

Das Gericht

DESSERTSYMPHONIE MIT WEIHNACHTLICHEN AROMEN



GLÜHWWEIN FÜR EINGELEGTE ORANGEN

- 4 dl** Rotwein
- 80 g** Zucker
- 2 St.** Sternanis
- 1 Stange** Zimt
- 3 Stk.** Kardamom, grün
- 5 g** Ingwer
- 1 Stange** Zitronengras
- ½** Orange (Saft und Schale)
- 1 EL** Hibiskusblüten (oder 4 Karkadenblüten)

Alle Zutaten auf circa 80 °C erwärmen und circa 15 bis 20 Min. ziehen lassen.

- 3** Orangen zum Einlegen

Im lauwarmen Zustand die Orangen begeben, welche vorgängig mit dem Filetirmesser von der Schale befreit wurden. Circa 2 bis 3 Tage im Glühwein ziehen lassen.

MARRONI-TÖRTCHEN

- 2** Eigelb
- 35 g** Zucker
- 35 g** Butter
- 35 g** dunkle Schokolade (64% Kakao)
- 60 g** gemahlene Mandeln
- 20 g** Mandelmasse
- 50 g** Vermicellemasse
- 2** Eiweiss
- 1 Prise** Salz

ZUBEREITUNG

Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Butter und Schokolade im Wasserbad schmelzen. Vermicelle- und Mandelmasse glattrühren und mit der Zucker-Eigelb-Masse vermischen. Die flüssige Schokolade mit Butter dazugeben und gut mischen. Die gemahlene Mandeln begeben und verrühren. Zum Schluss das steif geschlagene Eiweiss mit einer Prise Salz darunterheben. Portionsformen mit Butter auspinseln und mit Zucker ausstreuen. Mit Kuchenmasse füllen und bei 190 °C im Backofen circa 15 Min. backen.

MARRONI-TIRAMISU

- 30 g** Eigelb (1)
- 35 g** Staubzucker
- 1 dl** Rahm
- 150 g** Mascarpone
- 75 g** Vermicellemasse
- ½ St.** Orangenraps
- ½ Blatt** Gelatine
- 2 EL** Zucker
- 10 St.** Magenbrot
Etwas Cointreau

VERARBEITUNG MAGENBROT FÜR TIRAMISU-BODEN

2 EL Zucker karamellisieren und mit wenig Wasser ablöschen, auflösen. Saft von ½ Orange dazugeben und mit Cointreau parfümieren. Magenbrot der Länge nach halbieren und mit dem Orangenkaramell beträufeln.

ZUBEREITUNG TIRAMISUMASSE

Eigelb und Staubzucker schaumig schlagen, Vermicellemasse und Mascarpone begeben und glattrühren. Orangenraps begeben und den steif geschlagenen Rahm unterheben. Die in kaltem Wasser aufgeweichte Gelatine ausdrücken und mit 1 EL Tiramisumasse auf dem Herd auflösen (nicht zu heiss). Aufgelöste Gelatine mit der Marronicreme gut verrühren. Portionsgläser mit den beträufelten Magenbrotstreifen auslegen und mit der Marronicreme füllen, kühl stellen.

SERVIER-TIPP ZUR VARIATION

Zimt-Sauerrahm-Glace mit Chili und Magenbrot. Passend auch Zimt- oder Karamellglace.



ZUM DESSERT

«Ob unser traditionelles Weihnachtsessen auch wirklich auf den Tisch kommt, hängt massgeblich von meinem Mann ab», sagt Susi Steiger-Wehrli. Denn der ist eben nicht nur Winzer und ein begnadeter Koch, sondern auch Jäger. «Wir wünschen ihm immer Waidmannsheil, denn nur dann gibt es unseren geliebten Rehrücken.» Im Hause Wehrli muss niemand gross überlegen, was er an Weihnachten macht. Denn die Grossfamilie, die zusammen das 11,5 Hektar umfassende Gut führt, feiert auch zusammen. «Irgendwo an einem Strand in der Karibik zu liegen, ist für uns alle absolut undenkbar», sagt die dynamische Winzerin, die in der Küche das Zepter ganz ihrem Mann überlässt. Aus gutem Grund: Denn Franz Steiger war lange Jahre Spitzenkoch, etwa im «Widder» in Zürich, im «Bürgenstock» und schliesslich fünf Jahre als Chefkoch im «Hirschen Erlinsbach». Dann lernte er Susi Wehrli kennen und wurde Winzer und Hauskoch. Im «Rebhüsl» der Wehrli, wo eine kleine, aber feine Küche nach seinen Vorstellungen realisiert werden konnte, zelebriert er viermal jährlich ein besonderes Wine&Dine. Für das Weihnachtsmenü kreiert er zum Wehrli-Süsswein eine weihnachtliche Dessertsymphonie. Im Zentrum der Mariage stehen geschälte Orangen, die zuvor drei Tage lang in Rotwein und Orangensaft eingelegt worden sind. Der Geschmack der raffiniert verfeinerten Orangen harmoniert perfekt mit dem edelsüssen Pinot, der sich nicht in erster Linie durch eine opulente Süsse, sondern über seine straffe Säure definiert.

Susi und Franz Steiger-Wehrli
Wehrli Weinbau
in Küttigen (AG)



Der Wein

Wehrli Weinbau AG Wehrli's Symphonie 2013

Ein reinsortiger Pinot Noir, die sorgfältig selektierten Trauben werden in Kistchen ausgelegt und während drei Tagen gefroren. Ausgebaut wird das Elixier im Stahltank. Aromen von Quitten, Aprikosen und Pfirsich. Auch ein Anflug von Trockenfrüchten und Honig. Zeigt im Gaumen ein tänzerisches Spiel zwischen Fruchtsüsse und anregender Säure.
www.wehrli-weinbau.ch



«Wir beginnen immer mit unserem Schaumwein und beenden das Weihnachtsfest meist auch mit älteren Jahrgängen von uns. Dazwischen gibt es Weine von unseren Schweizer Kollegen wie Martin Wolfner oder Martin Donatsch.»