzufügen und kurz aufkochen.



**Schritt 3** Aus den ungeschälten Äpfeln mit einem Kugelausstecher zwölf kleine Kugeln ausstechen. Später kommen je drei Kugeln auf einen Spieß.



**Schritt 4** Zucker karamellisieren lassen, mit Weißwein und Orangensaft ablöschen, Zimtstange dazu, auf die Hälfte reduzieren. Die anderen Gewürze darin ziehen lassen.

## Süppchen mit grünem Penja-Pfeffer und Bratapfelspieß

### Zutaten für vier Personen

**Für die Suppe**  
800 g Möhren  
500 ml Gemüsebrühe  
300 ml Milch  
200 ml Sahne  
150 ml Orangensaft, frisch gepresst  
1 Messerspitze Curry  
1 gehäufte Teelöffel Salz  
1 gehäufte Teelöffel Rohrohr-Zucker,  
10 g Butter  
24 Körner vom grünen Penja-Pfeffer (die Hälfte für die Dekoration zurückhalten). Penja-Pfeffer ist besonders aromatisch, alternativ geht auch anderer grüner Pfeffer

**Für die Dekoration**  
12 Körner vom grünen Penja-Pfeffer, gemörsert  
Gewürzblütensalz (z.B. „Gute Laune“ von Sonnentor)  
etwas Sauerrahm  
Fruchtig-frisches Olivenöl (z.B. San Vicario aus Apulien)  
2 Teelöffel kalte Butter

**Für den Bratapfelspieß**  
3 EL Rohrohr-Zucker  
150 ml Weißwein (z.B. Pinot blanc)  
150 ml Orangensaft



hinzufügen, kurz aufkochen, fertig.

1 Teebeutel Glühwein-Punsch-Gewürz  
Eine halbe Bourbon-Vanillestange  
1 Zimtstange  
1 TL Butter  
3 Äpfel, (z.B. Cox Orange)

### Zubereitung

**Suppe**  
Die Möhren waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zusammen mit der Brühe in einen Topf geben und etwa zehn Minuten lang weichkochen.  
Milch, Orangensaft, Pfefferkörner, Curry, Salz und Zucker hinzugeben und mit dem Stabmixer auf höchster Stufe fein pürieren. Die Sahne

### Bratapfelspieß

Den Zucker karamellisieren lassen, mit Weißwein und Orangensaft ablöschen, die Zimtstange dazugeben und auf die Hälfte reduzieren. Punsch-Gewürz und Vanillestange zehn Minuten darin ziehen lassen. Teebeutel entfernen, Stange nicht.

Aus den ungeschälten Äpfeln mit einem Kugelausstecher zwölf kleine Kugeln ausstechen. Die Apfelkugeln anschließend mit in den Sud geben und den Topf mit den Kugeln darin luft- und aromadicht verschlossen bis zum Gebrauch verwahren.

### Endspurt

Die fertige Karottensuppe vorsichtig erhitzen. Anschließend die kalte Butter mit einem Schneebesen in die nicht mehr kochende Suppe einschlagen (montieren) – das stabilisiert die Suppe.

Je drei Bratapfelkugeln auf einen Spieß stecken, wieder in den Sud geben und heiß werden lassen. Den Holzspießen schadet das nicht. Suppe in einen vorgewärmten Teller füllen, Sauerrahm und Olivenöl kreisförmig darauf dekorieren, mit den gemahlten Pfefferkörnern und dem Gewürzsalz bestreuen. Bratapfelspieß anlegen, fertig!



**Schritt 5** Suppe auf einen Teller geben, mit Sauerrahm und Olivenöl kreisförmig dekorieren, mit Pfeffer und Gewürzsalz bestreuen, Bratapfelspieß anlegen.



**Schritt 6** Suppe auf einen Teller geben, mit Sauerrahm und Olivenöl kreisförmig dekorieren, mit Pfeffer und Gewürzsalz bestreuen, Bratapfelspieß anlegen.

# DOGON WELT KULTUR ERBE AUS AFRIKA

BIS 22. JANUAR 2012  
IN BONN

BUNDES  
KUNST  
HALLE.DE

KUNST- UND AUSSTELLUNGSHALLE  
DER BUNDESREPUBLIK DEUTSCHLAND  
MUSEUMSHEILE BONN  
FRIEDRICH-EBERT-ALLEE 4  
53113 BONN  
TEL. 0228 9171-200

IN KOOPERATION MIT  
MUSEO RAQUEL BRANDY  
BMZ

## Petersilienwurzel-Gratin mit Edelpilzen, Thymianjus, Wacholderschaum und Steak



**Schritt 1** Für den Wacholderschaum Sahne, Milch, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Wacholderbeeren in einen Topf geben und kurz aufkochen.



**Schritt 2** Zum Fertigstellen kalte Butter und Olivenöl dazugeben und mit einem Pürierstab an der Oberfläche aufschäumen.



**Schritt 3** Für die Thymianjus alle Zutaten rösten, mit Rotwein ablöschen und mit Gemüsefond aufgießen. Anschließend kochen und pürieren.



**Schritt 4** Die pürierte Jus durch ein feines Sieb geben. Danach das Flüssige erneut im Topf ansetzen und wie gewünscht reduzieren.

Bereits einen Tag vorher zubereiten können Sie den Wacholderschaum, die Thymianjus und das Gratin.

### Zutaten für vier Personen

#### Für den Wacholderschaum

200 ml Sahne  
100 ml Milch  
Salz, Pfeffer  
Spritzer Zitronensaft  
8-10 Wacholderbeeren, gehackt  
50 g kalte Butter  
3 EL Olivenöl

#### Für die Thymianjus

Eine halbe Zwiebel in feinen Würfeln  
150 g Karotten  
150 g Sellerie  
3 Wacholderbeeren  
3 Lorbeerblätter  
3 EL Tomatenmark  
2 EL Zucker  
150 ml Rotwein  
ein halbes Bund Thymian  
750 ml Gemüsefond  
1 EL Butter

#### Für das Gratin

800 g Petersilienwurzel  
400 g Kartoffeln, festkochend  
1 Schalotte in feinen Würfeln  
2 EL Butter  
Eine halbe Zehe Knoblauch  
Salz, Pfeffer, Muskat  
200 ml Milch  
200 ml Sahne  
30 ml Weißwein (z.B. Pinot blanc)  
4 Scheiben Käse zum Überbacken (z.B. Gruyère, Raclette oder jungen Pecorino)

#### Für die Steaks

Pro Person ein Steak von etwa 250 Gramm (z.B. Irish Herford Striploin, dry aged)  
Kaltgepresstes Kokos- oder Olivenöl

#### Für das Pilzragout

250 g Kräuterseitlinge  
350 g Champignons  
1 Päckchen (15 g) getrocknete Steinpilze, gewaschen und etwa 15 Minuten eingeweicht in

250 ml Gemüsebrühe  
3 EL Rapsöl zum Anbraten  
1 EL Butter  
1 Schalotte  
50 ml Weißwein  
2 cl Wermut  
200 ml Sahne  
Salz, Pfeffer, Zucker  
1 Spritzer Zitronensaft  
2 EL gehackte Petersilie

#### Für das Wildkräutergrün

Pro Person eine kleine Handvoll gemischte Kräuter, Salate oder Kressearten, z.B. Rucola oder Löwenzahn  
Olivenöl  
Gereifter Balsamico (z.B. Aceto Balsamico Invecchiato)

#### Zubereitung

##### Wacholderschaum

Sahne, Milch, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Wacholderbeeren in einen Topf geben und kurz aufkochen. Bis zum Gebrauch kühl stellen.

##### Endspurt

Am Abend muss der Wacholderschaum nur noch kurz erhitzt werden. Zum Fertigstellen die kalte Butter und das Olivenöl dazugeben und mit einem Pürierstab an der Oberfläche aufschäumen. Alternativ geht es auch mit einem Milchaufschäumer.

##### Thymianjus

Zwiebel, Karotten, Sellerie, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter im Topf etwa 15 Minuten in etwas Öl rösten. Zucker und Tomatenmark zugeben, Hitze reduzieren und weitere 10 Minuten rösten. Mit Rotwein nach und nach ablöschen und mit Gemüsefond aufgießen. Anschließend rund 45 Minuten kochen lassen. Danach mit dem Stabmixer pürieren und durch ein feines Sieb geben. Das Flüssige erneut im Topf ansetzen und reduzieren.

##### Endspurt

Die Jus in einem Topf erhitzen. Von der Herdplatte nehmen, den gehackten Thymian und die Butter mit einem Pürierstab einarbeiten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

##### Gratin

Petersilienwurzel und Kartoffeln jeweils schälen



## Thymianjus, Wacholderschaum und Steak

Die Steaks mit etwas kaltgepresstem Kokosöl oder Olivenöl bepinseln, dann in einer ausreichend großen Pfanne auf jeder Seite etwa 1,5 Minuten scharf anbraten, so ist Ihr Steak auf den Punkt rosa gegart. Nur mit wenig gutem Salz würzen und mit ein wenig Jus dekorieren.

##### Pilzragout

Pilze bürsten und putzen, Champignons halbieren, Kräuterseitlinge in mundgerechte Stücke schneiden und im heißen Rapsöl mit Zucker und Pfeffer gewürzt etwa 5 Minuten scharf anbraten. Die eingeweichten Steinpilze (Einweichfond aufheben) ausdrücken, hacken und am Ende für 1-2 Minuten zu den anderen Pilzen in die Pfanne geben. Dann in eine vorgewärmte Schüssel geben und erst jetzt mit etwas Salz abschmecken. Die Pfanne mit dem Bratensatz wieder auf den Herd stellen und mit Weißwein und Wermut ablöschen, den Einweichfond, Sahne und Zitronensaft aufgießen und bis zur gewünschten Sämigkeit reduzieren. Pilze hinzugeben und vorsichtig heiß ziehen, nicht kochen. Kurz vor dem Anrichten 2 EL gehackte Petersilie unterziehen.

und getrennt voneinander dünn hobeln. Die Petersilienwurzeln drei Minuten in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Butter in einem heißen Topf schmelzen lassen, darin die kleingewürfelte Schalotte und Knoblauch glasig dünsten, mit Wein ablöschen, Kartoffeln, Petersilienwurzel und Gewürze nach Geschmack hinzufügen. Mit Milch und Sahne aufgießen und unter Rühren 6-8 Minuten garen, bis die Flüssigkeit andickt. In eine Auflaufform füllen und im Ofen bei 160 Grad Umluft 35-45 Minuten backen.

und getrennt voneinander dünn hobeln. Die Petersilienwurzeln drei Minuten in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Butter in einem heißen Topf schmelzen lassen, darin die kleingewürfelte Schalotte und Knoblauch glasig dünsten, mit Wein ablöschen, Kartoffeln, Petersilienwurzel und Gewürze nach Geschmack hinzufügen. Mit Milch und Sahne aufgießen und unter Rühren 6-8 Minuten garen, bis die Flüssigkeit andickt. In eine Auflaufform füllen und im Ofen bei 160 Grad Umluft 35-45 Minuten backen.

##### Endspurt

Mit einem Dessertring oder Glas runde Portionen ausstechen, diese mit jeweils einer Scheibe Käse belegen und bei 180 Grad 6-9 Minuten gratinieren.

##### Steaks

Das Fleisch waschen, abtrocknen und für etwa eine Stunde an der Luft liegen lassen. Auf einen Teller geben und für mindestens eine Stunde bei genau 50 Grad Umluft in den Backofen geben. Es können auch drei bis vier Stunden sein, aber die Temperatur darf nicht höher als 50 Grad sein.

##### Endspurt



**Schritt 7** Mit einem Dessertring oder einem Glas runde Portionen ausstechen. Das geht leichter, wenn das Gratin schon abgekühlt ist.



**Schritt 8** Die Gratin-Portionen mit jeweils einer Scheibe Käse belegen und bei 180 Grad 6 bis 9 Minuten im Ofen überbacken.



**Schritt 12** Eingeweichte Steinpilze ausdrücken, hacken und für ein bis zwei Minuten mit den anderen Pilzen anbraten. Weiter siehe Rezept.



**Schritt 11** Die geschnittenen Pilze in heißem Rapsöl mit Zucker und Pfeffer etwa fünf Minuten scharf anbraten.



**Schritt 10** In die Pfanne kommt kein Öl. Das Fleisch wird scharf auf den Punkt für etwa 1,5 Minuten in der Pfanne angebraten.



**Schritt 9** Nach dem Garen im Ofen die Steaks mit etwas Öl bepinseln und in die trockene und heiße Pfanne geben.