MIT STERNCHEN!

Wie sieht ein Weihnachts-MENÜ 2.0 aus? Mit Fleisch? Mit Fisch? Vegetarisch? Wir haben den STERNEKOCH Christian Scharrer gebeten, uns Festtagsgänge zu zaubern, die alle GLÜCKLICH machen

WEIHNACHTEN IST ... ein Fest des Genießens. Nur genießt heute jeder anders. Gerade beim Essen gibt es unterschiedlichste Vorlieben und Bedürfnisse. Darum haben wir einen Profi, den Sternekoch Christian Scharrer, befragt, der für die Küche des Restaurants „Courtier" im „Weissenhaus Grand Village Resort & Spa" verantwortlich ist. Exklusiv für ELLE hat er ein festliches Kombi-Menü kreiert. Das aus besonderen vegetarischen Gängen besteht, die dann wunderbar mit Fisch oder Fleisch ergänzt werden können ...

FOTOS: POLLY WREFORD/SARAH KAYE.COM

KOMBI-MENÜ

1. VORSPEISE

Blumenkohl / Kaviar des Feldes
+
Jakobsmuschel roh mariniert

Der „Kaviar des Feldes" ist eine Art vegetarischer Kaviar. Er wird aus den Samen der Kochia-Pflanze gewonnen.

2. VORSPEISE

Topinambur / Trüffel aus dem letzten Jahr
+
Steinbutt

Gemeint ist schwarzer Wintertrüffel (Tuber melanosporum), der einen besonders intensiven Geschmack hat.

HAUPTGANG

Sellerie / Artischocke / Parmesan
+
Rehrücken

Für diesen Gang eignen sich kleine Artischocken, die auch Poveraden heißen, besonders. Sie sind feiner.

DESSERT

Blaubeere / Marone / Mandel

Aus den Maronen wird ein Püree. Und das wird mit einer Spritztüte in Spaghettini-Form gebracht.

+++ Alle Rezepte auf elle.de/weihnachten-menue-2020 +++

FOTOS: SHUTTERSTOCK (2)