

Weihnachtsmenü



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 entstand vor einem Jahr die Idee, es Weihnachten 2008 einmal mit einem Kochkurs zu diesem Thema zu versuchen.

Am Samstag, dem 13. Dezember trafen sich fünfzehn, die gerne kochen, im Haus der Familie in Münster. Wolfgang Hack hatte ein

Menü zusammengestellt, das traditionelle Zutaten teilweise in neue Zusammenhänge stellte und bei dem es vor allem auch um Perfektion in der Zubereitung und Würzung gehen sollte. Die Rezepte sollten sicher nachvollziehbar und auch ein wenig abwandelbar sein. Mindestens genauso wichtig war aber das Erlebnis gemeinsamen Zubereitens und Genießens.



Ein festliches Essen ist nicht ganz ohne Vorbereitung möglich, so war man ungefähr zwei Stunden beschäftigt, bis wichtige Vorarbeiten für alle Gänge erledigt waren. Schon jetzt musste wegen der Gefrierzeit ein Teil der Nachspeise entstehen, und es überraschte einige, wie anstrengend schnelles Rühren mit dem Schneebesen sein kann, wenn man auch noch gebannt darauf wartet, dass der Widerstand plötzlich zunimmt. Dann konnten endlich die ersten beiden Gänge auch gegessen werden.

Als Vorspeise gab es Capuns, eine Spezialität aus dem rätoromanisch sprechenden Teil der Schweiz. Das ist üblicherweise eine volkstümliche Speise, hier hatte sich Wolfgang Hack eine Edelvariante überlegt, zu der Wachtelbrüste angebraten und dann eingewickelt wurden.

Es schloss sich eine Schwarzwurzelcremesuppe mit Pilzcroutons an. So unschön das Vorbereiten von Schwarzwurzeln auch ist - am besten mit Handschuhen - das Ergebnis überzeugte auch die, die zuvor betonten, mit Schwarzwurzeln nicht viel anfangen zu können.



Im Hauptgang ging es um ganz klassische Zutaten für ein Festtagsmenü in dieser Jahreszeit: Rehrücken, Sellerie-Kartoffelpüree und Äpfel mit confiertem Rotkohl. Besonders erwähnen muss man wohl die Sauce.

Schon die Grundlage war „18-karätig“, immerhin konnte auf Knochen und Abschnitte von drei ganzen Rehrücken zurückgegriffen werden. Neben den herkömmlichen Anteilen einer wildtypischen Würzung wie z. B. Wacholder und Wein wurde mit etwas Bitterschokolade und einen Gläschen Tannenlikör ein Gesamteindruck erzeugt, der dafür sorgte, dass die Saucenschüssel kaum gespült werden musste. Die ausgelösten Rehrücken wurde kurz angebraten, mit etwas Weinbrand flambiert und dann bei nur 100 Grad etwas mehr als 10 Minuten im Backofen belassen. Das Ergebnis war so zart, dass man versucht war, es mit dem Dessertlöffel zu versuchen. Mindestens genauso wichtig war aber der dezente typische Wildgeschmack, unterstützt durch passende begleitende Aromen.



War noch Platz? Für einen kleinen Nachttisch schon. Es gab in gewürztem Rotwein pochierte Birnen und dazu ein Lebkuchenparfait. Zu den Gängen hatte uns Ralf Weers vom „Maison de France“ in Münster passende Weine bereitgestellt.

Bei aller Arbeit war genug Gelegenheit sich auszutauschen über Erfahrungen mit Gerichten, gemeinsam zu genießen und ein wenig stolz zu sein auf sehr gelungene Ergebnisse.

Jetzt konnte Weihnachten kommen.