

WOLFRAM
SIEBECKS
WEIHNACHTS
MENÜS



WOLFRAM SIEBECKS
WEIHNACHTSMENÜS

Impressum

Herausgeber

Zeitverlag Gerd Bucerius GmbH & Co. KG

Helmut-Schmidt-Haus, Buceriusstraße, Eingang Speersort 1, 20095 Hamburg

© 2020 Zeitverlag Gerd Bucerius GmbH & Co. KG

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Redaktion: Sabine M. Müller, Wolfgang Lechner

Projektleitung: Sabine M. Müller

Illustrationen: Leona Beth, leonabeth.co.uk;

Titel, Inhaltsverzeichnis unter Verwendung © cienpiesnf – stock.adobe.com

Layout und Satz: Ingrid Wernitz, Madlen Domann

Korrektur: Thomas Worthmann (verantwortlich)

Repro: Zeitverlag Gerd Bucerius GmbH & Co. KG

Herstellung: Torsten Bastian (verantwortlich), Dirk Woschei

Druck: Mediadruckwerk Gruppe GmbH, Hamburg

Bindung: Buchbinderei Terbeck GmbH, Coesfeld

Printed in Germany

ISBN: 978-3-946456-99-5

WOLFRAM
SIEBECKS
WEIHNACHTS
MENÜS

Konventionen waren Wolfram Siebecks Sache nie. Weshalb man getrost annehmen darf, dass es den Redakteuren des *ZEITmagazins* im Jahr 1978 nicht leichtfiel, ihren (sehr!) freien Mitarbeiter dazu zu überreden, er möge doch – von nun an gern jährlich – den Lesern ein Menü fürs Weihnachtsfest vorschlagen: mehrere Gänge, komplett mit Rezepten und genauer Kochanleitung, delikat, raffiniert und trotzdem einfach nachzukochen. »Wolfram Siebecks Weihnachtsmenü« eben.

Der »ZEITschmecker« fügte sich, legte den Grundstein zu einer *ZEIT*-Tradition – und stellte gleich im ersten Absatz der ersten Folge klar: Einen Gänsebraten, das deutscheste aller deutschen Festtagsgerichte, werde es bei ihm nicht geben. Nie. Zu fett, zu schwer, zu – konventionell.

Wolfram Siebeck (1928–2016) ist seinem Vorsatz 37 Jahre lang treu geblieben. Bis zum letzten Weihnachtsmenü, das er im Jahr 2014 kochte. Und auch als ich gemeinsam mit Barbara Siebeck 2015 das allerletzte Weihnachtsmenü zubereiten durfte, diesmal für den großen Kollegen (und für die Leserinnen und Leser natürlich), da wagten wir uns nicht an die Gans.

Dabei hatte Siebeck schon sein 25. Weihnachtsmenü, 2003, mit den Sätzen eingeleitet: »Wir haben zusammen einen weiten Weg zurückgelegt, Sie, die geduldigen Leser, und ich, der Jäger nach neuen Trends in den Küchen. An manchen Stationen unseres gemeinsamen Weges wurde das Beispielhafte deutlich, ließ sich der Fortschritt nicht übersehen. Da war die Inauguration des Lammfleisches, die Aufnahme der Innereien in den kulinarischen Kanon, die Langzeitkochmethode bei niedriger Temperatur, der Ingwer als Gewürz ... Und ich glaube, wir haben jetzt wieder einen solchen Punkt erreicht: Der Weihnachtsbraten ist in diesem Jahr vom Schwein.«

(Und es folgt eine Eloge auf Bio-Schweinefleisch, auf das Niedrigtemperaturgaren und – auf die Kokosmilch als universell verwendbare Ingredienz.)

So ist denn dieses Buch, in dem alle 38 *ZEIT*-Weihnachtsmenüs aus den Jahren 1978 bis 2015 vereint sind, ein Zeugnis für die Neugier und die Offenheit des Trendjägers Wolfram Siebeck, gleichzeitig aber auch ein zeithistorisches Dokument der kulinarischen Entwicklung über vier Jahrzehnte hinweg.

Und ein Stück *ZEIT*-Geschichte: Mal hatte Siebeck weniger Platz für seinen Artikel und musste sich knapper fassen, dann wieder wurden mehrere Doppelseiten für das Weihnachtsmenü freigehalten, und er konnte so richtig schön ins Erzählen kommen. (Und in den letzten Jahren kämpfte sich ein sehr bemühter Redakteur sehr damit ab, die Zubereitungsschritte aller Gänge eines Menüs in die richtige Reihenfolge zu bringen. Sodass die Leserin und der Leser genau wussten, was sie eine Woche vor dem Fest, am Vortag und unmittelbar vor dem Schmausen alles zu tun hätten.)

Deshalb wurden die Originaltexte der Weihnachtsmenüs, so wie sie in *ZEITmagazin* und *ZEIT* erschienen sind, für dieses Buch nur ganz behutsam redigiert: Bezeichnungen wie »Mohr im Hemd« (österreichisch! 1995!) wurden beibehalten, es ist auch mal von Foie gras die Rede (was mindestens genauso viele empörte Leserzuschriften verspricht). Es werden Sterne-Köche erwähnt, die heute kaum noch jemand kennt.

Andererseits wurden die Originaltexte Wolfram Siebecks in diesem Buch um Zutatenlisten mit möglichst genauen Mengenangaben ergänzt. Sowie um ein Register aller Rezepte – es sind insgesamt mehr als 140. Dadurch lassen sich diese auch einzeln leicht finden und zu neuen Menüs kombinieren.

Was ganz in Wolfram Siebecks Sinn gewesen wäre.

Die Vorstellung nämlich, dass jemand eines seiner Rezepte, gar ein ganzes Weihnachtsmenü sklavisch genau nachkochen könnte, ohne Fantasie, ohne eigene Ideen, ohne Gefühl für das, was in Kochtopf oder Pfanne gerade passiert, sie wäre ihm ein Graus gewesen. Wolfram Siebeck wollte vor allem Anregungen geben, er erhoffte sich kreative, experimentierfreudige Leserinnen und Leser, mündige »Hausfrauen« – wie er in den ersten Jahren gern schrieb – und Hobbyköche.

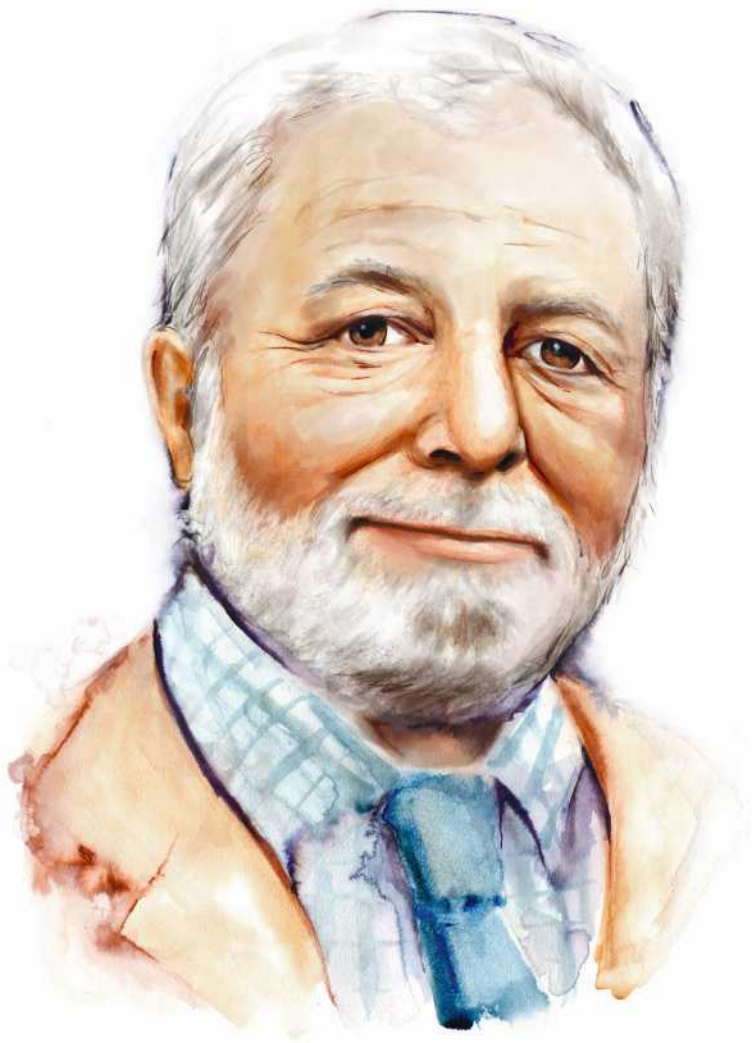
Deshalb weigerte sich der Meister auch bei Nachfrage ahnungsloser Redakteure beharrlich, genauere Mengenangaben zu seinen Kochanleitungen zu liefern. (Außer bei Desserts natürlich. Das aber konnte gründlich danebengehen. Ich sage nur: Zitronenmousse, 1997. Die älteren unter den Siebeck-Fans werden sich erinnern ...)

Und deshalb beziehen sich die seltenen Mengenangaben in Siebecks Texten und die möglichst kompletten in diesem Buch auch mal auf vier, mal auf sechs Portionen, mal bloß auf eine. Nur die Köchin oder der Koch selbst – davon war Siebeck überzeugt – würde um den Appetit der Gäste wissen. Dass es immer besser und nur vernünftig ist, im Zweifel ein größeres Stück Fleisch zu braten und den nicht benötigten Rest am nächsten Tag zu verspeisen (kalt? oder als fantasievolle Zutat zu einem anderen Gericht?), das entsprach ganz Wolfram Siebecks Verständnis von Genuss und kreativer Küche.

Und genau in diesem Sinn wünsche ich Ihnen allen viel Freude mit diesem Buch, viel Spaß beim Kochen und dann – ein genussvolles Fest!

Ihr
Wolfgang Lechner

Dr. Wolfgang Lechner war von 1989 bis 2019 Redakteur von ZEITmagazin und ZEIT und seit 1999 verantwortlich für die Zusammenarbeit mit Wolfram Siebeck.



» Ein Menü, das sich von Anfang bis Ende vorbereiten lässt und nur noch aufgewärmt werden muss, oder Gerichte, bei denen es nicht darauf ankommt, ob sie eine halbe Stunde mehr oder weniger im Ofen schmoren, sind zwar bequem für die Hausfrau, entsprechen aber nicht den Vorstellungen, die ich von einem Festessen habe. «

Wolfram Siebeck, 1981



Inhaltsverzeichnis

Menüs

Siebeck's Weihnachtsmenüs

- 20 1978 ★ Mariniertes roher Lachs ★ Kerbelsuppe ★ Hasenrücken mit zwei Gemüsen ★ Gratin von Orangen
- 25 1979 ★ Feldsalat ★ Käseauflauf ★ Rehrücken und Gratin Friedrichsruhe ★ Lebkuchensoufflé
- 31 1980 ★ Tagliatelle mit Gorgonzola-Sauce ★ Passierte Fischsuppe ★ Lammkeule mit glacierten Karotten ★ Orangenparfait mit Mandelkuchen
- 36 1981 ★ Linsensalat mit Wachtelbrüsten ★ Zanderfilet auf Grenobler Art ★ Rehragout mit Apfelgratin ★ Zimtparfait mit Burgunderpflaumen
- 41 1982 ★ Quiche mit Räucherlachs ★ Feldsalat mit Entenleber ★ Enten-Consommé mit Morcheln ★ Weiße Mousse mit Lebkuchenaroma, Birnensauce
- 48 1983 ★ Selleriesalat mit Nüssen ★ Lachsmousse und Wachteleier ★ Kalbsrückenbraten mit safranisiertem Blumenkohl ★ Weintraubensabayon
- 54 1984 ★ Kalter pochierter Lachs mit Rotwein-Vinaigrette und grünem Pfeffer ★ Normannische Muschelsuppe mit Safran ★ Fasanenbrust mit wildem Reis und Chicorée ★ Mahlberger Schlosskuchen und Walnussparfait
- 62 1985 ★ Pellkartoffel rosa ★ Grünkernrisotto mit Pilzen ★ Pot-au-feu Royal ★ Pflaumen mit Zimtsabayon
- 68 1986 ★ Wintersalat mit Walnüssen ★ Garnelenschwänze provenzalisch ★ Gefüllte Lammkeule ★ Apple Crumble
- 74 1987 ★ Provenzalische Champignons ★ Gurkensuppe mit Lachs ★ Fasan mit Weinkraut und Kartoffelpüree ★ Dattel-Soufflé
- 80 1988 ★ Salat mit Roquefortkartoffeln ★ Saiblingsfilets in der Folie ★ Rebhuhn auf Wirsing ★ Honigquarksoufflé mit Zitrone
- 86 1989 ★ Nudelteller mit Pilz-Paprika ★ Suppe von Teltower Rübchen mit Dill und Kaviar ★ Rumpsteak im Senfmantel mit Karotten ★ Gewürzter Weihnachtskuchen

- 91 1990 ★ Heringsalat mit Nüssen ★ Lauch-Kartoffel-Suppe mit Trüffeln ★ Rehrücken à la Oma Kempchen ★ Topfenknödel
- 97 1991 ★ Wachtelspiegeleier auf Tomatentoast ★ Jakobsmuscheln auf Chicorée ★ Rehrücken à la Pichelstein ★ Thymian-Apfelkompott
- 103 1992 ★ Rührei mit schwarzen Trüffeln ★ Flambierte Gambas ★ Wildschweinkeule mit Rotkohl und Esskastanien ★ Schottischer Rosinenkuchen
- 109 1993 ★ Lauwarmer Bohnensalat mit Geflügelleber ★ Nudeln mit Radicchio-Sauce ★ Lachs mit Walnüssen ★ Arme Ritter mit und ohne
- 114 1994 ★ Rote-Bete-Essenz mit Ingwer ★ Pochierte Austern auf Spinat ★ Ausgelöste Haxe mit Salbei ★ Ananasparfait »Waldemar«
- 119 1995 ★ Wildententerrine ★ Kürbissuppe ★ Steinbutt mit Kartoffelpüree ★ Mohr im Hemd
- 124 1996 ★ Avocado-Sellerie-Salat ★ Thymiansuppe ★ Languste mit Kümmel ★ Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster
- 130 1997 ★ Junger Grana auf Rucola ★ Weiße Bohnencreme ★ Königliches Huhn ★ Zitronencreme
- 135 1998 ★ Blumenkohlcreme ★ Lachs mit Vermicelli ★ Gefüllte Ente ★ Crema Catalana
- 140 1999 ★ Borschtsch ★ Lachs im Blätterteig ★ Omelett mit Walnuss und Ingwer
- 146 2000 ★ Gebratener Apfel mit Hühnerleber ★ Weiße Bohnen mit Sauce hollandaise und Kaviar ★ Rehkeule in der Salzkruste ★ Mokka-parfait mit Schokoladensauce
- 152 2001 ★ Kürbissuppe, Bruschetta und Weihnachtsfladen mit Ingwer ★ Ragout vom Wildschwein ★ Maronen-Ingwer-Parfait

- 158 2002 ★ Chicoréesuppe ★ Tafelspitz und Kartoffel-Zwiebel-Gratin ★ Mandel-Halbgefrorenes
- 162 2003 ★ Selleriesalat mit Pfifferlingen ★ Schweinebraten und Topf mit jungem Gemüse ★ Pfannkuchen
- 168 2004 ★ Selleriesalat mit Fenchel und Hühnerbrust ★ Wirsingpaketchen mit Wildfüllung ★ Mandelpudding mit Zimtsauce
- 174 2005 ★ Sauerkrautsuppe ★ Gefüllte Lachsfilets mit Wildreis ★ Schokoladenparfait mit winterlichem Kompott
- 179 2006 ★ Pastinakensuppe ★ Rehfilet mit Quittensauce, Rosenkohlpüree und Bandnudeln ★ Curryparfait
- 184 2007 ★ Topinambursuppe mit Curry ★ Karpfen blau ★ Entenkeulen mit Lavendelaroma ★ Bread and Butter Pudding
- 191 2008 ★ Paprikasuppe mit Pastis ★ Garnelenschwänze mit Chorizo und Safran ★ Roastbeef mit Lauchgemüse ★ Gâteau Berbelle
- 196 2009 ★ Karottencreme mit Ingwer ★ Hechtklößchen mit Riesling-Safran-Sauce ★ Entenbraten mit Sellerie und Pastinakenpüree ★ Kernölparfait
- 202 2010 ★ Ragout Fin in Blätterteigpastete ★ Thailändische Hühnersuppe mit Curry und Kokosmilch ★ Gedämpftes Kabeljaufilet ★ Zimtparfait mit Weinschaumcreme
- 207 2011 ★ Konfierte Saiblingsfilets mit Olivenfleurons ★ Karotten-Sellerie-Kokos-Suppe mit Ingwer und Zitronengras ★ Gefüllte Kalbsbrust ★ Mahlberger Schlosskuchen
- 212 2012 ★ Fischtatar ★ Bollito Misto mit Polenta und glasierten Ingwerkartoffeln ★ Schneeinseln in Vanillesauce
- 218 2013 ★ Zweierlei Lachs ★ Meerrettichsuppe mit Hummer und Forellenkaviar ★ Winterliches Leipziger Allerlei ★ Crème Caramel

- 223 2014 ★ Jakobsmuscheln in Lardo auf Apfel-Chicorée-Gemüse ★
Weinblattsuppe mit Ziegenkäse ★ Geschmorter Kalbsbraten mit
Morchelsoße ★ Weinschaumcreme
- 229 2015 ★ Klippfischtatar ★ Rote Paprikasuppe mit Ingwer und
Zitronengras ★ Kalbskutteln mit Curry und Polenta ★ Zweierlei Kabeljau
mit Kartoffelpüree ★ Mousse au chocolat mit exotischen Früchten
- 14 Rezepte nach Gängen
Entrées ★ Zwischengerichte ★ Hauptgerichte ★ Desserts
- 236 Index



Menü 1985

PELLKARTOFFEL ROSA

GRÜNKERNRISOTTO
MIT PILZEN

POT-AU-FEU ROYAL

PFLAUMEN
MIT ZIMTSABAYON

Ein Pot-au-feu ist dasselbe wie ein Bollito misto, also eine Gemüsesuppe, in der verschiedene Fleischsorten gekocht worden sind: Huhn, Kalb, Rind, Zunge. Das ist nicht gerade ein Armeleuteessen, aber auch kein Grund, der Hausfrau, die einen solchen Eintopf auf den Tisch bringt, Verschwendung vorzuwerfen.

Fürs Weihnachtsmenü darf es jedoch ein Pot-au-feu Royal sein, wie ich meine. Der Unterschied zur Alltagsfassung besteht in der besseren Qualität der einzelnen Fleischstücke. Und darin, dass dieser Eintopf nicht aus dem Suppenteller gegessen wird. Vorher aber gibt es ein Weihnachtsgeschenk für unsere Müslifreunde, ein Grünkernrisotto mit Pilzen.

Entrée

Pellkartoffel rosa

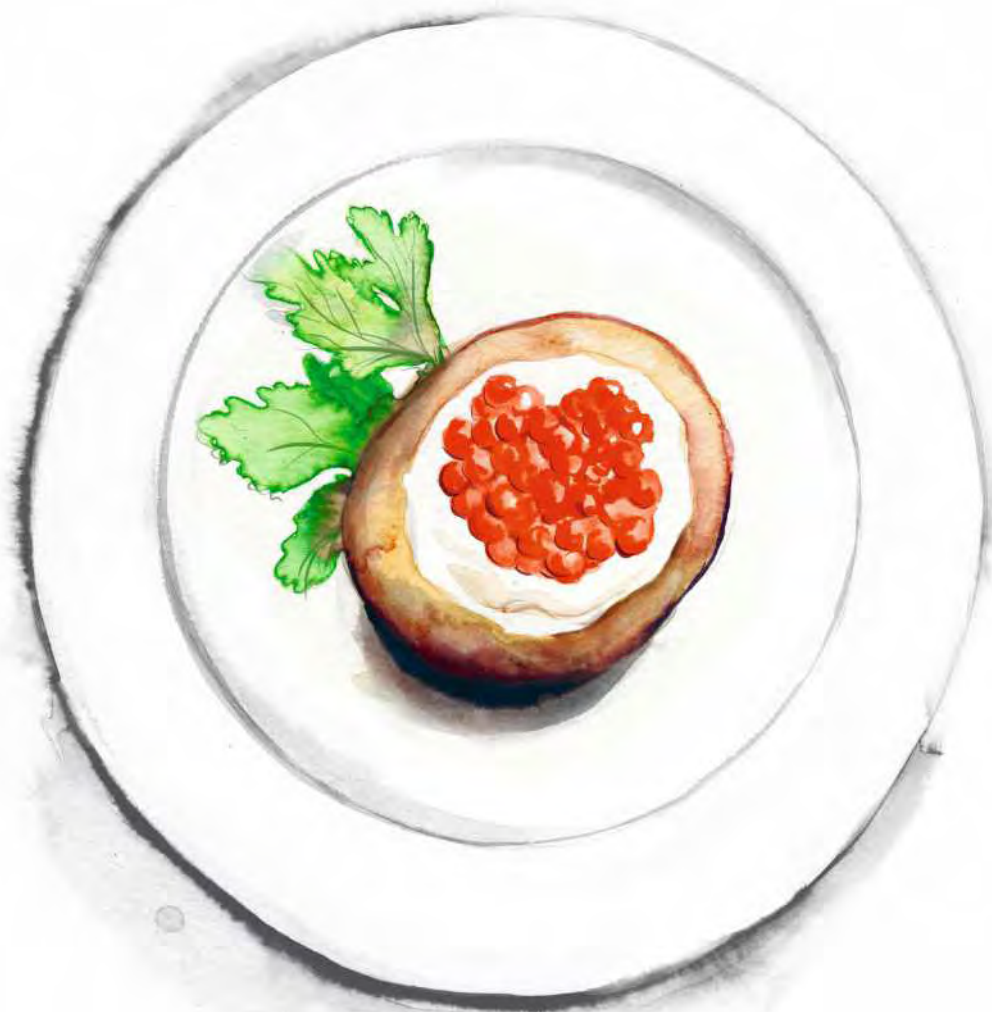
Und als ersten Gang nur eine Kartoffel. Eine große, mehlig pro Person. Die wird gewaschen und gar gekocht. Dann das obere Drittel der Länge nach abschneiden. Die Kartoffel aushöhlen, die heißen, ausgekratzten Weichteile mit Crème fraîche verkneten, wieder einfüllen. Darauf einen Klacks Crème fraîche und diesen mit Keta Kaviar dekorieren. Keta Kaviar ist Rogen vom Lachs; es sind große, rosa Körner, die keine Ähnlichkeit mit den kleinen grauen des Störs haben – und auch nicht mit deren Preis. Aber lecker ist Keta Kaviar trotzdem!

Für 4 Personen

4 große mehlig Kartoffeln

Crème fraîche

Keta Kaviar



Zwischengericht

Grünkernrisotto mit Pilzen

Für 4–5 Personen

250 g Grünkern
ca. 500 ml Bouillon
500 g Pfifferlinge
(oder getrocknete Steinpilze,
zur Not frische Champignons)
50 g Butter
1 Schalotte
Salz
Pfeffer
Zitronensaft
gehackte Petersilie

Grünkern gibt es mittlerweile in allen Biokost- und Reformhäusern. Dabei handelt es sich um eine Weizenart, den Dinkel, der nicht ganz ausgereift ist und beim Kochen stark quillt, ohne klebrig zu werden, und, so er gut gewürzt wird, eine gewisse Ähnlichkeit mit wildem Reis hat. Ich halte ihn für eine Bereicherung unserer Küche. Ich brauche den Grünkern in ganzen Körnern, nicht geschrotet oder gemahlen! Die Körner müssen mehrmals gründlich gewaschen werden, da sie staubig sind und leere Hülsen haben. Man kann Grünkern in Wasser kochen und gekörnte Brühe zusetzen. Wie immer aber ist es besser, eine natürlich entstandene Hühner- oder Fleischbrühe zu nehmen. Und die steht mir bei diesem Menü ja zur Verfügung.

Also setze ich die Körner mit einer kräftig gewürzten Bouillon auf, ungefähr doppelt so viel Brühe, wie Körner im Topf sind. Einmal aufkochen lassen und dann zugedeckt auf ganz kleiner Flamme gar ziehen lassen. Nach ungefähr 40 Minuten nachsehen, wie es mit der Feuchtigkeit bestellt ist. Also: entweder den Deckel weglassen, damit der fast gare Grünkern trocken wird, oder aber noch einige Esslöffel Bouillon angießen. Rühren ist gestattet; der Weizen ist nicht so empfindlich wie Reis.

Um die Weihnachtszeit sind frische Pfifferlinge selten und teuer. Es bedarf wahrscheinlich eines Einkaufstrips in die Großstadt, um sie zu finden. Als immobiler Landbewohner greife ich auf getrocknete Steinpilze zurück. Konservenpilze taugen nichts, lieber nehme ich frische Champignons, die genauso gebraten werden wie Pfifferlinge und wie letzten Endes auch die getrockneten Steinpilze, welche einen schönen, intensiven Geschmack haben. Sie werden eingeweicht, abgetrocknet und eventuell halbiert. In einer großen Pfanne Butter heiß werden lassen. Darin 1 EL sehr fein gehackte Schalotte anschwitzen. Die Hitze erhöhen und die Pilze anbraten. Salzen, pfeffern und mit Zitronensaft würzen. Den Grünkern unter die Pilze mischen (nicht umgekehrt, weil so die Körnermenge reguliert werden kann!), auf Teller füllen und mit Petersilie bestreuen. Wie bei anderen Reisgerichten auch, entscheidet hier allein die Art des Würzens über Banalität oder Delikatesse. Und natürlich das Verhältnis von Pilzen zu Grünkern: Je mehr Pilze, desto besser. Weil es sich um ein Zwischengericht handelt, serviere ich nur kleine Portionen.

Hauptgericht

Pot-au-feu Royal

Eine Fleischsuppe mit Einlage – so könnte man das Hauptgericht nennen, wenn man es verharmlosen, aber nicht die Unwahrheit sagen will. Was die Arbeit angeht, so verlangt dieser Fleischtopf tatsächlich nicht mehr Aufwand als eine normale Rinderbrühe. Nur handelt es sich hier nicht um eine normale Bouillon, sondern um eine königliche, um einen Pot-au-feu Royal. Und der lässt sich für 3 Personen nicht, für 4 Personen nur unvollkommen herstellen. Denn mit kleinen Mengen ist das Resultat ebenfalls nur klein. (Es sei denn, ich koche den Topf für zwei Tage, also die doppelte Menge.)

Zum Huhn ist zu sagen, dass ein Suppenhuhn einfach mehr Hühnergeschmack hat als ein Brathuhn. Dafür kann es passieren, dass es am Ende praktisch ungenießbar ist und weggeworfen werden muss. Weil bei einer ähnlichen Bemerkung vor Jahr und Tag viele Leser protestierten, möchte ich zitieren, was eine Hühnerzüchterei einer unzufriedenen Kundin zu diesem Thema schrieb: »Lassen Sie sich einmal von uns sagen, dass ein Suppenhuhn stets ein Abfallprodukt darstellt. Nach einer Legezeit von 300 oder 500 Tagen (...) sind diese Tiere dann ein total heruntergemergeltes Wirtschaftsgut, welche in der Regel nur noch für eine Suppe zu verwerten ist.« (nach der *Badischen Zeitung*).

Auf Märkten besteht die Chance, ein Suppenhuhn zu kaufen, das auch in ausgekochtem Zustand noch essbare Teile aufweist. Dieses Huhn also setze ich mit dem Ochsenschwanz, den Knochen, der Kalbshaxe und der Beinscheibe in kaltem Wasser auf. Zum Kochen bringen und den aufsteigenden Schaum mehrmals abschöpfen. Gut salzen; für einen 10-Liter-Topf brauche ich einen guten Esslöffel grobes Salz. Dann das Suppengrün dazugeben. Bei sehr kleiner Flamme 3 Stunden mehr ziehen als köcheln lassen. Wie so oft ist auch hier die sanfte Tour die bessere. Sprudelnd gekocht würde das Fleisch hart und die Brühe trüb. Nach 3 Stunden wird die Haxe butterweich sein, das Huhn gar und die Beinscheibe vielleicht auch. Manchmal aber braucht sie 4 Stunden, manchmal wird sie nie weich. Deshalb brauche ich sie, wie den Ochsenschwanz und eventuell das Huhn, zunächst nur zum Auskochen. Sollte sie essbar sein, umso besser.

Beim Abschmecken der Brühe merke ich schon jetzt, dass da etwas Besonderes im Topf ist. Ich nehme die essbaren Fleischteile heraus, löse sie von den Knochen und befreie sie von Haut und Fett. Dann wird die Brühe durchgeseibt. Suppengrün und Ochsenschwanz haben

Für 6 Personen

1 kleine oder ½ Kalbshaxe
1 große Beinscheibe vom Rind
eine Handvoll Markknochen
eine Handvoll Ochsenschwanzstücke
1 kleine oder ½ gepökelte Kalbszunge
1 Suppenhuhn
1 Entenbrust
1 EL grobes Salz

Das übliche Suppengrün:
Lauch, Karotte, Sellerie,
Zwiebel, Lorbeer, Thymian,
Nelken, Pfefferkörner

4 große Karotten
3 Stangen Lauch
1 tennisballgroßes Stück Sellerie
6 kleine Tomaten
6 große halbmehlige Kartoffeln

Für die Sauce:

Basilikum
Petersilie
frischer Thymian
Knoblauch
1 TL Senf
Zitronensaft
Salz
Pfeffer
Olivenöl

ihre Schuldigkeit getan. Wer's mag, kann die Markknochen retten. Die Fleischteile kommen zurück in die Brühe, und die wird über Nacht kalt gestellt. Am anderen Morgen lässt sich der Fettdeckel leicht entfernen und mit ihm die Sorge, das Weihnachtessen könnte zu mächtig sein.

Der Anblick einer Kalbszunge ist manchen Leuten nicht angenehm. Ich kann das verstehen; auf den Tisch kommt sie bei mir (nicht nur deshalb) in aufgeschnittener Form. Ihre Zubereitung ist denkbar einfach: 2 Stunden in salzigem Wasser sprudelnd kochen lassen. Dann die Haut abziehen und alle unansehnlichen Teile wegschneiden. Die Zunge in dünne Scheiben schneiden. Sie ist rot, sehr zart und hat einen würzigen Geschmack, der sich zwischen dem sanften Huhn und der milden Kalbshaxe wunderbar einfügt (und die traditionellen Würste vertreten muss, die hier bewusst weggelassen werden).

Inzwischen habe ich die Gemüse geputzt bzw. geschält. Die Tomaten werden ganz belassen, alles andere wird in mundgerechte Würfel geschnitten. Zusammen in die Bouillon geben, die sicherheitshalber noch einmal abgeschmeckt wird. Eine halbe Stunde leicht köcheln lassen. Die Fleischteile mit einlegen. In den letzten Minuten geschieht Folgendes: Die Entenbrust, das sind die beiden Brusthälften, enthäutet und ohne Knochen, von jeglichem Fett befreit, wird an einem Faden in die Bouillon gehängt. 6 Minuten ziehen lassen; herausnehmen.

Wenn mehr als 6 Personen am Tisch sitzen (Weihnachten kommt ja schon mal was zusammen), wäre zusätzlich noch ein Stück Rinderfilet denkbar. Je mehr Personen, umso besser für diesen Pot-au-feu! Entenbrüste werden vielfach bereits ausgelöst angeboten. Muss man eine komplette Ente kaufen, hat man für den nächsten Tag noch die beiden Keulen, die zwar nicht viel hergeben, sich aber durch langes Braten auch noch in eine kleine Mahlzeit verwandeln lassen. Vom Rinderfilet nehme ich lieber zwei, drei Scheiben von 4 Zentimeter Dicke als ein großes Stück, weil sich sonst die Garzeit nicht präzise bestimmen lässt. Gar sind sowohl Filet wie Entenbrust, wenn sie innen noch leicht rosa sind. Und das ist bereits nach 6 Minuten der Fall.

Serviert wird das Fleisch auf einer Platte, umlegt von einem Teil der Gemüse. Die Bouillon bleibt im Topf, sie ergibt am nächsten Tag eine prächtige Suppe! Da die Tomaten nicht enthäutet waren, sind sie ganz geblieben. Die Häute, die jetzt geplatzt sind, müssen vor dem Servieren abgezogen werden. Und damit das alles sich zu einer schönen Harmonie verbindet, stelle ich dazu eine grüne Sauce auf den Tisch: sehr viel Basilikum und Petersilie, etwas frischen Thymian, Knoblauch

nach Belieben, 1 TL Senf, 1 Spritzer Zitronensaft, Pfeffer und Salz in eine Rührschüssel geben, mit kalt geschlagenem Olivenöl aufgießen und mit dem Mixstab pürieren. Abschmecken. Mehr nicht. Aber dieses Wenige gibt sowohl dem Gemüse wie dem Fleisch einen köstlichen, einen königlichen Geschmack!

Dessert

Pflaumen mit Zimtsabayon

Für das Dessert brauche ich pro Person 125 Gramm frische Pflaumen. Diese in kochendem Wasser brühen und die Haut abziehen. Die Pflaumen halbieren und entkernen. Feuerfeste Portionsformen (eine große Gratinform tut's auch) ausbuttern und mit Zucker austreuen. Die Pflaumen einlegen, leicht zuckern und mit Zitronensaft beträufeln. (Gibt's ähnlich wie bei den Pfifferlingen auch mit frischen Pflaumen Schwierigkeiten, so nehme ich Backpflaumen. Sie werden über Nacht in Wasser eingeweicht, entkernt und 1 Stunde in süßem schwarzem Tee gekocht. Danach werden sie behandelt wie die frischen Pflaumen.)

Im Wasserbad eine Sabayon montieren: die Eigelb mit dem Weißwein und dem Zucker sowie dem Zimt so lange schlagen, bis die Masse schaumig-steif wird. Über die Pflaumen gießen und bei starker Oberhitze oben im Backofen (oder unterm Grill) kurz gratinieren. Mit Puderzucker bestreuen, servieren. Wer nichts gegen Schnaps hat, darf die Pflaumen mehr oder weniger großzügig mit Zwetschgenwasser parfümieren.

Für 4 Personen

500 g frische Pflaumen

30 g Zucker

Saft von 1 Zitrone

4 Eigelb

125 ml Weißwein

1½ EL Zucker

1 TL Zimt

Puderzucker

(Zwetschgenwasser)