

HANDWERKSKAMMER HEILBRONN-FRANKEN

Handwerk à la carte: Leckereien fürs Fest

Junge Handwerker präsentieren ihre Rezepte zum festlichen Schlemmen an den Feiertagen



Foto: mallonkosta - stock.adobe.com



TIPP:
DIE REZEPTE GIBT ES
ALS DOWNLOAD UNTER
HWK-HEILBRONN.DE/
WEIHNACHTEN

An Weihnachten soll es gemütlich und stimmungsvoll sein. Und das Essen besonders lecker. Gemeinsam mit der Familie und Freunden schlemmen, das macht für viele die Feiertage aus. Einige der besten Jungbäcker aus der Region Heilbronn-Franken haben dafür ein tolles Drei-Gänge-Menü zusammengestellt. Winterlich herhaft, klassisch edel und fruchtig raffiniert. Für jeden Geschmack ist etwas dabei. Und die passenden Weine gibt es auch gleich mit dazu. Das Menü und die Weinempfehlungen stammen von Handwerkern, die beim Leistungswettbewerb des

Deutschen Handwerks den ersten Platz auf Kammerebene erreicht haben. Bäcker Niclas Straka aus Bad Mergentheim, Fleischer Paul Schmieg aus Blaufelden, Konditorin Deborah Hörmann aus Schwäbisch Hall und Weintechnologe Marvin Nesper aus Beilstein zeigen mit ihren Rezepten und Empfehlungen, wie kreativ sie sind und mit wie viel Freude sie ihr Handwerk ausüben. Also ran an die Einkaufsliste. Weihnachten kann kommen. Viel Spaß beim Kochen und Genießen.

Mehr zum **Leistungswettbewerb** des Deutschen Handwerks: www.hwk-heilbronn.de/plw

Vorspeise: Bunte Winterquiche

VON BÄCKER NICLAS STRAKA



”

Diese Quiche habe ich schon oft gemacht und dafür viel Lob bekommen – unter anderem auch bei meiner Zwischenprüfung.“

Niclas Straka
bester Bäcker 2021 in der Region Heilbronn-Franken
Foto: privat

Zutaten

- Für den Mürbeteig**
- 250 g Weizenmehl Type 550
 - 125 g Butter
 - 30 ml Wasser
 - 1 Msp. Backpulver
 - Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß

- Für die Füllung**
- 3–4 Karotten
 - 3–4 Kartoffeln
 - 2 Rote Beeten
 - 1–2 Knollensellerie
 - Ca. 100ml Sahne
 - 2 Eier
 - ca. 100 g Streukäse

Arbeitsschritte

- Alle Zutaten für den Mürbeteig zusammenkneten und kühlstellen.
- In der Zwischenzeit das Gemüse in dünne Scheiben schneiden und halbieren, falls die Scheiben zu groß sind.
- Mürbeteig ausrollen und in eine geeignete, gefettete Form (Quiche-Form) legen.
- Gemüsescheiben abwechselnd

- ringsum auf den Mürbeteig drapieren.
- Die Eier mit der Sahne verrühren, bei Bedarf nochmal würzen und über dem Gemüse verteilen.
- Den Streukäse auf der Quiche verteilen und für 55–65 Minuten je nach Scheibendicke bei 180 °C Ober- und Unterhitze im Ofen backen.
- Die Quiche bei Erreichen der gewünschten Bräunungsstufe mit Alufolie abdecken.

Hauptspeise: Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Soße

VON FLEISCHER PAUL SCHMIEG

Zutaten

- Für den Zwiebelrostbraten**
- 1,2 kg Roastbeef
 - 6 Zwiebeln
 - 4 Karotten
 - 1 Knollensellerie
 - 500 g Röhrenknochen
 - 250 g Wade
 - 1 l Rotwein
 - Speisestärke
 - Salz, Pfeffer
 - Knoblauchpulver
 - Paprika Edelsüß
 - 200 g Mehl für die frittierten Zwiebeln

Für die Spätzle

- 1 kg Mehl
- 8–9 Eier
- Mineralwasser
- Salz

Arbeitsschritte

- Zu Beginn die Wade und die Knochen in einem großen Topf anrösten.
- Anschließend das Fleisch und die Knochen aus dem Topf nehmen und den Sellerie, die Karotten und die Zwiebeln in den Topf geben und anrösten.
- Danach das Fleisch wieder in den Topf geben, den Rotwein und etwas Wasser dazugeben und 48 Stunden köcheln lassen.
- Für den perfekten Spätzleteig Mehl mit Eiern, etwas Mineralwasser und etwas Salz vermischen und zu einem zähen Teig verkneten, der Blasen schlagen sollte. Jetzt die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig etwas ruhen lassen.
- Zwiebeln in Ringe schneiden und in Mehl wenden. Dann die Ringe frittieren, bis sie goldgelb sind und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
- Das Roastbeef in vier Zentimeter

- dicke Scheiben schneiden. Diese Scheiben von beiden Seiten anbraten (1 Minute pro Seite). Danach die Scheiben in den vorgeheizten Backofen bei 90 °C legen, bis sie eine Kerntemperatur von 58 °C (medium) erreicht haben. Für alle ohne Fleischthermometer: Das dauert circa 10 bis 15 Minuten.
- So lange die Roastbeef-Scheiben im Backofen sind, die Spätzle zubereiten. Den Spätzleteig durch eine Spätzlepresse in kochendes Salzwasser drücken. Wenn das Wasser wieder aufkocht, sind die Spätzle fertig. Mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser holen und kurz in kaltem Wasser abschrecken. Anschließend noch kurz warmstellen.
- Die Knochen, die Wade und das Gemüse aus dem Topf nehmen und die Soße mit Speisestärke abbinden. Die Soße mit Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und Paprika edelsüß abschmecken. Nun die Soße noch absieben.
- Zum Schluss das Fleisch aus dem Backofen holen und auf eine Platte legen. Die frittierten Zwiebelringe auf das Fleisch legen. Der Hauptgang ist fertig und kann serviert werden.



”

Der Zwiebelrostbraten ist mein Leibgericht.“

Paul Schmieg
bester Fleischergeselle 2021 in der Region Heilbronn-Franken.
Foto: privat

Dessert: Adventszauber

VON KONDITORIN DEBORAH HÖRMANN

Zutaten

- Für die Spekulatius-Mascarponecreme**
- 200 g Sahne
 - 250 g Quark
 - 250 g Mascarpone
 - 100 g Zucker
 - 350 g Tiefkühl-Himbeeren
 - 250 g Spekulatius

Für das Zimteis

- 180 ml Milch
- 540 ml Sahne
- 2 TL Zimt
- 180 g Zucker
- 4 Eigelb

Für die warmen Sauerkirschen

- 250 g Sauerkirschen
- 200 g Sauerkrirschen
- 50g Zucker
- Prise Zimt
- 15 g Mondamin

Arbeitsschritte

- Für die Creme den Quark, Mascarpone und Zucker miteinander verrühren.
- Die Sahne steif schlagen und unter die Masse heben.
- Die Masse abwechselnd mit zerbrochenem Spekulatius und den Himbeeren einfüllen. Über Nacht durchziehen lassen.
- Für das Zimteis Sahne mit Milch und Zucker erhitzen und etwas köcheln lassen.
- Die Eigelbe weißcremig rühren, zwei große Schöpflöffel der Sahne-Milch-Mischung unterrühren, sodass sich die Temperatur etwas angleicht.



”

Für mein Rezept verwende ich Sauerkirschen aus der Region, Himbeeren aus dem eigenen Garten und verbinde sie mit weihnachtlichen Komponenten wie Zimt und Spekulatius.“

Deborah Hörmann
beste Konditorgeselle 2021 in der Region Heilbronn-Franken.
Foto: privat

- Dann die Eimasse in die Sahne-Milch-Mischung geben und ein bisschen eindicken lassen.
- Die Masse in eine kalte Schüssel umfüllen und in das Gefrierfach stellen.
- Nach einer Stunde umrühren, dann für nochmals zwei Stunden weiterfrieren lassen.
- Zuletzt den Sauerkirschsft mit Zucker zum Kochen bringen.
- Mondamin mit etwas Saft verrühren und in die kochende Flüssigkeit rühren.
- Zimt und Sauerkrirschen unterrühren und etwas abkühlen lassen, bis es lauwarm ist.
- Gemeinsam mit dem Eis und der Creme anrichten und weihnachtlich ausdekorieren.

Weinempfehlung

VON WEINTECHNOLOGE MARVIN NESER

Vorspeise

- Zur Vorspeise empfiehlt sich ein halbtrockener Muskateller, der mit seiner Frische und seiner fruchtigen Note ein super Begleiter ist.

Hauptgang

- Zum Hauptgang eignet sich ein Syrah. Mit seinem kräftigen und würzigen Geschmack passt er hervorragend zu einem Zwiebelrostbraten.

Dessert

- Durch seine hohe Restsüße harmonisiert die Schwarzriesling-Trockenbeerenauslese perfekt zu diesem Dessert.



”

Für die richtige Wahl nach dem passenden Wein sollte man am besten in eine Weinhandlung gehen. Dort wird man hervorragend beraten und man kann die Weine auch probieren.“

Marvin Nesper, bester Geselle der Weintechnologen, seit 2018 in der Region Heilbronn-Franken.
Foto: privat

IMPRESSUM

Handwerkskammer Heilbronn-Franken

Allee 76, 74072 Heilbronn
Tel. 07131/791-102,
Fax 07131/791-200.

E-Mail: info@hwk-heilbronn.de
Verantwortlich:
Hauptgeschäftsführer Ralf Schnörr