

## Weihnachtsmenü 2009 - ein kleiner Rückblick

Einige Jahre lang gab es im Convivium kurz vor Weihnachten eine Veranstaltung, bei der Mitglieder für Mitglieder kochten. Leider war der Kreis derer, die kommen und vielleicht sogar etwas beitragen mochten, immer geringer geworden. So gab es 2008 zum ersten Mal und jetzt wieder einen Kochkurs rund ums Weihnachtsmenü.

Am Samstag dem 12. Dezember trafen wir uns zum gemeinsamen Kochen und Genießen im Haus der Familie in Münster. Wolfgang Hack hatte ein festliches Menü mit nicht zu großem Aufwand und mit einigen Abwandlungsmöglichkeiten zusammengestellt.



Bei einem solchen Vorhaben ist besonders wichtig, die Reihenfolge der Arbeiten zu planen. Da gilt es, Gefrier- und Ruhezeiten (für Teig, nicht für die Köchinnen und Köche!) unterzubringen. Natürlich liegt die Reihenfolge der Gänge fest, und schließlich soll kein Zeitdruck entstehen.



Die Vorspeise war ein Beispiel, wie auch für weniger Erfahrene und mit geringem Aufwand ein lohnendes Ergebnis zu erreichen ist. Crêpes, gefüllt mit gutem Räucherlachs und einer Crème fraîche-Zubereitung wurden gerollt und in Abschnitten auf einem kleinen Feldsalat angerichtet. Ein deutscher Auxerrois-Wein begleitete diesen Gang sehr vorteilhaft.



Eine Suppe als warme Vorspeise ist nichts Besonderes, aber sie kann ebenso einfach in der Zubereitung wie raffiniert in der Geschmackskomposition sein. Hier ging es um einen dreifarbigem Teller: Eine Rote Bete-Suppe, in der Mitte ein wenig Petersilienwurzelcrèmesuppe und darin wiederum ein Klecks einer Suppe aus Brühe, Crème fraîche und etwas Spinat. Die Brühe hatte ein großer Hahn vom Naturlandhof geliefert, so kräftig, dass sie kalt wie ein „Wackelpudding“ stand. Mit dem dekorativen Farbspiel im Teller korrespondierte der winterliche Geschmacksakkord.



Das Thema Wild im Hauptgang wurde einmal ganz anders behandelt als üblich. Damit soll nichts gesagt werden gegen klassische Schmorbraten von Wildkeulen oder gegen zarte Rücken- oder Filetstücke. Die Stroganow-Zubereitung - hier statt von Rinderfiletspitzen einmal von Wildschweintrüben - gab eine ganz andere Geschmacksrichtung vor. Der zarte Eigengeschmack des Fleisches wurde mit wenig Säure von sparsam eingesetzter saurer Sahne und etwas mildem Senf kombiniert. Außerdem sorgten getrennt vorgebratene, dann der Sauce zugeführte Pilze für eine leichte geschmacksverstärkende Wirkung. Beilagen waren gebratene Kartoffelwürfelchen mit Zwiebel- und Apfelstücken, sowie eine Kombination von Möhre und Steckrübe als Gemüse, in einem Wok noch fast bissfest vorbereitet.

Ein hochwertiger Syrah-Wein von der nördlichen Rhone passte hier sehr gut.



Dann bescherte uns die Technik eine willkommene Pause. Es wurde noch etwas Gefrierzeit gebraucht. Bei angeregter Diskussion und der Gelegenheit, noch etwas Wein zu genießen, wurde niemand ungeduldig, bis schließlich die Nachspeise angerichtet werden konnte: ein Quittenparfait, noch leicht cremig, kombiniert mit einem Millefeuille von Baiser und Mispelmus. Zur Dekoration dienten einige kleine Quittenbrotstückchen (von denen der größere Teil auch ohne Nachspeise gefallen konnte ...).

Was trinkt man zu einem Gang mit deutlicher Süße und den charakteristischen Aromen der spätherbstlichen Früchte Mispel und Quitte? Keine leichte Aufgabe - hier sehr originell und treffend gelöst mit einer seltenen Variante des Themas Eiswein - dem „Eis-Apfel“, der mit Süße, zurückhaltender Säure und deutlichem Apfelaroma hervorragend mit dem Gang harmonierte. Diese und die anderen Weinempfehlungen des Abends stammten von unserem Mitglied Martin Wurzer-Berger, der schon bei Wolfgang Hacks anderen Kochseminaren dieses Jahres die Weine geliefert hatte.



Von vielen angenehm empfunden wurde, dass auch mit etwas weniger Aufwand ein festliches Menü entstand, dass etwas mehr Zeit in heiterer Atmosphäre für die Gespräche blieb und wir schließlich bei der letzten Veranstaltung dieses Jahres doch noch am selben Tage das Licht löschen konnten. Mancher hat eine Anregung für das eigene Festtagsessen mitgenommen - Weihnachten kann kommen.

(Wolfgang Hack)