

Menü zum Nachkochen

Küchenchef des Hotels Darstein gibt Empfehlungen

Weihnachten wird in den Familien gerne mit einem festlichen Essen verbunden. Küchenchef Maximilian Darstein vom Hotel Darstein in Altrip gibt Rezeptempfehlungen für ein leckeres Drei-Gänge-Menü, das auch zu Hause in der eigenen Küche gelingt.

Als Vorspeise empfiehlt Küchenchef Maximilian Darstein einen Feldsalat mit einer Kartoffel-Birnen-Vinaigrette. Die Vinaigrette aus dunklem Balsamico-Essig, Olivenöl, etwas Selterswasser und einer klein gehackten Schalotte wird mit Birnenssig verfeinert. Dazu kommt eine gekochte Kartoffel: „durch eine Presse gedrückt und unter die Dressing gerührt – zur Bindung des Ganzen“, erklärt Darstein. Knusprig gebratener Speck und geröstete Brotwürfel runden das Ganze ab.

Für den Hauptgang empfiehlt der Chefkoch Wildschweinkeule: „Sie gibt es bei den ortsansässigen Jägern, im gut sortierten Supermarkt oder auch bei uns im Hotel zu kaufen.“

Die Zubereitung beginnt mit einer Feinarbeit: „Das Fettgewebe, die sogenannte Silberhaut, sollte entfernt werden“, empfiehlt der Koch. Das Fleisch anschließend mit einer Kräuterpesto aus frischem klein gehackten Rosmarin und Thymian sowie Knoblauch und einem Schuss Olivenöl marinieren und vor dem Garen mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Dann kommt die Keule mit einem Schuss Rotwein in einem Bräter in den Ofen – auf die unterste



Lecker: Braten aus der Wildschweinkeule.

FOTO: MÖBUS

Stufe. „Wir empfehlen mit 75 Grad Celsius Niedrigtemperatur zu Garen und dafür eine lange Garzeit von rund acht Stunden einzuplanen – so schmort die Keule langsam und wird zart“, weiß Darstein. Aus dem Bratensaft kann man die Soße zubereiten: Einfach den Bratensaft auf dem Herd erhitzen und mit etwas Speisestärke binden. Als Beilage empfiehlt der Küchenchef Rotkohl, Wirsing, Rosenkohl oder Schwarzwurzeln mit Semmelknödel.

Als Dessert schlägt Darstein – passend zur Weihnachtszeit – ein Lebkuchenparfait vor. Dazu werden vier Eigelb mit 80 Gramm Zucker schaumig gerührt, bis sich die Masse verdoppelt hat. Darunter werden dann 150 Gramm braune oder weiße Lebkuchen, in feine Brö-

sel zerkleinert, eine Messerspitze Lebkuchengewürz und 300 Gramm geschlagene Sahne gemengt. Das Ganze kann man in Förmchen oder Tassen füllen und im Gefrierschrank kühlen. „Je schneller es durchfriert, umso weniger Eiskristalle bilden sich“, erklärt der Küchenchef. „Wir servieren das Parfait mit Clementinen und einem Schuss Williams oder Grand Marnier verfeinert“, berichtet Maximilian Darstein. Wer sich die Mühe sparen will, kann das Menü auch im Hotel Darstein genießen – es steht dort derzeit auf der Speisekarte. |mmö

INFO

Hotel Darstein, Zur Blauen Adria 10, Altrip, Telefon 06236 4440, E-Mail: info@hotel-darstein.de, Infos im Internet: www.hotel-darstein.de