

MEINE MEINUNG

Beim Weihnachtsbraten nur keine Experimente!



Nur zweimal ging's bislang in meiner Familie mit dem Weihnachtsbraten schief. Das erste Mal, als ich, angespornt vom Englischlehrer und seiner Meinung, dass ein Truthahn nach Beispiel des amerikanischen Thanksgiving Days auch in Deutschland bald Ente und Gans ersetzen könnte...

Doch meine Mutter zauderte nicht lang und rettete die Situation wenigstens annähernd, nahm die Fleischteile von den Tellern und sammelte die Reibeknodel wieder ein. „Ja“, sagte sie beschwichtigend, „da kann man nichts machen. Das wird wohl ein alter Veteran gewesen sein...“

Fall zwei: Als nachrückender Familiengründer schickte ich Ziehsohn Holger an den Karpfenteich meines Freundes, um daraus den Weihnachtsbraten zu holen. Doch als dieser damals von dem noch sehr unerfahrenen Hobbykoch serviert wurde...

Verantwortlich für „Essen und Trinken“: Egon M. Binder, E-Mail: essen@pnp.de

Weihnachtsente aus einem 40 000-Euro-Herd

Küchenmeister Buchner vom Landgasthof zum Müller hat sich einen Herd geleistet, auf den auch Paul Bocuse schwört



Der ganze Stolz in Buchners blitzender Küche: Der für den Landgasthof zum Müller individuell in Frankreich angefertigte Molteni-Herd.

Kochen ist wohl nicht nur eine der ältesten Beschäftigungen, sondern kann zu einer Passion für alle werden, die sich an einen Herd wagen – das ganz gleich, ob man die Essenszubereitung als Beruf wählt oder eben zu Hause als Hobbykoch oder -köchin diese Aufgabe übernimmt.

Doch was wäre ein guter Koch, stünde ihm im Umgang mit den Gästen nicht eine überaus fleißige Frau zur Seite. Und die hat er in seiner Frau Ingrid (Hotel- und Restaurantmeisterin, Meisterpreisträgerin 1996) gefunden.

Die Zeit steht im Landgasthof zum Müller nicht still, denn laufend werden die Gasträume noch gemütlicher ausgestattet, die Speisekarten immer verlockender. Und der Chef des Hauses hat sich nun einen besonderen Traum erfüllt: die Anschaffung eines mit Erdgas betriebenen französischen Molteni-Galileo-Luxusherd.

glühplatte, der als Rolls-Royce unter den professionell genutzten Herden gilt. Darauf schwört sogar der „König“ der Köche, der Drei-Sterne-Koch Paul Bocuse, der damit bereits seit drei Jahrzehnten seine meisterlichen Gerichte zaubert.

Doch diese großen Investitionen haben im Landgasthof zum Müller keinen Einfluss auf die Preise auf der Speisekarte. Der

„Klassiker“, eine halbe rösche „Müllers Grillente“, mit Blaukraut und Kartoffelserviettenknödel serviert, ist auch das Jahr über für 16,50 Euro zu haben, ein geschmorter Rehschlegel in Wildrahmsauce mit Spätzle und Blaukraut für 14,50 Euro, gebratenes Schweinelemdchen mit frischen Rahmschwammerln mit Spätzle und Salateller für 9,50 Euro, Schaumspüß von Steinpilzen für 3,50 Euro.

Sicherlich kann es im Landgasthof zum Müller um die Weihnachtszeit oft ein bisschen eng werden mit den Plätzen,

aber zum Trost sei gesagt, dass hier auch das Jahr über auf der Speisekarte ein Entenbraten – neben vielen anderen Spezialitäten – zu finden sein wird – und das bei einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis und in bester Qualität, die auch Gourmets gerecht wird.

Weitere Infos: Landgasthof zum Müller, Passauer Straße 16, 94161 Ruderding (etwa 12 km nördlich von Passau und unweit der B 85 gelegen), Tel. 08509/1224, www.landgasthofzumuell.de, info@landgasthofzumuell.de. Täglich ab 18 Uhr geöffnet; Mittwoch ist Ruhetag. An Sonn- und Feiertagen ist auch mittags geöffnet. Tischreservierungen sind zu empfehlen.



Beide sind mit Meistertiteln ausgezeichnet: Ingrid und Markus Buchner. – Fotos: Pongratz

„Müllers Grillente“ mit Blaukraut und Kartoffelserviettenknödel

Eigentlich sollten ja nicht nur Rinder einen „Stammaum“ mitbringen, also einen Nachweis darüber, auf welcher Weide oder in welchen Ställen sie gelebt haben, sondern auch Enten und Gänse. Doch der Meisterkoch Markus Buchner vom Landgasthof zum Müller in Ruderding, Landkreis Passau, setzt für seine Küche auf alle Fälle voraus, dass „seine“ Enten nicht aus der Tiefkühltruhe kommen, sondern frisch geschlachtet sind.



Diese Weihnachtsente lässt einem das Wasser im Mund zusammenlaufen und wird keinen Gast an der weihnachtlichen Tafel enttäuschen.

Zutaten: 1 frische (keine gefrorene!) ausgelöste Ente (Lieblingssorte: Barbarie-Ente) mit ca. 1800 g, 1 Rosmarinweig, 1 Thymianzweig, 2 mittelgroße Zwiebeln, etwas Röstgemüse (Sellerie, Möhren), Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Die Ente nach restlichen Innereien prüfen (Gallenreste machen die Ente bitter), waschen und trocken tupfen. Die Flügel am zweiten Gelenk und eventuell den

Kragen abschlagen. Die Ente innen und außen mit Salz und Pfeffer gut würzen, anschließend mit den Kräutern und Gewürzen füllen.

müse und auf die kleingehackten Knochen legen. Je nach Größe der Ente ca. 50 – 60 Minuten bei 150° C im Rohr braten, anschließend die Temperatur je nach Bräunung auf bis zu 200° C erhöhen und weitere 20 Minuten fertig braten.

Zwischenzeitlich sollten die Knochen und das Röstgemüse etwas aufgegossen werden. Wenn die Ente gar ist, kann aus der „Karkasse“ – das ist das Knochengerüst nach dem Auslösen – ein brauner Sud ausgekocht werden, der sich wiederum ideal zum Aufgießen eignet.

Anschließend werden die beiden Brusthälften mittig des Brustbeines rechts und links abgelöst. Die ausgelösten Keulen und Brusthälften werden nun leicht warm gestellt und vor dem jeweiligen Servieren nur unter starker (Grill)Oberhitze röschen gebräunt.

mit etwas Stärke eingedickt werden.

Für das Blaukraut: 1 mittelgroßer Blaukraut-Kopf, 2 Apfel, 2 Zwiebeln, Preiselbeeren oder Johannisbeergelee, 1 – 3 EL Himbeeressig, 1 Zimtstange, 3 Nelken, 2 Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer, brauner Zucker, Entenfett.

Zubereitung: Das Blaukraut roh hobeln, was am besten in einer großen Schüssel geschieht, anschließend mit Essig, den Preiselbeeren beziehungsweise dem Johannisbeergelee, Salz und Gewürzen kräftig „durchwalken“, also marinieren (das Kraut auch über Nacht), denn das Kraut wird so ideal mürbe und kann in weit kürzerer Garzeit fertig geschmort werden.

Rahmwirsing: Ein leichter Rahmwirsing ist eine angenehme Alternative zum doch geschmacklich dominanten Blaukraut. Die

Wirsingblätter in Streifen oder Rauten schneiden, kurz in leichtem Salzwasser blanchieren und sofort abschrecken. Das erhält die Farbe. Einige Speckstreifen und Schalottenwürfel in etwas Butterschmalz angehen lassen, den Wirsing hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

Für die Kartoffelserviettenknödel: ca. 500 g rohe geriebene Kartoffeln, ca. 500 g mehliges Pellkartoffeln, 250 g Knödelbrot (oder Toastbrot in Würfeln), 6 Eier, Salz, Pfeffer und Muskat.

Zubereitung: Ercaltete Pellkartoffeln werden passiert, die geriebenen rohen Kartoffeln mit etwas Knödelhilfe versetzt (verhindert das Schwarzwurden), dazu die Eigelbe und das leicht eingeweichte Knödelbrot hinzugeben und gut durchmischen, anschließend mit geschlagenem Eiweiß vermengen. Die abgeschmeckte Masse auf einer Serviette beziehungsweise einem sauberen Küchentuch mit einem Durchmesser von etwa 10 Zentimetern einrollen. Die Rolle wird nun in leicht kochendem Wasser etwa 30 Minuten gargezogen.

NEUES VOM KOCHBÜCHER-MARKT

Ein „Schwergewicht“ über die Weine dieser Welt

Es ist 944 Seiten stark, 3,8 kg schwer, mit 2000 stimmungsvollen Fotos und 150 Karten angereichert: das Nachschlagewerk des Franzosen André Dominié zum Thema Wein. Bei nur einem Glas Wein wird man diesen Prachtband keinesfalls auslesen können, denn man wird immer wieder nach ihm greifen, wenn die Lebenslust gestiegen ist.



Ein „scharfes Geschenk“ nicht nur für Hobbyköche

Wer noch kein geeignetes Weihnachtsgeschenk für Hobbyköche und -köchinnen gefunden hat, dem kann geholfen werden. Das kürzlich herausgekommene Buch „Scharfe Schnitte“ ist graphisch und fotografisch kaum zu überbieten. Denn nicht nur der spezielle Küchenmesser-Freund kommt hier voll auf seine Rechnung.

männisch zerlegt, kann gelernt werden. Und natürlich dürfen letztendlich auch Rezepte nicht fehlen. Auf alle Fälle gilt: das ist ein „scharfes Geschenk“ nicht nur zu Weihnachten!

Schilling/Pudenz, „Scharfe Schnitte“, 102 Seiten, Hardcover, ISBN 978-3-9425 18-14-7, Preis: 26 Euro.

AUS DER REGION – FÜR DIE REGION

Essig aus Schlehen und Waldfrüchten

Einen trinkfreundigen Namen hat sich die seit hundert Jahren existierende Hausenberger Schnapsbrennerei Penninger vor allem mit ihrem Bärlauch und Blutwurz, „Fußwärmer“, „Waldgeist“ und neuerdings auch durch die Edel-Spirituose Haselnuss gemacht. Doch neuerdings erinnert man sich auch verstärkt an die alten Essiggässer und lässt darin delikaten Schlehen- und Waldfruchtessig aus duftenden Waldhimbeeren und -brombeeren zur Krönung von feinen Speisen nach der Säuregärung in Eichenholzgefässern über Buchenholzspänen reifen.



Info: Hausbrennerei Penninger GmbH, Industrierstraße 18, 94051 Hauzenberg, Tel. 08586/9611, E-Mail: info@penninger.de, www.penninger.de