

# Das Festtagsmenü

Sie wollen Ihre Lieben an den Feiertagen mit einem 3-Gänge-Menü verwöhnen? Dominik Grünwedel, Inhaber des „Grünwedel's Restaurant“ in Diedesfeld bei Neustadt, hat einen – sehr leckeren – Vorschlag inklusive Weinempfehlungen für Sie.

## DIE VORSPEISE

### Konfierte Jakobsmuschel auf Roter Bete & Meerrettich

Rote Beete in Salzwasser mit etwas Kreuzkümmel kochen. Jakobsmuscheln säubern und mit Rosmarin, Koriander, Zitronengras, Salz, Pfeffer und Olivenöl in Frischhaltefolie einschlagen. Damit sich das Päckchen nicht öffnet, zusätzlich in Alufolie einpacken. Dann die Muscheln in ein 55 °C warmes Wasserbad geben. Diese sind nach 15 bis 20 Min. auf den Punkt. Währenddessen die Rote Bete in dünne Scheiben schneiden, mit etwas Zitronensaft, Himbeeressig und Olivenöl marinieren. Mit Pfeffer bestreuen.

Die Jakobsmuscheln aus dem Päckchen nehmen und in einer heißen Pfanne schnell oben und unten scharf anbraten. Gerne auch mit einem Bunsenbrenner kurz anflambieren. Auf die marinierte Rote Bete geben, mit Kräutern, etwas Fleur de Sel, und geriebenem frischen Meerrettich anrichten.

Dazu passen ein  
Grau- oder Weißburgunder  
mit viel Schmelz,  
ein Viognier oder ein  
Sauvignon Blanc.

## DER HAUPTGANG

### Rehrücken auf geschmortem Rosenkohl und Pastinake

Den Rehrücken nach dem Rezept vom Knochen lösen und einen Fond ansetzen. Pastinaken schälen und in kleine Würfel schneiden. In Wasser mit etwas Salz abkochen und abschütten. Diese sollten in einem Sieb eine Zeit lang ausdampfen und gut abtrocknen. Fein pürieren und mit etwas Rahm und Gewürzen verfeinern.

Die Blätter vom Rosenkohl vorsichtig ablösen. Dann in einer Pfanne mit Butter und roten Zwiebelwürfelchen glasig andünsten. Abschmecken. Das Pastinakenpüree auf einen Teller streichen, die Rosenkohlblätter in die Mitte geben, und den gegarten Rehrücken auf den Blättern anrichten. Mit Sauce umgießen und mit Rosmarin garnieren.

#### Rehrücken

##### Zutaten für 4 - 6 Personen:

1 Rehrücken ca. 1,2 kg  
2 Rosmarinzwige  
150 g Butter  
etwas Öl zum Anbraten  
Salz, Pfeffer, Wacholder

##### Zubereitung:

Den Rehrücken mit einem scharfen Messer vorsichtig vom Knochen lösen.

Auch an das Filet unter dem Rückenstück denken.

Dann den Rücken in einer heißen Pfanne mit etwas Pflanzenöl kurz von allen Seiten anbraten. Danach auf ein Backblech oder in eine feuerfeste Form geben. Von allen Seiten würzen und mit Butterflocken, Rosmarin und etwas Wacholder marinieren.

Im auf 120 °C vorgeheiztem Ofen ca. 25 – 35 Min. bis auf 47 °C Kerntemperatur zartrosa garen. Der Rücken sollte nach dem Garen an einem warmen Ort noch etwas ruhen.

#### Braune Grundsoße für Wild

1 kg Knochen, zerkleinert und Fleischreste  
100 g Möhren  
100 g Knollensellerie  
100 g Zwiebeln  
1 Bund Kräuter (Sellerieblätter, Estragon, Liebstöckel, Thymian, Lorbeerblatt)  
einige Wacholderbeeren  
4 EL Preiselbeeren  
1/5 l Rotwein  
Wasser nach Bedarf  
Pfeffer, weiß  
Salz  
Öl (Sonnenblumenöl)

# Bild Gericht

Viel Spaß beim  
Nachkochen  
wünscht  
Ihnen Dominik  
Grünwedel

## Bild Porträt als Koch

Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie und Möhren schälen und grob würfeln. Ein Kräutersträußchen (von jedem Kraut etwas) binden. Knochen und Fleischreste in heißem Öl schön braun bei mittlerer bis starker Hitze anrösten, nicht anbrennen lassen. Das Gemüse zugeben und mitrösten bis sich brauner Bratensaft bildet. Mit den Preiselbeeren etwas karamellisieren. Mit Rotwein in 3 bis 4 Etappen ablöschen. Dann mit Wasser auffüllen, bis alles gut bedeckt ist. Die Kräuter und Wacholderbeeren zugeben und 1 Std. auf ganz kleiner Flamme bei offenem Deckel köcheln lassen. Ab und zu abschäumen und evtl. Wasser nachfüllen. Am Schluss alles durch ein feines Sieb gießen. Das Fett abschöpfen und die Soße abschmecken. Zum Binden kleine Butterwürfel mit einem Zauberstab untermixen.

Perfekt zum Rehrücken passen  
ein Syrah, ein Spätburgunder,  
gerne aus dem Barrique,  
ein Cabernet oder ein  
Schwarzriesling.

### DAS DESSERT

#### Topfensoufflé mit marinierten Kumquats und Butterkekseis

Das Topfensoufflé richten. Das Butterkekseis zubereiten. Die Kumquats gut waschen und mit einem Zahnstocher einpiksen. Dann zu gleichen Teilen Wasser und Zucker je nach gewünschter Menge zu den Früchten aufkochen. Die Kumquats mit ein paar Sternanis, Ingwer und einer Zimtstange ca. 5 bis 10 Min. langsam köcheln. Abkühlen lassen.

Soufflé zubereiten und währenddessen einen Teller mit den Kumquats, ein paar roten Früchten und Minze dekorieren. Das Eis und Soufflé dazustellen.

#### Topfensoufflé

##### Zutaten für 4 Portionen:

30 g Zucker  
6 Eier  
150 g Quark  
2 g Vanillemark, Limettenabrieb

Eier trennen. Eigelbe, Quark und Aromen gründlich mischen. Eiweiß

Ein Gelber Muskateller  
feinherb oder ein Sauvignon  
Blanc Süßwein sind ideal  
für das Dessert.

mit Zucker steif schlagen und unter das Quarkgemisch heben. In eingebutterte Förmchen füllen und direkt im Wasserbad ca. 30. Min. bei 200 °C backen.

#### Butterkekseis

##### Zutaten für 4 Portionen:

170 g Zucker  
375 ml Milch  
200 Glukose  
7 Eigelb  
150 g Butterkekse

Zucker und Milch kurz aufkochen. Dann zügig zu den Eigelben in eine Schlagschüssel geben. Auf Wasserbad unter ständigem Rühren erhitzen bis min. 75 °C erreicht sind. Nach dem Abkühlen in eine Eismaschine geben und frieren lassen. Auf den letzten Umdrehungen die Butterkeksestückchen hinzugeben ■