



Unser Tipp für Ihr

# Weihnachts- MENÜ

Besonders Weihnachten gilt als Fest der Sinne und der lukullischen Leckereien. Daher setzen unsere Gourmet-Köche zum feierlichen Anlass auf Traditionelles und verraten Ihnen, womit Sie Ihre Lieben zum Fest der Feste verwöhnen können.

**Unserer Weinempfehlungen hinterlassen mit Düften von Pinienhainen und Kräuternoten, Himbeere oder Dörripflaumen am Gaumen einen harmonischen Eindruck, der das Weihnachtsmenü wunderbar abrundet.**



## Weinempfehlung

Pinot Grigio Doc „St. Valentin“, 2005,  
Kellerei St. Michael Eppan

## Senfrisotto mit Hauskaninchen, karamellisierten Zwiebeln und Cheddar

Für den Risotto:

- 300 g Risottoreis (z. B. Carnaroli)**
- 50 g Pommery-Senf (Moutarde de Meaux)**
- 5 g Dijon-Senf**
- 1 l Gemüsefond**
- 30 g Parmesan, gerieben**
- 60 g kalte Butter**
- Olivenöl**
- Salz, Pfeffer**

Für das Kaninchen:

- 4 Kaninchenrückenfilet, pariert**
- 3 Thymianzweige**
- Salz, Pfeffer**
- Olivenöl**

Für die karamellisierten Zwiebeln:

- 1 große Zwiebel, fein gehackt**
- 15 g Zucker**
- 30 g Butter**

Zum Anrichten:

- 100 g Cheddar, geraspelt**

Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, die fein gehackten Zwiebeln und Butter dazugeben. Ungefähr 30 Minuten glasig dünsten. Auf einem Küchenpapier abtropfen und auskühlen lassen. Für den Risotto den Reis mit etwas Olivenöl im Topf anlaufen lassen, so viel heißen Gemüsefond aufgießen, dass der Reis bedeckt ist, salzen und

pfeffern. Unter ständigem Rühren 13–15 Minuten kochen lassen, dabei immer wieder Gemüsefond nachgießen. Mit Senf, kalter Butter und geriebenem Parmesan abbinden.

Die Kaninchenfilets zusammen mit dem Thymian ungefähr 5 Minuten in Olivenöl auf allen Seiten anbraten, salzen und pfeffern. Ungefähr 10 Minuten bei 80 °C warm halten.

Anrichten: Den Reis mithilfe eines Metallrings auf die Teller geben, die Kaninchenfilets in Scheiben schneiden und auf den Reis setzen, mit Cheddar bestreuen. Eine Nocke von den karamellisierten Zwiebeln daneben anrichten.

Tipps: Wenn Sie keinen Cheddar bekommen, können Sie auch einen Rohmilchkäse nehmen. Pommery-Senf kann man durch einen anderen groben, nicht süßen Senf ersetzen.