

Endlich Zeit um ein Weihnachtsmenü vorzubereiten? Wir helfen Euch dabei und haben ein Menü passend zu unseren Weinen zusammengestellt.

WEI(H)NACHTEN MIT WEINGUT KURT ANGERER

Amuse Gueule

Ziege trifft auf Feige im Filoteig

BLANCS DE BLANC Chardonnay 2017

Vorspeise

Jakobsmuschel trifft auf Erbse & Kaki mit Lachstartare

Riesling Ried AMETSBERG 2020

Hauptgang
Ente trifft auf rote Rübe im Risotto mit Pilzen & Madeirasauce
Zweigelt GRANIT 2018 oder
Grüner Veltliner Ried SCHRECKENSTEIN 2018

Dessert Rotweinkuchen Sternenbaum SYRAH 2018

GUTES GELINGEN & FROHE WEIHNACHTEN

wünschen Simone und Kurt Weingut Kurt ANGERER

Alle Rezepte findet ihr im PDF anbei!

Alle Weine sind in unserem Online Shop erhältlich: www.kurt-angerer.at

5 Menüweine im Karton + Weihnachtsüberraschung: EUR 125,50 - bitte per Mail bestellen.

AMUSE GUEULE - BLANCS DE BLANC CHARDONNAY 2017

Ziege trifft Feige im Filoteig
350 g Erbsen
1 Rolle Ziegenkäse mild
½ Filo- oder Yufka-Teig (fertig)

3-4 Feigen
Feigensenf oder Feigenmarmelade
Balsamicoessig
Muffinblech
Salz, Pfeffer
Pinienkerne und Kresse zum Bestreuen

Filoteig in ca. 10x10 cm große Quadrate schneiden und in die mit Öl bestrichenen Muffinformen legen. Teig mit Öl bestreichen. Einen Kaffeelöffel Feigensenf oder Marmelade mit einem kl. Schuss Balsamicoessig auf das Teigblatt setzen. Die Ziegenkäserolle in Scheiben schneiden und je eine Scheibe auf die Marmelade legen. Wer Prosciutto mag, vorher noch ein Stück Prosciutto auf die Marmelade legen. Genauso mit den Feigen verfahren. Nach Geschmack salzen oder pfeffern. Durch den intensiven Ziegenkäse ist das aber nicht unbedingt nötig. Muffinblech in den ca. 180° vorgeheizten Backofen schieben und ca. 15 Min. backen.

Optional: 5-6 Blatt Prosciutto

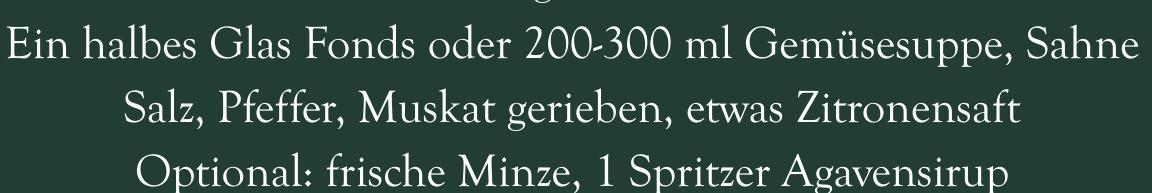
Tipp: Der Filo-/Yufkateig dunkelt sehr rasch nach, wenn er fertig ist – deshalb die Teigschüsserl nach 10 Min. gut im Auge behalten.





VORSPEISE MIT RIESLING AMETSBERG 2018

Erbsen-Püree 350 g Erbsen





Erbsen in Gemüsesuppe oder Fonds kurz blanchieren bis sie so weich sind, dass man sie mit dem Pürierstab gut verarbeiten kann. Flüssigkeit dann fast ganz abseihen und den Fonds dabei auffangen. Zum Pürieren einen Schuss Sahne dazu geben und nach Geschmack mit den. o.g. Gewürzen abschmecken. Bei Bedarf, wieder etwas vom Fonds dazu geben, um die Konsistenz anzupassen.

Tipp: Das Einzige, was man hier falsch machen kann, ist dass das Püree zu flüssig wird. Deshalb lieber die Flüssigkeit nach und nach wieder beim Pürieren dazu geben.

Jakobsmuschelfleisch mit schwarzem Sesam

8 x Jakobsmuscheln (wenn gefroren, ganz langsam auftauen lassen)
Verschiedene Öle zum Marinieren: Orangenöl, Zitronenöl, Chiliöl –
oder einfach gutes Olivenöl und alles frisch dazu geben (Zitronenzesten, Chili, Vanille etc.)
Schwarzer Sesam, alternativ Mehl
Etwas Öl zum Anbraten (gut ist auch Sesam oder Erdnussöl), Salz

Jakobsmuscheln vorsichtig auf einer Seite im Kreuzmuster mit einem scharfen Messer ca. 2 mm tief einschneiden. Danach je nach Geschmack marinieren und 4-6 Stunden in der Marinade ziehen lassen. Etwas Salz zum Sesam oder Mehl hinzufügen. Jakobsmuscheln mit der eingeschnittenen Seite kurz in Mehl oder Sesam tauchen und sofort in die vorgeheizte, heiße Pfanne legen (Sesamseite nach unten). Je nach Muschelgröße 3-5 Min. anbraten. Danach umdrehen und nach einer Minute die Pfanne vom Herd nehmen. Die Jakobsmuscheln ziehen dann bis zum Servieren nur noch von dieser Seite durch.

Tipp: Das Einzige, dass man hier falsch machen kann ist, dass die Muscheln komplett durchgebraten sind.

Also lieber weniger, als zu lange in der Pfanne lassen.



Lachstartar

250 g hochwertiges Lachsfilet (Sushi-Qualität) 100 g gewürfelte Mangostücke Grüner Teil vom Jungszwiebel – Menge nach Geschmack Abschmecken mit: Salz, Pfeffer, Orangenöl, Koriander, Dille

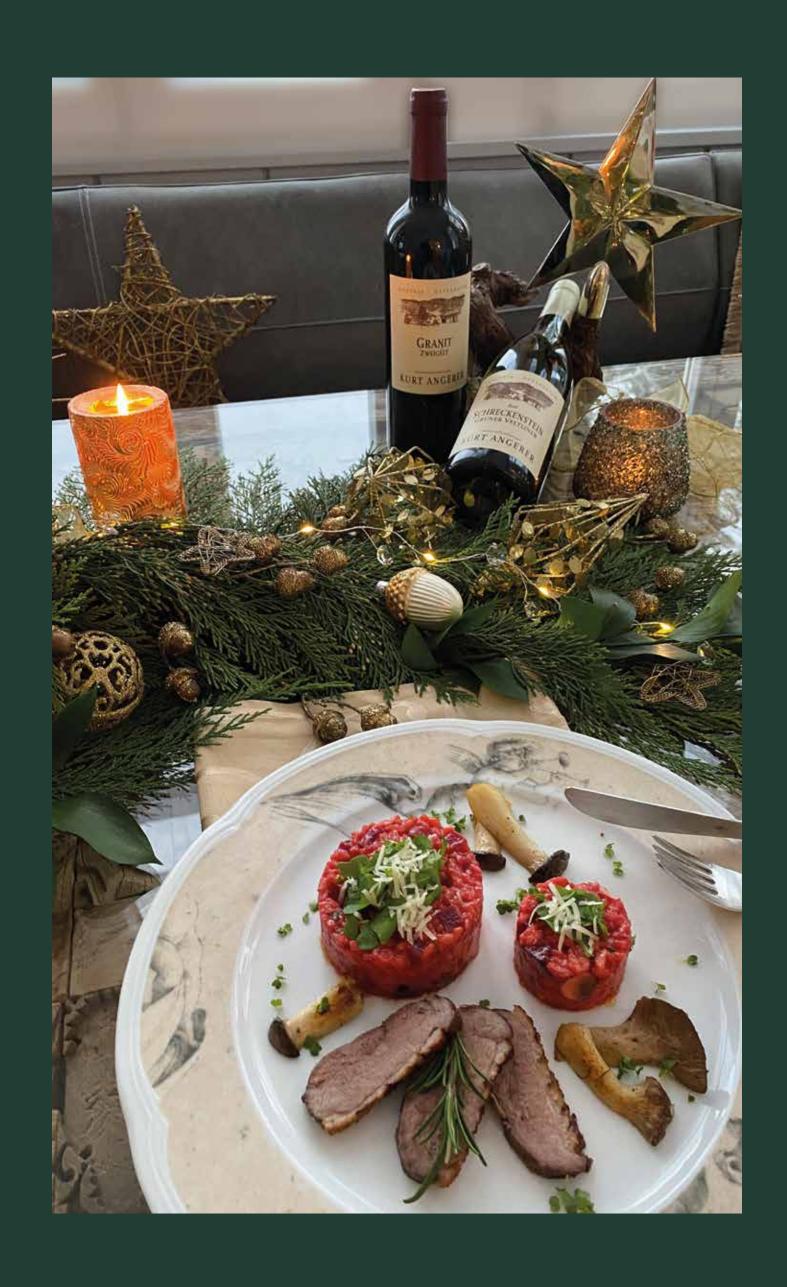
Lachs wenn nötig enthäuten und in sehr kleine Würfel schneiden. Mit allen Zutaten vermischen und ziehen lassen. Nur den Koriander erst vor dem Servieren darunter mischen.

Kaki-Sterne

1 Kaki-Frucht,

Keksausstecher in Sternform, Pinienkerne für die Deko Kaki in dünne Scheiben schneiden (ca. 3-5 mm, quer nicht längs). Danach mit Keksausstecher die Sterne vorsichtig ausstechen.

HAUPTGANG MIT ZWEIGELT GRANIT 2018 ODER GRÜNER VELTLINER RIED SCHRECKENSTEIN 2018



Rotwein-Madeira Sauce

1/8 l Rotwein – Ried Sand Zweigelt

2/8 l Madeira, 100 ml Rinderfond oder 200 ml Rindsuppe
Saft von einer halben Orange

25 g Butter, 1/2 EL Mehl, Salz, Pfeffer, Muskat
Honig oder Feigenmarmelade – je nach Geschmack

Butter zerlassen und Mehl mit dem Schneebesen einrühren. Mit Rinderfond aufgießen. Alle anderen Zutaten nach und nach hinzufügen und mindestens um die Hälfte langsam einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Tipp: Wer mehr Zeit hat macht keine Mehlschwitze, sondern brät Wurzelwerk (1 kl. Karotte, etwas Sellerie, kl. Kartoffel, 1 kl. Pastinake in Würfel geschnitten) an und kocht dieses im Rinderfonds weich. Danach alle anderen Zutaten hinzufügen und alles mit dem Pürierstab FEIN pürieren.

Ente & Pilze

2 Entenbrüste (Flugente/Barberie-Ente), Salz, Wasser, Pfeffer, Rosmarinzweige 250 g Kräuterseitlinge oder Steinpilze, Butter, Kräutersalz, Zitronensaft

Hautseite der Filets mit einem scharfen Messer vorsichtig streifen- oder kreuzweise einschneiden. Mit Salz & Pfeffer einreiben und in der heißen Pfanne auf der Hautseite braten, bis diese Farbe annimmt. Das Fleisch umdrehen und auf der Rückseite 2-3 Min. braten. Danach in eine feuerfeste Form geben und bei 80 Grad ½ bis 1 Stunde fertig garen (je nach Dicke der Filets). 1 EL Salz in ca 50 ml Wasser auflösen. Bevor man die Ente aus dem Rohr nimmt, noch kurz mit dem Salzwasser bepinseln und 5 Minuten auf 180 Grad Oberhitze übergrillen. Aus dem Rohr nehmen und kurz rasten. In Scheiben schneiden und mit kleinem Rosmarinzweig anrichten. *Tipp: Nur die Haut, nicht das Fleisch einritzen!*

Die Kräuterseitlinge werden nur in Scheiben geschnitten, in Butter auf beiden Seiten mit etwas Kräutersalz angebraten und mit Zitrone beträufelt. Tipp: Noch besser schmecken Steinpilze ;)

Rote Rüben Risotto

250 g Risotto Reis, 1 rote Rübe, 100 g Pilze Saft von einer halben Orange, 1 TL Honig 1 mittlere Zwiebel (kleingehackt), 1 Zweig Rosmarin, Gehackte Petersilie 1 EL Olivenöl, 45 g Butter, 80 g Parmesan 1/8 l Weißwein, 1 l Gemüse- oder Geflügelfond Filets einer Grapefruit, Rucola

Rote Rübe schälen und in ca. 1/2 cm große Würfel schneiden. Die Würfel dann für 7 Minuten in der Pfanne mit 1/8 l Gemüsefond sautieren. Danach mit dem gehackten Rosmarin, Saft der Orange, Honig, Salz und Pfeffer marinieren und auf die Seite stellen. Pilze in Julienne schneiden. Anschließend in wenig Olivenöl kurz anbraten. Gehackte Petersilie dazugeben und mit Salz, Pfeffer und ein wenig Zitrone abschmecken und beiseite stellen. Die kleingehackten Zwiebel im Olivenöl anlaufen lassen. Dann den Reis dazugeben und mit einem Holzlöffel rühren, bis er vom Öl überzogen ist, rösten und mit dem Weißwein ablöschen. Anschließend rote Rübe dazugeben und mitköcheln lassen. Reis unter ständigem Rühren für ca. 20 Minuten kochen. Sobald der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat, wieder 125 ml vom Fond hinzufügen. Zum Schluss die Pilze und die Grapefruitfilets dazu mischen. Risotto vom Herd nehmen und nochmals mit der Butter und dem Großteil des Parmesans kräftig durchrühren bis eine cremige Konsistenz entsteht und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten den Risotto mit Rucola und Parmesan garnieren.



DESSERT - SYRAH 2018

Rotweinkuchen Sternenbaum
20 dag Butter
25 dag griffiges Mehl
15 dag Staubzucker
4 Dotter

1 Pkg Vanillezucker, 1 Pkg Backpulver 1 KL Kakao, ½ KL Zimt 1/8 l Rotwein

10 dag geschabte Schokolade

4 Eiklar steif schlagen mit 5dag feinem Kristallzucker Ribiselmarmelade, Schokoladenglasur & Blattgold oder Staubzucker Backform 26 cm, 45 min. backen bei Ober und Unterhitze 200°.

Die Butter mit dem Stauzucker mixen und langsam die Dotter beifügen bis die Masse cremig wird. Vanillezucker, Kakao, geschabte Schokolage und Zimt beimengen. Den Rotwein langsam in die Masse einfließen lassen. Das griffige Mehl sieben und mit dem Backpulver in den Teig vermengen. Zu guter Letzt wird das Eiklar mit dem Kristallzucker steif geschlagen und anschließend in die Kuchenmasse untergehoben. Kuchenform ausbuttern, mit Mehl bestäuben und den Kuchenteig einfüllen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 45 Minuten backen. Nachdem der Kuchen abgekühlt ist, die Sterne mittels 3 verschiedener Sternformen ausstechen. Zwischen jeder Etage Ribiselmarmelade aufstreichen und je nach Belieben entweder nur mit Staubzucker bestreuen, oder mit einer Schokoglasur übergießen und mit Blattgold dekorieren. Tipp: Dieses Rezept kann als Blechkuchen mit Ribiselmarmelade und Schokoglasur serviert werden, oder als Torte einfach nur mit Staubzucker bestreut.