

B

Bis vor fünf Jahren hatten wir das Restaurant „Schloss Schauenstein“ an Weihnachten immer geöffnet. Gemeinsam mit den Mitarbeitern haben wir dann entschieden, über die Feiertage zu schließen, weil ich und auch einige andere inzwischen Kinder haben. Danach machen wir bis Silvester wieder auf und gehen dann im Januar in den Urlaub.

Wir nutzen jetzt die Zeit am 24. Dezember, um mit der Familie ganz entspannt beisammen zu sein, Musik zu hören und am Kaminfeuer zu sitzen. Am Abend gibt es dann ein paar köstliche Kleinigkeiten, die aus dem Restaurant übrig geblieben sind, etwas Lachs oder ein Krustentiersüppchen. Wir setzen uns dazu nicht an den Esstisch, sondern loungen gemütlich im Wohnzimmer. Am 25. machen wir dann abends mit den Großeltern und allen, die sonst noch da sind oder kommen mögen, ein Fondue Chinoise. Das hat in der Schweiz Tradition, ich kenne es noch aus meiner Kindheit. Meine Mutter hat die Bouillon immer mit viel Fenchel gemacht, und am Ende, wenn das Fleisch aufgegessen war, haben wir die Brühe getrunken. Ich kann mich noch genau an den köstlichen Geschmack erinnern.

Für dieses Weihnachtsmenü habe ich mich an die unkomplizierten Gerichte gehalten, die wir in der „Casa Caminada“ servieren, unserem Bündner Gasthaus gleich gegenüber vom Feinschmeckerrestaurant im Schloss. Es lässt sich gut umsetzen und hat den Vorteil, dass man vieles schon am Vortag vorbereiten kann und dadurch mehr Zeit für die Familie bleibt.

Die Wildterrine hat eine schöne Dichte an Aromen und passt perfekt in die Jahreszeit. Das Fleisch sollte man nicht zu fein wölven und die Fleischstücke unbedingt vorher anbraten. Ich serviere sie gerne – so wie heute – mit den letzten Sprossen aus dem winterlichen Garten und eingemachten Gemüsen aus unserem Vorratskeller. Sie schmeckt aber auch mit einem Feldsalat und ein paar Preiselbeeren oder etwas Zwetschgenmus. Beim Fleisch kann man auch etwas weniger edle Teile wie eine Schulter vom Reh oder den Schweinenacken verwenden, man muss sie dann sauber parieren und von den Sehnen befreien.

Beim Zander kann man die Portion an den Hunger der Gäste anpassen. Wer den Schweinebauch als zweiten Hauptgang weglassen möchte, nimmt lieber etwas mehr vom Fisch. Wichtig ist, dass die Beurre Blanc vor dem Aufschäumen nicht zu dick eingekocht ist. Mit etwas Brühe oder auch einem Schuss Sekt oder Champagner kann man sie wieder verdünnen und gleichzeitig verfeinern. Ein Topf Brühe mit etwas Gemüse drin steht bei mir immer auf dem Herd, um Soßen zu verfeinern oder einen Bratensatz abzulöschen, da kann man immer ein paar Löffel dazugeben. Den Schweinebauch gart man am besten vor, ausgekühlt lässt er sich besser portionieren. Zum Schluss wird er nur noch in der BBQ-Sauce aufgewärmt.

Die Truffe-Schmitte ist eines meiner einfachsten und besten Rezept überhaupt. Zu Hause habe ich immer etwas Schokolade und Sahne im Kühlschrank. Mit diesen beiden Zutaten kann man sehr leicht etwas Grandioses machen. Wichtig ist, die Sahne nicht zu überschlagen, sie muss noch fluffig und cremig sein. Auch die Qualität der Schokolade muss stimmen. Statt Kuvertüre kann man auch eine hochwertige dunkle Tafelchokolade mit 64 bis maximal 70 Prozent Kakaanteil verwenden.

Die Tarte sollte man eine halbe Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und zum Aufschneiden das Messer kurz in heißes Wasser tauchen. Das Rezept ergibt mehr als vier Portionen, aber keine Sorge, die Feiertage wird die Tarte sicher nicht überstehen. Sie schmeckt auch mit einem Klacks Crème double oder etwas Roter Grütze.

■ Andreas Caminada kocht im „Schloss Schauenstein“ in Fürstenu in seiner Heimat Graubünden. Das Restaurant ist mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Zudem betreibt er unter anderem das „Igniv“ mit Niederlassungen in Bad Ragaz, Zürich, St. Moritz, und Bangkok. Manfred Klimek ist Autor, Weinkritiker und Fotograf

VORSPEISE

Wildterrine

ZUTATEN

100 g mageres Kalbfleisch, in Würfel geschnitten
100 g mageres Schweinefleisch, in Würfel geschnitten
200 g Rehfleisch, gewürfelt
12 g Pökelsalz
3 g Pastetengewürz, z. B. von Ingo Holland, alternativ etwas Lebkuchengewürz mit gemahltem Lorbeer und Rosmarin mischen
200 g geräucherter Speck, klein geschnitten
1 Schalotte, gehackt
1 Knoblauchzehen, gehackt
100 g säuerliche Äpfel, geschält und zerkleinert
50 ml Cognac
Salz, Pfeffer
70 g Rosinen, in Cognac eingeweicht
25 g Pistazien
100 ml Rahm
200 g Spickspeck, in Scheiben

ZUBEREITUNG

Fleisch mit Pökelsalz und Pastetengewürz vermischen. In einer Pfanne den Speck auslassen und anbraten, dann den Speck mit einer Schaumkelle herausnehmen. Fleischwürfel dazugeben und von allen Seiten kurz anbraten. Fleisch herausnehmen und Schalotten, Knoblauch und Äpfel bei reduzierter Hitze anschwitzen und mit Cognac ablöschen. Zum Kochen bringen, den Bratensatz auflösen.

Die Speck- und Fleischwürfel mit dem Pfanneninhalt vermischen, alles durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zwölf Stunden kaltstellen.



Eine Terrinenform von circa 700 Gramm Volumen mit Spickspeck auslegen. Fleischmasse mit dem Rahm, den Rosinen und den Pistazien vermischen und in die Form geben. Gut andrücken, die Speckscheiben oben zusammenschlagen und die Terrine verschließen. Im Ofen bei 85 Grad Dampf oder einem über heißen Wasserbad 45 Minuten pochieren. Erkalten lassen, dann über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

PASST PERFEKT: Ein Klassiker aus einem etwas vergessenen Gebiet des Burgund, der Saint-Véran 2020 von Chateau Fuissé. Chateau Fuissé, das ist so, als würde es in Deutschland ein Weingut namens Saar geben, das den Namen der Region trägt. Dieses Chateau Fuissé liegt im Anbaugebiet Pouilly Fuissé im Süden des Burgund, und dieser Saint-Véran repräsentiert die gleichnamige Dorflage dort. Die Rebsorte ist selbstredend Chardonnay, dieser wird vor allem in gebrauchtem Holz zur Flaschenreife gebracht. In der Nase Mandarine, Grapefruit, geringe Preiselbeere, dann etwas heller Rauch und ein Touch Vanille-Karamell vom Toasting der Fässer. Im Mund eher schwer- als mittelgewichtig, mega-elegant und mit einem doch erstaunlich langen Nachhall beim Ausatmen aus der Nase. Viel Wein für (noch) wenig Geld.

Für 23,13 Euro bei perbaccowein.de

ERSTER HAUPTGANG

Zander mit Brotkruste, Sauerkraut und Weinsauce

ZUTATEN

Zander und Farce
2 Seiten Zander (à 300 g; am besten vom Fischhändler gehäutet und entgrütet)
Rahm
Salz
Pastis, nach Belieben
3 Scheiben Toastbrot
Butter zum Braten

Glasierte Weintrauben

Grüne kernlose Weintrauben
Butter und Zucker zum Glasieren
1 Prise Salz
Noilly Prat oder Weißwein

Weißweinsauce

50 g Knollensellerie
50 g Fenchel
60 g Lauch
1 Schalotte
100 g Butter
3 weiße Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
Frischer Thymian
200 ml Weißwein
60 ml Noilly Prat
300 ml Geflügelfond
300 ml Rahm
Salz
1 unbehandelte Zitrone, Abrieb

Sauerkraut

1–2 Schalotten
75 g Butter
450 g Sauerkraut
Salz
3 Lorbeerblätter
6 weiße Pfefferkörner
90 ml Weißwein
150 ml Geflügelfond
120 ml Rahm

ZUBEREITUNG

Das flache Schwanzstück der Zanderfilets abschneiden und für die Fischfarce fein würfeln. Die Filets jeweils in drei gleich große Stücke schneiden und kaltstellen. Das gewürfelte Zanderfleisch abwägen, mit der gleichen Menge Rahm vermengen und großzügig salzen. Zugedeckt zwei Stunden ins Gefrierfach stellen. Dann die Masse im Mixer oder Blitzhacker (Cutter) zu einer feinen Farce mixen. Nach Belieben einen kleinen Schuss Pastis dazugeben. Die Farce bis zum Gebrauch kaltstellen.

Auf den Weintrauben mit einem kleinen, spitzen Messer ein kleines Kreuz einritzen und die Haut vorsichtig abziehen. Etwas Butter in einem Topf schmel-

zen, mit etwas Zucker bestreuen und die Trauben darin bei mittlerer Hitze dünsten, mit etwas Salz würzen, mit etwas Noilly Prat oder Weißwein ablöschen und den Alkohol einreduzieren. Bis zum Servieren im Topf am Rand des Herds leicht warm halten.

Für die Weißweinsauce sämtliches Gemüse würfeln und in der Butter andünsten, die Gewürze und die Kräuter dazugeben, mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen und leicht einreduzieren. Mit Fond und Rahm aufgießen und alles 20 Minuten köcheln lassen. Durch ein feines Sieb passieren und zurück in den Topf geben. Falls nötig noch bis zur gewünschten Sämigkeit weiter einkochen, mit Salz und Zitronenabrieb abschmecken.

Für das Sauerkraut die Schalotten in feine Würfel schneiden und in einem Topf in der zerlassenen Butter glasig dünsten. Das Sauerkraut dazugeben und etwa drei Minuten erwärmen. Mit einer Prise Salz würzen, die Gewürze dazugeben, mit Weißwein und Fond ablöschen. Bei geringer Hitze 15 Minuten köcheln lassen, dann den Rahm hinzufügen und sämig einkochen. Nachmals abschmecken.

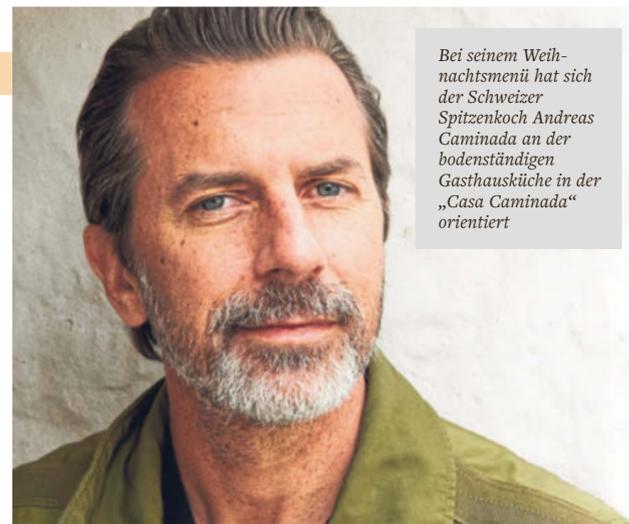
Das Toastbrot entrinden und das weiße Innere in feine Würfel schneiden. Den Zander eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, von allen Seiten salzen, etwas von der Fischfarce auf die Innenseite (Grätenseite) des Filets streichen, die Toastbrotwürfel darauf verteilen und mit der Hand festdrücken. Die Zanderstücke in einer Pfanne mit reichlich Butter zuerst von der Brotseite bei mittlerer Hitze langsam ausbacken, bis die Croustons goldgelb sind, dabei mit der heißen Butter aus der Pfanne beträufeln. Dann vorsichtig wenden und der anderen Seite noch etwas Hitze geben.

Sauerkraut, Weißweinsauce und die glasierten Trauben vor dem Servieren bei mittlerer Hitze wieder erwärmen, die Soße mit dem Pürierstab aufschäumen.

ANRICHTEN

Etwas Sauerkraut in die Mitte des Tellers geben, den Zander darauf setzen und mit den glasierten Trauben garnieren, die aufgeschäumte Soße rundherum verteilen.

PASST PERFEKT: Ein steirischer Sauvignon, nein, eigentlich der bekannteste steirische Sauvignon, der Ried Zieregg 2019 vom Weingut Tement. Manfred Tement, der die Lage, durch die sich die Staatsgrenze mit



Bei seinem Weihnachtsmenü hat sich der Schweizer Spitzenkoch Andreas Caminada an der bodenständigen Gasthausküche in der „Casa Caminada“ orientiert



VOLKER HOBEL & ROBIN KRANZ (8)



Beim Zander werden Toastwürfel auf die Fischfilets gepresst und mit reichlich Butter in der Pfanne ausgebacken. Das Sauerkraut und die glasierten Weintrauben werden von der aufgeschäumten Weinsauce bedeckt

Slowenien zieht, mit diesem Sauvignon weltweit bekannt machte, hat das Keltern seines Prestigeweines schon vor Jahren an seine auch heute noch jungen Kinder abgegeben – nicht ohne ab und an deren Werk der önologischen Moderne positiv zu kommentieren. Dieser Zieregg 2019 zählt zu den besten weißen Sauvignons weltweit. In der Nase zuerst sehr stark rosa Grapefruit, dann sofort ein Bund Wiesenkräuter, das wieder sofort von Stachelbeere, Limette und auch unreifer Ringlotte abgelöst wird. Dazu kommen, die Eleganz bindend, die Salze des Bodens und ein Tick Aroma vom Toasting der neuen und teils auch einmal belegten, gebrauchten Fässer. Im Mund ungeheuer gewichtig und ungeheuer elegant (und gefährlich süßig). Braucht eine gute Stunde Luft.

Für 53,90 Euro bei tesdorpf.de



Das eingelegte Gemüse aus der prall gefüllten Vorratskammer ist fester Bestandteil von Caminadas Küche

Der **ZAUBER** der einfachen Dinge

Ein Festmahl muss nicht unbedingt kompliziert sein, findet der Schweizer Drei-Sterne-Koch *Andreas Caminada*. Für die Leserinnen und Leser der WELT AM SONNTAG hat er ein weihnachtliches Menü zusammengestellt, das sich gut vorbereiten lässt – serviert in drei oder vier Gängen
Mit Weinempfehlungen von *Manfred Klimek*



Zur Wildterrinen serviert Caminada die letzten Sprossen aus dem winterlichen Garten

ZWEITER HAUPTGANG

Schweinebauch mit BBQ-Creme

ZUTATEN

Schweinebauch
½ Schweinebauch (1,5 bis 2 kg)
5 große Zwiebeln
1 Karotte
¼ Sellerie
1 l Geflügelfond
100 ml Kalbsfond
weißer Pfeffer
Kümmel
1 Lorbeerblatt
Salz

BBQ-Creme

50 g Zucker
400 g Zwiebeln, in Streifen geschnitten
1 Knoblauchzehe
80 ml weißer Balsamico
40 ml dunkle Balsamicoreduktion
120 ml Kalbsjus
50 ml Geflügelfond
20 ml Rauchöl
2 Prisen Salz
1 TL Currypulver
80 g Tomatenchutney oder Ketchup

ZUBEREITUNG

Zwiebeln schälen und in Achtel schneiden. Karotten und Sellerie in grobe Würfel schneiden. Den **Schweinebauch** von der Fleischseite salzen und mit der Hautseite nach oben in eine Bräter auf das geschnittene Gemüse legen. 24 Stunden marinieren. Feine Quadrate in die Haut ritzen. Fleisch umdrehen, Pfeffer, Kümmel und das Lorbeerblatt hinzufügen. Den Geflügelfond und den Kalbsfond hinzufügen, die Flüssigkeit muss bis zur Hautunterkante reichen. Bei 120 Grad Ober- und Unterhitze abgedeckt vier bis fünf Stunden garen. Auskühlen lassen. Fleisch umdrehen, bei 120 Grad 30 Minuten ohne Deckel die Haut trocknen lassen. Zuletzt den Ofen auf Grillfunktion umschalten und solange rösten, bis die Haut goldgelbe Blasen aufwirft und knusprig wird.

Für die **BBQ-Creme** den Zucker in einem weiten Topf karamellisieren, die Zwiebelstreifen und den Knoblauch zugeben und alles goldbraun anschwitzen. Die restlichen Zutaten zugeben und unter Beobachtung und gelegentlichem Rühren über mehrere Stunden langsam einkochen lassen. Die fertige Zwiebelmasse fein mixen und durch ein Sieb passieren.

ANRICHTEN

Als Serviervorschlag habe ich noch einen Apfel in Stücke geschnitten und in der Pfanne mit einer halben Schalotte und etwas Butter sowie einer Prise Zucker angebraten, mit Salz und Pfeffer etwas abgeschmeckt, dazu noch ein paar Pilze, einen Thymianzweig und etwas Knoblauch und Grünkohlblätter. Alles schön farbig anbraten und zum knusprigen Schwein und der BBQ-Sauce dazu anrichten.

PASST PERFEKT: Ein Valpolicella Classico. Und hier der beste und leider auch teuerste Valpolicella Classico, den es gibt, der Superiore 2015 vom Winzergenossen Giuseppe Quintarelli, der in der Region diesen Signaturwein keltert. Im neueren Weinbau ist Quintarelli nicht unumstritten, weil er stur die klassische Moderne der 90er-Jahre verkörpert, also den voluminösen Weinbau der Ripasso-Methode (zweite Vergärung), der heute nicht mehr die gängige önologische Mode dingfest macht, aber immer und äußerst konsequent die norditalienische Klassik zeichnet – eine unkaputtbare Klassik. In der Nase Schattenmorellen, gering Cassis, etwas feuchter Virginia-Tabak, ordentlich Rumtopf und ein bisschen zermanschte Hagebutte, begleitet von einem Tick Illy-Espresso. Im Mund bombastisch lang, eine Bombe Gewicht. Zwei bis vier Stunden Luft vonnöten. Und große Bordeaux-Gläser.

Für 99 Euro bei gute-weine.de



Der krosse Schweinebauch bedarf einer gewissen Vorbereitungszeit, denn er muss 24 Stunden mariniert werden. Die Cremeschicht der Truffe-Schnitte besteht aus nur zwei Zutaten (unten)



DESSERT

Truffe-Schnitte

Ei-Zucker-Mischung gießen und unterrühren. Anschließend Mehl, Kakaopulver und die geriebenen Haselnüsse unterrühren. Den Teig in einen mit Backpapier ausgelegten Backrahmen oder eine Backform füllen und im Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze etwa 30 Minuten backen. Herausnehmen und im Rahmen abkühlen lassen.

Für die Cremeschicht die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen. Den Schlagrahm zügig unterrühren und die Masse auf dem abgekühlten Teigboden verteilen. Im Kühlschrank mindestens zwei Stunden kaltstellen.

ANRICHTEN

Die Truffe-Schnitte in Stücke gewünschter Größe schneiden und einen Klacks halbflüssig angeschlagene Sahne auf den Teller geben, mit etwas Minze garnieren. Dazu schmeckt auch Vanilleeis.

PASST PERFEKT: Ein deutscher Rieslingsekt. Und zwar die Cuvée 102

brut nature von Christmann & Kauffmann aus der Pfalz. Sophie und Steffen Christmann haben mit dem Elsässer Matthieu Kauffmann einen Önologen an die Fässer geholt, der zuvor über Jahre hinweg den unverwechselbaren Stil der Bollinger-Champagner prägte; eine Champagner-Handschrift, die auch diesen grandiosen Sekt zeichnet. Es ist eben, und das muss man zur Kenntnis nehmen, ausschließlich die Arbeit eines Champagner-Kellermeisters, die deutschem Rieslingsekt diese internationale und verführerische Note gibt. In der Nase ein Tick frisch geschälte, nicht ganz reife Mandarine, kalter, weißer Weingartenpfirsich, erstaunlich auch ein Tick Kirsche, dann gering frische Brioche und danach kurz und gewaltig grüne Limette und ein bisschen kalte Mango. Im Mund ein Manifest der Frische, gepaart mit Kraft und maximalem Ausdruck des Terroir. Enorm lang beim Ausatmen aus der Nase.

Für 49 Euro bei loveinabottle.de



ZUTATEN

Biskuitboden
3 Eier
120 g weißer Zucker
100 g brauner Zucker
150 g Butter
100 g dunkle Schokolade
¼ EL Haselnussöl
40 g Mehl
2 EL Kakaopulver
75 g gemahlene Haselnüsse

Cremeschicht

400 g dunkle Kuvertüre (70 Prozent Kakaogehalt)
650 ml Rahm, leicht geschlagen

ZUBEREITUNG

Für den Biskuitboden die Eier mit dem weißen und dem braunen Zucker schaumig aufschlagen. Die Butter mit der Schokolade und dem Haselnussöl über einem heißen Wasserbad schmelzen. Dann zur

