

LIFESTYLE



Das erste Mal auf Kreuzfahrt – mit der MSC «Splendida» durchs Mittelmeer. 49

Köchin der Nation tischt ihren Festtagsschmaus auf

Annemarie Wildeisen hat exklusiv für den «Sonntag» ein festliches 3-Gang-Menü zusammengestellt.



AVOCADOCREME IM GLAS

Ergibt 6 Portionen
250 g Dattel-Cherrytomaten oder normale Cherrytomaten
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Limone
1 Prise Zucker
6 Esslöffel Olivenöl
½ Bund Basilikum
2 kl. Frühlingszwiebeln
2 reife Avocados
180 g griechischer Joghurt oder saurer Halbrahm



1 Die Datteltomaten je nach Grösse vierteln oder halbieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2 Die Hälfte der Limonenschale dünn abreiben. Den Saft der ganzen Limone auspressen.
3 2 Esslöffel Limonensaft, 1 Esslöffel Wasser, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren, dann das Olivenöl dazuschlagen. Die Basilikumblätter fein hacken. Mit der Limonensauce zu den Tomaten geben und alles sorgfältig mischen.
4 Die Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt schönem Grün fein hacken.
5 Die Avocados halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. In einen hohen Becher oder in den Mixer geben. Frühlingszwiebeln, Joghurt oder sauren Halbrahm sowie 1 Esslöffel Limonensaft beifügen und alles fein pürieren. Die Avocadocreme mit der abgeriebenen Limonenschale, eventuell wenig Saft sowie Salz und Pfeffer würzen. In 6 Gläser verteilen. Die marinierten Tomaten möglichst ohne Sauce darüber geben.
Was man vorbereiten kann
Die Avocadocreme kann ein halber Tag im Voraus zubereitet werden.

KALBSTAFELSPITZ AN MEERRETTICH-BEURRE-BLANC

Für 6–8 Personen
Fleisch:
3 Knoblauchzehen
800 g–1 kg Kalbstafelspitz (Kalbshuftdeckel, ersatzweise runde oder flache Nuss)
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Esslöffel Bratbutter, 30 g Butter
4 Zweige Salbei
Merrettich-Beurre-blanc:
1 Schalotte, 1 kleine Knoblauchzehe
40 g Knollensellerie, geschält gewogen
1 dl Noilly Prat, 2 dl Gemüsebouillon
2 Esslöffel Merrettichpaste (Glas)
1 dl Rahm, ½ frische Meerrettichwurzel
1 Teelöffel Zitronensaft
80 g Butter, Salz, Pfeffer
Einige Tropfen Zitronensaft
½ Bund Schnittlauch

1 Backofen auf 80 Grad vorheizen. Eine Platte mitwärmen.
2 Für das Fleisch Knoblauchzehen schälen und in je 3–4 Scheiben schneiden.
3 Kalbstafelspitz mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. In der heissen Bratbutter rundum 4 Min. kräftig anbraten. Sofort in die vorgewärmte Platte geben.

4 Restliches Öl vom Bratensatz abgiesen. Butter, Knoblauchhälften und Salzbeizweige hineingeben und aufschäumen lassen. Über den Kalbstafelspitz träufeln und diesen sofort im 80 Grad heissen Ofen je nach Dicke des Stückes 2½–3 Stunden nachgaren lassen, dabei gelegentlich mit dem entstandenen Butterjus beträufeln.
5 Für die Beurre blanc Schalotte und Knoblauch fein hacken. Sellerie klein würfeln. Alle Zutaten mit Noilly Prat und Bouillon in kleine Pfanne geben und zugedeckt weich kochen. In einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Dann durch ein Sieb in eine kleine Pfanne passieren. Meerrettichpaste sowie Rahm beifügen und Sauce zugedeckt beiseite stellen.
6 Meerrettich schälen, rundum mit etwas Zitronensaft bestreichen und in Klarsichtfolie gewickelt aufbewahren.
7 Kurz vor dem Servieren Ofentemperatur auf 230 Grad erhöhen und Kalbstafelspitz in der aufsteigenden Hitze – nicht erst, wenn der Ofen die Temperatur erreicht hat – je nach Dicke 6–8 Minuten Temperatur annehmen lassen.
8 Vorbereitete Beurre-blanc-Sauce aufkochen. Butter in Stücken mit Stabmi-



xer untermixen. Sauce mit Salz, Pfeffer, nach Belieben etwas Meerrettich sowie mit wenig Zitronensaft abschmecken. Zuletzt Schnittlauch dazugeben.
9 Tafelspitz in dünne Scheiben schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Meerrettich-Beurre-blanc umgiessen, frischen Meerrettich darüber reiben und sofort servieren.
Tipp: Sehr gut passt dazu ein glasiertes Wurzelgemüse, aber auch in wenig Noilly Prat und Bouillon gedünsteter Wirz (diesen in Schnitze schneiden).

Was man vorbereiten kann
Die Merrettich-Beurre-blanc lässt sich bereits am Vorabend vorbereiten (Punkt 5), jedoch erst vor dem Servieren mit Butter fertigstellen.



ZITRONEN SYLLABUB MIT MARINIERTEN ZITRUSFRÜCHTEN

Ergibt 6–8 Portionen
3 rosa Grapefruits, 4 Orangen
2 Passionsfrüchte
25 g Zucker, ½ Teelöffel Vanillepaste
Syllabub:
abgeriebene Schale von ½ bis ¾ Zitrone
½ dl Zitronensaft
¼ dl Sherry oder Apfelsaft
2½ dl Rahm, 6 Esslöffel Zucker

1 Grapefruits sowie 3 Orangen oben und unten einen Deckel abschneiden. Früchte auf die Arbeitsfläche stellen und Schale mitsamt weisser Haut herunter schneiden. Anschliessend Grapefruit- und Orangenschnitze aus den Trennhäuten schneiden. In eine Schüssel geben. Restlichen Saft sowie denjenigen der vierten Orange ausdrücken und in ein Pfännchen geben.
2 Passionsfrüchte halbieren und Fruchtfleisch in einen hohen Becher schaben. Nur 5–8 Sekunden mit Stabmixer mixen (damit die Kerne nicht zerstört werden). Passionsfrüchte in feines Sieb geben und zum Orangensaft passieren. Zucker und Vanillepaste beifügen. Alles unter Rühren aufkochen und um die Hälfte reduzieren. Dann abkühlen lassen und über die Zitruschnitze geben.
3 Für Syllabub Zitronenschale in Schüssel reiben. Zitronensaft, Sherry und Zucker verrühren. ½ Stunde kühl stellen.
4 Den kalten Rahm zu ¾ steif schlagen. Nach und nach unter kräftigem Schlagen Zitronensaftmischung beifügen. So lange weiterschlagen, bis Rahm Spitzen bildet. Kühl stellen. Zum Servieren in Dessertschalen anrichten.

Was man vorbereiten kann
Zitrusfrüchte am Vorabend zubereiten, Syllabub ½ Tag vorher.

GLASIERTES WURZELGEMÜSE

400 g Rüebli
400 g Petersilienwurzeln
4 Schwarzwurzeln oder
300 g Knollensellerie
1 EL Zucker, 1 TL Zitronensaft
50 g Butter, ½ dl Noilly Prat oder Weisswein, 2 dl Gemüsebouillon
1 Bund glattblättrige Petersilie
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
½–1 EL Zitronensaft zum Abschmecken

1 Alle Gemüse schälen, in knapp fingerdicke Stängelchen schneiden.
2 In weiter Pfanne Zucker mit Zitronensaft zu hellbraunem Caramel schmelzen. Butter beifügen, aufschäumen lassen, dann Gemüse beifügen, Noilly Prat und Bouillon dazugiessen. Zugedeckt knackig dünsten. Petersilie fein hacken.
3 Kurz vor dem Essen Gemüse nochmals erhitzen. Petersilie beifügen und Garflüssigkeit auf grossem Feuer verdampfen lassen, würzen und mit Zitronensaft abschmecken.

Was man vorbereiten kann
Wurzelgemüse bis und mit Punkt 2 einen halben Tag vorher zubereiten.

ENTKORKT

WEIHNACHTSWEINE

Welche Weine soll man nur zum nebenstehenden Weihnachtsmenü von Annemarie Wildeisen servieren? Nun, der zum Hauptgang aufgetragene Tafelspitz verweist ganz klar in unser Nachbarland Österreich – und dort zu einem raffinierten Weisswein von der Donau. Das würde, so wie ich sie kenne, auch Annemarie sehr schätzen. Vor gut einem Jahr fuhren wir anlässlich einer «Kochen»-Leserreise mit ihrem Team die Donau von Passau bis Budapest hinab, und da hatten wir reichlich Gelegenheit, österreichische Weine zu verkosten. Im Städtchen Krems legten wir zwar nicht an, doch das ist ein Grund mehr, heute einen Grünen Veltliner vom Undhof, den man, wie der Name Und (von onda, die Welle) besagt, vom Schiff aus sieht, zu entkorken. Der **Lindberg Grüner Veltliner Reserve 2006** leuchtet in mittlerem Gelb, verströmt Aromen von reifen Äpfeln und Birnen und besitzt einen wohlgeformten Körper mit frischer Säure und langem Abgang, kurz ein schön gereifter, finessenreicher Wein, der zum ganzen Festmenü passt (17 Punkte, Fr. 33.–). Wem das zu langweilig ist, der soll zum Auftakt den rassigen **Von Stein Grüner Veltliner Reserve 2010** ebenfalls aus dem Weingut Salomon Undhof versuchen, der wunderbar mit dem Lindberg kontrastiert (17 Punkte, Fr. 29.–). Und hier auch noch ein Tipp für all jene Traditionalisten, die an den hohen Festtagen nur die ganz grossen Flaschen aus Frankreich entkorken wollen. Für sie habe ich zwei Burgunder von Château André Ziltener vorverkostet – nicht ohne Vorbehalte, wie ich zugeben muss. Ziltener hatte ich als Produzenten von eher mittelmässigen, ziemlich überbeurteilten Burgundern im Kopf. Aber ich muss mein Vorurteil korrigieren: Der rote **Gevrey-Chambertin La Justice 2009** strahlt in mittlerem, jugendlichem Rot, duftet nach roten und schwarzen Beeren mit dezenten Röstnoten und besitzt einen mittleren Körper mit präsender Säure und feinem, strengem Tannin im langen Abgang (17,5 Punkte, Fr. 84.80). Ihm ebenbürtig ist der elegante, distinguerte weisse **Chassagne-Montrachet Tasselotte 2008**, der nicht nur zur Vorspeise passt, sondern auch Fisch, Geflügel oder vegetarische Gerichte aufs Beste zu begleiten weiss (17,5 Punkte, Fr. 89.80). Beide Weine sind klassische Burgunder, die ihre edle Herkunft klar widerspiegeln und jedem französischen Weihnachtsmenü festlichen Glanz verleihen. Ich nehme also alles zurück, was ich über Ziltener dachte. Günstig sind seine Weine zwar noch immer nicht, aber welche Burgunder sind denn schon günstig?



WEINGUT SALOMON UNDHOF, Krems-Stein a.d. Donau (A)
W & S Weine GmbH, Zumikon, Tel. 044 216 99 60, www.salomonwines.com



CHÂTEAU ANDRÉ ZILTENER, Chambolle-Musigny (F)
Château André Ziltener SA, Reinach, Tel. 061 716 61 61, www.chateau-ziltener.com

ANDREAS FAHRNI

ANDREAS KELLER