

Fleischlos schlemmen an Weihnachten

Fondue chinoise, Braten, Gans – an Weihnachten wird mit der deftigen Kelle angerichtet. Doch was essen eigentlich Vegetarier? Spitzenköchin Vreni Giger hat eine Idee.

VON ALEXANDRA FITZ

Es gibt immer mehr Vegetarier, zumindest sogenannte Teilzeit-Vegetarier. Nie war das Angebot, lecker fleischlos zu essen, grösser als heute. Die Zeiten, in denen es für Vegis einen Gemüseteller mit Spiegelei gab, sind passé. Die Gerichte sind kreativ, aufwendig und stehen den Fleischgerichten meist in nichts nach. Doch es gibt eine Ausnahme. Die Weihnachtszeit. Traditionellerweise schiebt man in vielen Häusern eine ganze Gans in den Ofen, lässt einen Braten mehrere Stunden brutzeln oder sitzt gemütlich um ein Fondue chinoise. Mit den ersten beiden Gerichten hat man nach der Vorbereitung erst einmal Ruhe und kann sich um Getränke und Gäste kümmern. Beim Fondue kocht ohnehin jeder selbst. Für die meisten gehört Fleisch zu Weihnachten wie Geschenke und ein Baum. Der Geruch nach deftigen Speisen, der von der Küche durch das ganze Haus strömt, weckt bei vielen Heimatgefühle und Kindheitserinnerungen.

Klar, Vegis können Beilagen essen. Aber an Weihnachten möchte man etwas Besonderes schlemmen. Die Praxis hat gezeigt: Es ist gar nicht einfach, ein festlich-vegetarisches Menü zu finden. Die einen Rezepte klingen banal, die anderen zu diätetisch – Weihnachten ist wahrlich nicht die Zeit, in der wir gesund essen wollen. Selber Pasta machen? Aufwendig. Kurzum, die Suche nach vegetarischen Weihnachtsmenüs hat uns nicht befriedigt, deshalb haben wir Vreni Giger angerufen. Die renommierte Ostschweizerin (17 Gault-Millau-Punkte), 2003 Köchin des Jahres, wechselte gerade vom «Jägerhof» in St. Gallen in den Zürcher «Rigiblick». Giger hat der «Schweiz am Sonntag» exklusiv ein fleischloses Festtags-Menü zusammengestellt.



Mario Heller

Randen-Tarte-Tatin mit Ziegenkäse

Angaben für 6 Personen

Zutaten Randentarte:

2 Randen
100 g Zucker
7 dl Portwein
Blätterteig, Salz, frischer Ziegenkäse
Verschiedene Salatspitzen, geröstete Nüsse.

Zubereitung:

Randen weich kochen, im Sud erkalten lassen und schälen. Den Zucker karamellisieren und mit Portwein ablöschen. Einreduzieren, bis der Portwein eine sirupartige Konsistenz bekommt. Etwas von dem Portweinsirup in Tartelette-

Formen giessen, die Randen in Scheiben schneiden und in die Formen legen. Teig darauf und mit einer Gabel anstechen und bei 60 Grad etwa 10 min backen. Die Formen im heissen Zustand stürzen. Achtung! Beim Stürzen bitte unbedingt trockene

Tücher verwenden, Verbrennungsgefahr.

Die Tarte anrichten, den Ziegenkäse zerbröseln und auf der Tarte verteilen. Am Schluss mit verschiedenen Salatspitzen und Nüssen garnieren. Mit etwas Öl und Aceto marinieren.

Mangoldragout im Kräutercrêpe mit pochiertem Ei

Angaben für 6 Personen

Zutaten Kräutercrêpe:

3 dl Milch
3 Eier
120 g Mehl
Petersilien, Schnittlauch, Salbei, Thymian, Estragon

Zutaten Mangold:

500 g Mangold
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Ei Butter
1 dl Gemüsefond
2 dl Rahm
Salz und Pfeffer

Zutaten pochiertes Ei:

6 Eier
1 dl Weissweinessig

Zubereitung Crêpe:

Alle Zutaten bis auf Kräuter mischen, mit Stabmixer mixen. Kräuter fein hacken und dazugeben. Bratpfanne mit Butter ausstreichen und dünne Crêpes backen, warmstellen.

Zubereitung Mangold: Zwiebeln fein hacken, in

Butter andünsten. Die Blätter vom Mangold separat in Streifen schneiden. Die weissen Stängel rüsten wie eine Rhabarber, in kleine Stücke schneiden und mit Zwiebeln dünsten. Salzen und pfeffern, dann mit Gemüsefond ablöschen, etwas weichkochen. Rahm zugeben und etwas einreduzieren lassen. Kurz vor dem Anrichten das Grüne vom Mangold dazugeben, nochmals kurz aufkochen.

Zubereitung pochiertes Ei:

Wasser mit Essig aufkochen. Eier vorsichtig aufschlagen und in einer Tasse bereitstellen. Wenn das Wasser gekocht hat, Pfanne auf die Seite ziehen und Eier vorsichtig ins Essigwasser gleiten lassen. Eier 5–8 Minuten ziehen lassen. Das Weisse sollte fest sein, das Gelbe noch flüssig.

Anrichten:

Crêpe auf den Teller legen, das Ragout darauf anrichten und ein pochiertes Ei. Mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.



Thinkstock

Orangen (oriental) und Zimt-Honig-Parfait



Orangen (oriental)

Für 10 Personen

Zutaten:

10 Orangen Zeste abziehen, in Pfanne
2 dl Orangensaft
100–150g Zucker
1 Vanillestängel halbiert
5 Sternanis
1 Gewürznelke
1 El Koreandersamen
2 Zimtstängel
Raz el-hanut
Kardamon

Zubereitung:

Orangen schälen, sodass keine weisse Haut übrig ist. Alle anderen Zutaten aufkochen und heiss über die Orangen giessen. Abdecken und für 24 Stunden marinieren lassen.

Die Orangen aufschneiden, auf einem Teller anrichten und mit Dattel- und Calamansi-Essig (limettenähnliche Frucht) beträufeln.

Zimt-Honig-Parfait

6 Personen

Zutaten:

3 Eigelb
1,2 dl Honig
1 El gemahlener Zimt
2 dl Schlagrahm
3 Eiweiss
2–3 El Kirsich

Zubereitung:

Honig aufkochen und langsam unter ständigem Rühren mit dem Mixer zum Eigelb mit Zimt giessen. So lange weitermixen, bis eine cremige, feste Masse entsteht. Mit etwas Kirsich parfümieren. Rahm und Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unter die Eimasse heben, in Formen abfüllen und einfrieren.

Entkorkt

Märchenwein

Märchen und Weihnachten waren für mich immer eng miteinander verbunden. Noch heute nimmt die sechsbändige, ledergebundene Inselausgabe der Erzählungen aus tausendundein Nächten, die mir die Eltern einst zu Weihnachten schenkten, einen Ehrenplatz in meiner Bibliothek ein. Ein Kind war ich damals schon nicht mehr, und das war auch besser so. Denn einzelne Verse der ungekürzten Ausgabe sind laut Übersetzer «so obszön, dass sie sich deutsch nicht wiedergeben lassen». Zum Glück konnte ich als junger Gymnasiast wenigstens die lateinische Paraphrase in der Fussnote mit viel Mühe entschlüsseln.

Was liegt näher, als sich im Alter mit dem Märchenwein Mille e una Notte 2011 aus Siziliens Spitzenweingut Donnafugata an Weihnachten «wieder zu Jugend zu trinken»? Allein schon das nachhimmelblaue, sternübersäte Etikett, auf dem der prunkvolle Palazzo in Santa Margherita di Belice abgebildet ist, wo einst Königin Maria Karolina von Habsburg-Lothringen, die Gemahlin Ferdinands IV. von Bourbon, auf ihrer Flucht aus Neapel Unterschlupf fand, ist ein Weihnachtsmärchen. Und erst der Wein selbst! Ein Elixier von erregender Sinnlichkeit und zugleich abgeklärter Spiritualität.

Doch diese Weinikone ist nicht alles, was Donnafugata zu bieten hat. Wie José Rallo, Mitinhaberin und charmante Botschafterin des Weinguts, während ihres Besuchs vor einer Woche in Zürich meinte, wird man «bei Donnafugata immer den richtigen Wein für jeden Wunsch und jede Situation finden». In der Tat gibt es vom weissen SurSur 2015 aus der lokalen Sorte Grillo (16,5 Punkte, Fr. 18.50) über den Tancredi 2011 aus Cabernet Sauvignon und Nero d'Avola (17,5 Punkte, Fr. 26.90) bis zum süssen Ben Ryé 2014 aus Zibibbo-Trauben von der Insel Pantelleria (19 Punkte, Fr. 36.80, 37,5 cl) viele Begleiter für ein ganzes Weihnachtsmenü.

ANDREAS KELLER



MILLE E UNA NOTTE 2011

Produzent: Donnafugata S.r.l., Marsala (I)

Herkunft: Sizilien

Appellation: Sicilia Rosso IGP

Rebsorte: Nero d'Avola, wenig Petit Verdot, Syrah und andere

Beste Trinkreife: jetzt bis 2026

Passende Gerichte: Pasta al Ragù, Lammrack, Tournedos Rossini

Bewertung: 18 Punkte

Bezugsquelle: Vinothek Brancaia, Zürich, Tel. 044 422 45 22, www.vinothek-brancaia.ch, Fr. 53.–

Aufgefallen

Weihnachten naht, und ich denke an meine Grossmutter, die uns Kinder dazu anhielt, die Geschenke nicht immer so aufzureissen. Geschenkpapier ist wirklich reinste Verschwendung. Die Japaner machen es klug: Sie verpacken ihre Geschenke in quadratischen Tüchern aus Baumwolle. Das «Furoshiki» ist gleichzeitig ein Geschenk. Unter anderem bei www.himiko.ch (Fr. 14.–), www.hoshii.ch (Fr. 49.–). (ALF)

