Gewinnspiel

Gewinnen Sie einen Gutschein für ein exklusives Drei-Gänge-Menü für zwei Personen in der Traube Hanweiler.

Schlemmen in der Traube Hanweiler – Das ist Ihre Chance!

Genießen auf gut schwäbisch! Die Familie Windeisen lädt in der Traube in Winnenden-Hanweiler zum Verweilen und Schlemmen ein. Die Traube Hanweiler wurde vor über 100 Jahren gegründet und befindet sich bereits in der vierten Generation im Familienbesitz. Spezialitäten sind Wild aus heimischen Revieren und hausgeräucherter Lachs.

Leckere Verlosung

Einen Gutschein für ein exklusives Drei-Gänge-Menü für 2 Personen

In der „Traube“ in Winnenden-Hanweiler

Küchenchef Frank Windeisen kreiert speziell für den Gewinner und seine Begleitung ein jahreszeitliches Drei-Gänge-Menü. Die Gewinner sollten daher idealerweise kurz anrufen und ihren Wunschtermin in der Traube Hanweiler reservieren. So kann sich der Küchenmeister auf persönliche Vorlieben der Gäste bestens einstellen.

Mitmachen ist ganz einfach!

Beantworten Sie folgende Frage:

Wie alt war das Wildschwein, dessen Fleisch in Frank Windeisens Pfanne landet?

Wer gerne gewinnen möchte, hat hierzu

ab Samstag, 5. Dezember, die Gelegenheit. Ab dann kann auf unserer Webseite **www.zvw.de/weihnachten** unter drei Möglichkeiten die korrekte Lösung angeklickt werden.

Teilnahmeschluss ist Montag, 7. Dezember 2015, um 12 Uhr.

Unter allen richtigen Einsendungen mit vollständiger Adresse und Telefonnummer wird der Gewinner ausgelost.

Die Teilnahme am Gewinnspiel ist nur einmal möglich. Mitarbeiter des ZVW sind ausgenommen, eine Barauszahlung des Gewinns ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Im zweiten Teil unserer Weihnachtsdinner-Serie kocht Küchenmeister Frank Windeisen von der „Traube“ in Hanweiler für uns Filet vom Jungwildschwein im Speckmantel „à la normandie“ mit karamellisierten Apfelspalten und Walnüssen. Dazu wird ein französisches Kartoffelgratin gereicht. Bon Appetit!

Frank Windeisen ist gut vorbereitet. Fotos: Schlegel

Kochen kann so einfach und dabei so lecker sein – Frank Windeisen zeigt, wie das geht

WEIHNACHTSDINNER „TRAUBE HANWEILER“

Der Familie zu Weihnachten ein leckeres Gericht kredenzen, aber dafür nicht den ganzen Tag in der Küche stehen müssen, das ist das Motto, unter dem Frank Windeisens Kreation für unser Weihnachtsessen steht. „Meine Frau, die über den Service im Restaurant wacht, und ich haben uns etwas überlegt, das auch weniger routinierte Hobbyköche einfach nachkochen können“, sagt der zweifache Familienvater. Die Vorweihnachtszeit sei schließlich stressig genug und das Zusammensein mit der Familie am wichtigsten. Geschmacklich geht Windeisen bei seinem Essen aber keinerlei Kompromisse ein. „Das ist einfach etwas Schönes zu Weihnachten, das herzhafte Wildfleisch, die fruchtigen Äpfel, die knackigen Walnüsse, der Speck, dazu das cremige Gratin“, schwärmt er.

Jungwildschwein aus heimischen Wäldern

Wichtig für das Gelingen sind neben einer guten Vorbereitung vor allem gute Ausgangsprodukte. Das Filet vom Jungwildschwein, das Windeisen mit flinken Händen von Sehnen und Haut befreit, hat ein befreundeter Jäger geschossen. Wobei der Küchenmeister das zwei bis drei Jahre alte Tier theoretisch auch selbst hätte schießen können. Frank Windeisen ist nämlich, wie auch sein Vater Jörg, ebenfalls Jäger. Da liegt es nahe, dass Wild als Spezialität des familiengeführten Hauses auch beim Weihnachtsdinner zu Ehren kommt.

„Wild ist ein tolles Lebensmittel, angesichts von Fleischskandalen und Missständen in der Massentierhaltung“, findet Frank Windeisen, der das Restaurant bereits in vierter Generation führt. Wer kein Wild mag, der kann alternativ ein Schweinefilet verwenden. Das parierte Filet schneidet der Koch in vier gleich große Stücke und würzt sie mit Pfeffer und Salz – durch den Speck kommt man später nicht mehr heran zum Würzen. Den Speck um die Filetstücke wickeln und mit einem Zahnstocher feststecken. Die fertigen Pakete beiseitestellen und schon geht es zur nächsten Station in Windeisens Küche: dem Gratin. „Am besten die Zutaten vorher alle hinrichten, dann geht es am schnellsten und alles ist gleichzeitig fertig“, empfiehlt er.

Der Hobel schneidet nicht fein genug

„Das Gratin ist eine einfache und leckere Sache für zuhause.“ Windeisen verfeinert es mit Lauchzwiebeln und Creme fraiche. „Die leichte Säure gibt dem Gratin einen französischen Touch.“ Die Kartoffeln schneidet der Koch routiniert in hauchdünne Scheiben. „Ich habe es vorher mit einem Hobel probiert, aber die Scheiben waren mir zu dick. Mit der richtigen Technik und einem scharfen Messer kann man quasi blind schneiden, da kann nichts schief gehen“, meint der Profi. „Verbrennungen passieren in der Hektik schon eher.“ Nachdem er die Kartoffelscheiben und Lauchzwiebeln in eine Form geschichtet hat, erhitzt Windeisen in einem Topf Sahne mit etwas Salz. „Durch das Erhitzen spart man nachher Zeit im Ofen und die Gewürze verteilen sich besser.“ Muskat darf bei dieser Liaison nicht fehlen, genauso wenig wie bei Püree oder Rösti. Aber: „Beim Kochen kann man nach Lust und Laune variieren. Wer kein Muskat mag, lässt es weg.“ Die Kartoffelscheiben übergießt er schließlich gleichmäßig mit der heißen Sahne und drückt sie zusammen, damit das Ganze kompakt wird und nicht später auf dem Teller auseinanderfällt.

Im Ofen stockt die Sahne bei etwa 200 Grad Celsius und die Kartoffeln saugen die Flüssigkeit nach und nach auf. Der Käse kommt erst nach 20 Minuten drüber, er würde sonst dunkel werden. „So ist es eine sichere Sache“, sagt Windeisen. Die Kunst ist es, dass das Gratin weder zu trocken noch zu flüssig wird. „Am besten vorher mal ausprobieren oder bei Bedarf noch etwas Sahne nachfüllen. Eine höhere Form verhindert, dass das Gratin überkocht und den Ofen verkleckert“, empfiehlt der Koch. Schließlich will man nach dem Festessen nicht auch noch den Ofen putzen. „Das Tolle bei diesem Essen ist, dass nachher alles im Ofen zusammen kommt. Das Gratin, die Filetstücke und die Apfelspalten. Und alles ist gleichzeitig fertig“, vorausgesetzt das Timing stimme.

Während das Gratin im Ofen anfängt zu blubbern, wendet sich Windeisen den Äpfeln zu. Geeignet ist eine eher feste Sorte wie Elstar, ein Boskop hingegen würde zu weich werden und verkochen.

„Die Apfelspalten werden später karamellisiert, aber sie sollten noch etwas Biss haben“, erzählt der Küchenmeister. Die Schale lässt er dran, das „sieht schöner aus“ und Vitamine stecken bekanntlich auch drin. Anschließend etwas Zitronensaft drüber träufeln, damit die Äpfel bis zur Weiterverarbeitung nicht braun werden. Die Säure passt außerdem gut zur leichten Schärfe, die eine Viertel Chili und etwas Ingwer beisteuern. Die Kerne bei der Chili kommen raus, „die Schärfe wäre sonst zu dominant“, gibt Windeisen zu bedenken. Noch grob gehackte Walnüsse dazu und alles beiseitestellen.

Windeisen widmet sich nun wieder den vorbereiteten Filetpaketen und entzündet die Gasflamme. „Die Pfanne gut heiß werden lassen, sonst läuft der Fleischsaft heraus.“ Zum Anbraten eignet sich Sonnenblumen- oder Rapsöl, „Hauptsache nicht zu dominant.“ Viel Öl braucht man sowieso nicht, weil der Speck fett ist. Windeisen röstet das Fleisch von allen Seiten kurz an, Rosmarin und Knoblauch fürs Aroma landen auch noch in der Pfanne. Dann kommen die Fleischpakete schon zum Gratin in den Ofen. Mit Alufolie abgedeckt werden sie bei circa 180 Grad Celsius fertig gegart.

„Alles andere haben wir ja schon erledigt und gart im Ofen“, erklärt er, „bleiben nur noch die Apfelstücke und die Soße.“ Endspurt also.

In einem Topf karamellisiert er Butter mit Zucker. „Den Zucker einfach verlaufen lassen und keine zu hohe Temperatur wählen, dann ist man auf der sicheren Seite.“ Die Butter verhindert außerdem, dass der Zucker allzu schnell anbrennt. Jetzt kommen die vorbereiteten Apfelspalten samt Chili, Ingwer und den gehackten Walnüssen mit in den Topf. Ein herrlicher Duft macht sich in der Küche breit. „Kurz köcheln lassen und mit Calvados ablöschen“, erklärt Windeisen. Die Spalten nimmt er nach wenigen Minuten aus der Pfanne und stellt sie im Ofen warm.

Mit etwas Geduld zur gewünschten Sämigkeit

Der Butteransatz wird nun für die Soße verwendet, Wildfond dazu geben und alles reduzieren lassen. Wer möchte, kann die Soße zum Schluss noch mit etwas Speisestärke abbinden, aber mit einem richtigen Wildfond und etwas Geduld wird sie von allein sämig. Zuhause kann man einen Wildfond aus dem Glas verwenden. Im Restaurant kocht Windeisen diesen selbstverständlich selbst, „aus Wildknochen, Lorbeer, Wacholder, Nelke, Pfeffer, Salz und einem guten Rotwein“ resümiert er grob die Zutatenliste.

Kurz bevor alles fertig ist, schauen wie auf Bestellung zwei neugierige Köpfe in die Küche. Ehefrau Lisa hat die Söhne Ben und John aus dem Kindergarten abgeholt, und die spickeln mal eben, was der Papa in der Restaurantküche heute so zaubert. „Ha, das blubbert“, kommentiert der fünfjährige Ben begeistert das Geschehen im Ofen. Das Jungwildschweinfilet dürfte allerdings nicht ganz nach seinem Geschmack sein. „Am liebsten mögen sie Spätzle mit Soß“, erzählt Mutter Lisa und lacht.

Nach der kurzen Unterbrechung ist die Soße wie gewünscht sämig eingekocht und es kann angerichtet werden. Windeisen schneidet die Filetstücke durch: „Perfekt, schön saftig“, freut er sich. Den Soßenspiegel auf die Teller verteilen, die Filets darauf anrichten, die Apfelspalten und Walnüsse dazu und das Gratin entweder separat oder mit auf den Tellern servieren – fertig.

„Eigentlich eine einfache Sache und dabei so lecker!“, fasst Windeisen zusammen. Zeit für die Familie zu haben, ist für ihn an Weihnachten am wichtigsten. „Da nehmen wir uns den ganzen Tag frei und gutes Essen gehört natürlich dazu. Aber man sollte dafür nicht den ganzen Tag in der Küche stehen müssen.“

Susann Köhler

Filet vom Jungwildschwein im Speckmantel „a la normandie“ mit karamellisierten Apfelspalten und Walnüssen dazu französisches Kartoffelgratin

Für 4 Personen:

Für das Jungwildschweinfilet:
1 kg Filet vom Jungwildschwein (alternativ Schweinefilet)
250 g Speckscheiben (ca. 8 Scheiben)
Salz, Pfeffer, etwas Butter und Öl
4 Rosmarinzweige

Für die Garnitur und Soße:
2 Äpfel
100 g Walnusskerne
75 g Zucker
60 ml Calvados
300 ml Wildfond (alternativ Rinderfond)
Salz, Pfeffer, Chili, Ingwer, Speisestärke
½ Zitrone (Saft)
30 g Butter

Für das französische Kartoffelgratin:
800g festkochende Kartoffeln
250 ml Sahne
100 g Crème fraîche
200 g Parmesan
1 Knoblauchzehe
2 Lauchzwiebeln
Salz, Muskat, etwas Butter

Zubereitung:

1. Von den Wildschweinfilets vorhandene Sehnen entfernen und in circa fünf Zentimeter breite Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Speckscheiben umwickeln.

2. Die Kartoffeln schälen und in zwei Millimeter dünne Scheiben schneiden. Die Lauchzwiebeln putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden und zusammen mit den Kartoffelscheiben in eine gebutterte backfeste Form geben. Sahne und Crème fraîche leicht erhitzen, mit Salz, Muskat und etwas Knoblauch (gepresst) würzen und über die Kartoffel-Lauch-Scheiben geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Celsius circa 25 Minuten backen, dann mit Parmesan bestreuen und bis zur gewünschten Bräune weiter backen (circa 15 Minuten).

3. Die Äpfel waschen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Die Walnusskerne grob hacken, mit den Apfelspalten, Ingwer-Chiliwürfelchen und dem Zitronensaft vermischen.

4. Die Filets in einer heißen Pfanne mit etwas Öl, von allen Seiten anbraten und die Rosmarinzweige dazu geben. Auf eine feuerfeste Platte geben und mit Alufolie zugedeckt die letzten 20 Minuten mit dem Gratin im Ofen durchgaren.

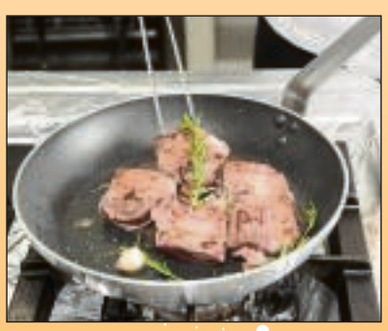
5. Butter und Zucker in einer Pfanne hell karamellisieren lassen. Die Apfel-Walnuss-Stücke dazu geben, einige Minuten köcheln lassen und mit Calvados ablöschen. Nun die Apfelstücke aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Wildfond zu dem Karamell in die Pfanne geben und fünf Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Bedarf mit etwas Speisestärke abbinden.

Der Profi empfiehlt, sich am besten...

... alle Zutaten bereitzulegen.

Die Kartoffeln fein schneiden.

Mit der heißen Sahne übergießen.



Von allen Seiten kurz anbraten.

Der fertige Teller – ein Gedicht.