

# Die Liebsten genussvoll verwöhnen

**MENÜINSPIRATIONEN** • Rezepte mit und ohne Fleisch und feierliche Getränke für die bevorstehenden Festtage.

Weihnachten und Silvester: Zwei Feiertage, die in den letzten beiden Jahren von Coronabestimmungen geprägt waren – und neben dem üblichen Festtagsstress in Familien für zusätzlichen Zündstoff sorgten. In 18 Tagen leuchten in vielen Stuben wieder die Kerzenlichter am Weihnachtsbaum, sechs Tage später wird auf den Jahreswechsel angestossen. «Ich bin trotz angespannter Weltlage, drohender Energie- und Wirtschaftskrise zuversichtlich, dass nach zwei Jahren mit verordneten Einschränkungen zumindest im Familienkreis ein kreatives Festgericht auf den Tisch kommt und eine spezielle Flasche Wein dazu kredenzt wird», sagt Urs Messerli, Inhaber der mille sens groupe AG.

Zur Einstimmung auf die bevorstehenden Festtage haben er und Domingo S. Domingo mit ihren Teams Menüideen, Rezepte und Getränkevorschläge zusammengetragen. «Bei der Vorspeise kann Hirsch durch Steinpilze ersetzt, und zum Risotto kann gerne ein sautiertes Fischfilet (zum Beispiel Zander) oder eine Poulardenbrust serviert werden. Der Hauptgang kann ohne Lammkarree, dafür mit mehr getrüffeltem Lauch aufgetischt werden, was nicht nur für Liebhaber der vegetarischen Küche eine grosse, kulinarische Offenbarung sein wird», nennt Messerli Beispiele, wie die vorgeschlagenen Inspirationen nach eigenen Vorlieben neu interpretiert werden können. **Jürg Amsler**



Für Fleischliebhaber: Lammkarree mit Kurkuma, getrüffelter Lauch, Süsskartoffel-Sellerie-Kreation.

Domingo S. Domingo

## Menü-Inspiration

**Lingue di Suocera mit Randen und Hummus**

\*\*\*

**Hirsch- und/oder Steinpilzcarpaccio mit Quittenessig und Espresso-Öl**

\*\*\*

**Carnaroli-Risotto mit Wurzelgemüse und Wirsing**

oder

**Lammkarree mit Kurkuma, getrüffelter Lauch, Süsskartoffel-Sellerie-Kreation**

\*\*\*

**Dattelkuchen, Apfel-Sauerrahm-Glace mit Zimt**

### Lammkarree mit Kurkuma, getrüffelter Lauch, Süsskartoffel-Sellerie-Kreation

(Zutaten für 4 bis 6 Personen)

- 600 g Lammkarree, pariert
- 50 g Olivenöl
- 300 g Lauchstängel
- 50 g Burgundertrüffel
- 1 dl Gemüsefond
- ½ TL Gewürzmischung Domingo
- 200 g geschälte Süsskartoffeln
- 160 g geschälter und gewürfelter Knollensellerie
- 30 g saurer Halbrahm
- 8 EL Schnittlauch, fein geschnitten (gehäuften EL)
- 1 EL Olivenöl
- Pfeffer und Salz

- wenig Gewürzmischung Domingo
- 40 g kalte Butter
- wenig Rahm

#### Zubereitung

Den Lauchstängel in 20 cm lange Stücke schneiden und zusammen mit Gemüsefond und der Schale vom Trüffel weich schmoren. Lauchstängel anrichten, Trüffel fein hacken und zusammen mit dem Fond einreduzieren. Über den Lauchstängel nappieren.

Lammkarree mit der Gewürzmischung einreiben, saignant (oder je nach Vorliebe) braten und warmstellen. Selleriewürfel weich garen. Kartoffeln weich dämpfen

und mit Holzkelle zerstampfen, abschmecken, Butter, Olivenöl und Sauerrahm beifügen, nochmals abschmecken.

Zuletzt den Schnittlauch und den Sellerie daruntertermischen.

Sofort servieren und mit frischem, schwarzen Pfeffer aus der Mühle bestreuen.

Diese Kreation kann als Variante mit Süsskartoffelchips und Selleriechips angeordnet werden – wie eine Lasagne –, oder in Förmchen gepresst und mit Chips garniert. **Domingo S. Domingo / Urs Messerli**

Alle weiteren Rezepte der Menü-Inspiration auf [www.millelens.ch/frohe-festtage](http://www.millelens.ch/frohe-festtage)

## GETRÄNKETIPPS APERITIF

**Franciacorta Cruperdu Brut DOCG, 2014, Lombardei (Italien)**



Elegant und geradliniger, trockener Spumante. Hergestellt nach der traditionellen Flaschengärungsmethode präsentiert er sich lang anhaltend und fruchtig mit einer wunderschönen Perlage.

um

**Steinbock Selection Dr. Fischer, alkoholfrei, Mosel (Deutschland)**



Trotz des Alkoholzugs zeichnet sich dieser Spumante durch eine grosse Aromenkomplexität aus. Für mich ist er der beste alkoholfreie Spumante, den ich bis jetzt degustieren konnte. Ein sehr überzeugender Schaumwein mit grosser Rieslingtypizität.

um



## GETRÄNKETIPPS VORSPEISE

**Faca Branco VR 2019, Limited Edition, Lissabon (Portugal)**



Ein herrlicher, gehaltvoller, naturvergorener und grosser Weisswein zum Auftakt. Das Bouquet könnte mit einem weissen Châteauneuf-du-Pape verwechselt werden, wenn da nicht diese schöne Mineralität und die schöne Säure des Arinto den Aromenkomplex ablösen und ergänzen würde.

um

**Weissburgunder Reverse, entalkoholisiert, Weingut Bergdolt-Reif & Nett, Pfalz (Deutschland)**



Bekömmliche, alkoholfreie Variante eines Weissweines. Vielseitig einsetzbar vom Apéro bis zum Dessert. Einladende Aromen von exotischen Früchten, erfrischend am Gaumen dank seiner lebhaften Säure.

um



## GETRÄNKETIPPS HAUPTGANG

**Oberer Wald Blaufränkisch QuW MG, 2018, Günter & Regina Triebaumer, Neusiedlersee (Österreich)**



Ein Monument eines Weines. Sehr opulent und trotzdem vielschichtig. Dieser Wein gehört immer wieder zu den besten Blaufränkisch Österreichs. Die Lage ist «best of the best».

um

**Wild-Direktsaft Heidelbeere, Obsthof Retter, Steiermark (Österreich)**



Ein sehr aromareicher und leicht gerbstoffhaltiger Heidelbeersaft mit tiefem Zuckergehalt. Der Saft lässt sich gut zum vegetarischen Gericht geniessen und hält so dem würzigen Gericht entgegen.

um



## GETRÄNKETIPPS DESSERT

**Moscato d'Asti Mistral, DOCG 2020, Piemont (Italien)**



Ein sehr aromatischer, erfrischender und angenehm süsser Spumante mit wenig Alkohol. Für jede Gelegenheit.

um

**Hirschbirnen-Direktsaft, 2020, Obsthof Retter, Steiermark (Österreich)**



Diese alte Birnensorte wurde mit viel Aufwand wieder kultiviert. Die Aromatik ist sehr typisch für Birnen, mit einer feinen Karamellnote und exotischen Tönen. Eine schöne Ergänzung zum Dattelkuchen.

um

