

...die Kochsendung im OK Weinstraße

## Rezept zu Sendung #108

mit Markus Merkler und Marc André De Zordo

### Weihnachtsmenü

**Rote Beete Carpaccio  
mit Wasabi-Meerrettich-Schaum und Salat vom Babyspinat**

\*\*\*

**Wildschweinrücken im Speckmantel mit Balsamico- Himbeer-Jus,  
Kartoffelgratin und Brokkoli mit Blumenkohl/Mandel-Gröstel**

\*\*\*

**Schichtdessert mit Spekulatius, Tonkabohnen-Creme und  
Pflaumensugo**



### Zutaten Vorspeise

4 Stück Rote Beete  
1 Tube Wasabi  
1 Pck. Meerrettich  
250 ml Schlagsahne  
200 g Baby Spinat  
1 Schalotte  
Salz & Pfeffer  
Essig & Öl



### Zubereitung der Vorspeise:

Die Rote Beete in Wasser weichkochen. Für den Schaum in einer Schüssel Wasabi, Meerrettich, Salz, Pfeffer und Schlagsahne miteinander mischen, mit dem Pürierstab pürieren und anschließend mit einem Küchensieb sieben. Diese Masse kommt nun in eine Sprühflasche und wird kühlgestellt. Den Baby Spinat waschen und beiseitestellen. Aus Essig, Öl, Wasser, etwas Senf und einer fein geschnittenen Schalotte mit Salz und Pfeffer, sowie eine Prise Zucker eine Vinaigrette herstellen. Wenn die Rote Beete weich gekocht sind werden diese geschält und mit einem Hobel fein gehobelt.

Beim Anrichten kommen die Rote Beete Scheiben auf den Tellerboden, in die Mitte Salat mit der Vinaigrette und der Wasabi-Meerrettich-Schaum auf die Rote Beete. Auf Wunsch kann die Rote Beete auch mit Balsamico-Glace oder einem guten Oliven Öl und grobem Salz & Pfeffer garniert werden.

### Zutaten für die Hauptspeise

1 kg Wildschweinrücken  
12 Scheiben Bacon in Scheiben  
150 ml Balsamico dunkel  
50 g Himbeeren TK oder Frisch  
2 Gläser Wildfond  
500 g Kartoffeln gekocht  
1 Packung geriebener Käse  
300 ml Schlagsahne  
1 Pk. Butter

1 Brokkoli  
½ Blumenkohl  
1 Pk. Mandelstifte oder Blättchen  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zucker  
Rotwein für die Sauce  
Gemüsewürfel oder Suppengrün  
3 EL Tomatenmark

### **Zubereitung Hauptgang:**

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die gekochten Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Auflaufform mit Butter einfetten und Kartoffeln kompakt in die Form setzen. Sahne, Knoblauch, Muskatnuss, Salz & Pfeffer werden zusammen vermengt und auf den Kartoffeln verteilt. Gratin mit Käse bestreuen und ca. 20 Minuten in den Backofen stellen.

In einem Topf das Wurzelgemüse mit Tomatenmark anbraten. Dieses mit Rotwein ablöschen, etwas Balsamico und nach und nach Wildfond zugeben und reduzieren.

Den Wildschweintrücker mit Salz & Pfeffer würzen und in den Bacon einrollen. Nun in einer Pfanne von allen Seiten anbraten.

Aus dem Brokkoli die Rösschen lösen und in Salzwasser blanchieren. Den Blumenkohl über die grobe Reibe zerkleinern und in Butter gemeinsam mit den Mandelblättchen / -Stiften anschwitzen und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Den Wildschweinbraten für ca. 10 Minuten bei 85 °C im Ofen garen.

In die Sauce Himbeeren zugeben, mit etwas Speisestärke abbinden, und durch ein Sieb geben.



### Zutaten für das Dessert

1 Pck. Spekulatius  
1 kl. Eimer Griech. Sahnejoghurt  
5 EL Puderzucker  
300 g Pflaumen  
1 Stange Zimt, 2 Nelken, 1 Sternanis  
200 ml Rotwein am besten Dunkelfelder  
Abrieb einer Tonkabohne

### Zubereitung der Nachspeise:

Griechischer Sahnejoghurt mit Puderzucker und dem Tonkabohnenabrieb vermengen und diese Masse kaltstellen.

Pflaumen waschen und in Ecken schneiden. In einem Topf wird mit etwas Wasser und Zucker ein Caramel gekocht. Dann die Pflaumen zugeben, kurz ankochen und mit Rotwein ablöschen. Zusätzlich kommen Zimt, Sternanis und Nelken dazu.

Das Pflaumen-Sugo ca. 10 Minuten köcheln lassen und mit etwas Speisestärke binden.

Dessert in einem Glas schichten: Spekulatius-Brösel, Tonkabohnen-Creme und Pflaumen-Sugo als Topping.



Frohe Weihnachten wünschen euch  
Markus & Marc