

**Jeia Scholtus et Stéphane Meyer vous proposent un menu de fête à 4 mains  
accompagné des vins de**



## **MENU**

**Tatin d'oignon au miel accompagné du Clos de la joie**

**Kächtenzopp mat Terraphon**

**Poireaux rôtis au four avec lamelles de truffe accompagné du Pinot Gris 2017**

**Fëschpäckelcher mat Wantergeméis mat Riesling Palmbierg 2017**

**Brioche grillée, compote de butternut à la vanille de Tahiti accompagné du vin de pomme  
Pommesie**

**Walnëss-Cantuccini mat Vendange Tardive**

***Les recettes sont pour 4 personnes.***

# Tatin d'oignon au miel

## Ingrédients :

- 4 oignons moyens
- une pâte feuilletée
- 60 gr de beurre
- sel, poivre
- thym
- noix de muscade en poudre
- cumin en poudre
- 30 gr de miel acacia liquide



## Préparation :

1. Peler les oignons, puis les couper en deux.
2. Faire colorer dans une poêle antiadhésive.
3. Beurrer généreusement des petits moules à tartelettes.
4. Ajouter une cuillère à café de miel.
5. Ajouter sel, poivre et épices.
6. Disposer les demi-oignons face grillées vers le bas.
7. Recouvrir d'un petit rond de pâte feuilletée.
8. Cuire au four à 200° environ 10 minutes.
9. À la sortie du four saupoudrer de thym.

Accompagné de

*clos de la joie*  
**ROSPORT**



**BRENNESSELCOOKING**

# Käschtenzopp

## Dir braucht:

### fir d'Zopp

- 350 g lesskäschten (virgekacht)
- 2 kleng Schallotten
- 2 EL Botter
- 750 ml Geméisbriit
- 75 ml Ram
- Salz, Pfeffer, Muskot

### fir den Topping

- 50 g lesskäschten (virgekacht)
- 2 Scheiwen Liefkuch
- 1 Zweig Rosmarin
- e bësse Botter
- Piment d'Espelette (optional)



©mypickedfood.lu

## Zoubereedung:

1. D'Schallotte schielen a kleng schneiden.
2. D'Käschtchen fir d'Zopp a 4 schneiden.
3. D'Käschtchen zesumme mat de Schallotten am Botter kuerz ubroden.
4. Mat der Geméisbriit ofläschchen an dann 20 Minutte lues kache loossen.
5. Dann de Liefkuch a Wierfelen schneiden an d'Käschtchen fir den Topping graff schneiden.
6. De Liefkuch an d'Käschtchen zesumme mam Rosmarin an e bësse Botter an der Pan ongefëier 5 Minutte réischteren. Fir dass näischt ubrennt, ëfters dra réieren.
7. Elo kënnt dir d'Ram an d'Zopp maachen an alles gutt püréieren.
8. Mat Salz, Pfeffer a Muskot wierzen.
9. D'Zopp zesumme mam Topping zerwéieren.

## Wäinemeefung



# Poireaux au four aux lamelles de truffes

## Ingrédients :

- 4 beaux poireaux
- 1 petite truffe (melanosporum)
- une botte de thym frais
- 100 g de fromage de chèvre frais
- 50 g de pignons de pin
- huile d'olives
- miel
- sel



## Préparation :

1. Préchauffer le four à 250°C
2. Ôter les feuilles vertes des poireaux
3. Les couper dans le sens de la longueur sans fendre en deux.
4. Poser sur papier cuisson.
5. Enfourner 20mn. Retirer les feuilles noires.
6. Couper les poireaux en deux.
7. Agrémenter de thym, chèvre frais, miel et sel
8. Râper finement la truffe au dernier moment

Accompagné de

*de verspillte Lausboof*  
**PINOT GRIS**

**BRENNESSELCOOKING**



# Fëschpäckelcher mat Wantergeméis

## Dir brauchst:

- 4x 100 g wäisse Fëschfilet
- 240 g Wantergeméis
- 8 EL Wäisse Wäin
- 4 EL Olivenueleg
- Salz, Peffer
- 1 Bond Péiterséileg
- Botter



©mypickedfood.lu

\*z.B. 80 g Wuerzelen, 80 g Rutabaga an 80 g Pastinaken

Alternatiivt Geméis: Poretten, Kabes, Spinat ...

Als Bäilag kënt dir frësch Baguette oder Räis zerwéieren.

## Zoubereedung:

1. De Schäffchen op 180° Ëmloft virwiermen.
2. 2 Stécker Bakpabeier an der Breet deelen. Dir brauchst 4 Stécker vu +- 30 x 20 cm.
3. D'Geméis wäschen, schielen an a kleng Sträife schneiden.
4. De Fësch op béide Säite salzen a pefferen.
5. Ee Bakpabeier huelen an ee Fëschfilet an d'Mëtt leen. Dann 60 g Geméis drop verdeelen. 2 EL Wäin an 1 EL Olivenueleg driwwer schëdden.
6. Déi laang Säite vum Bakpabeier zesummefalen an di aner Säite mat Kicheficelle wéi eng Kamell zesumme strécken. De Fësch soll komplett agepaakt sinn.
7. Dëst fir déi aner Päckelcher widdershuelen an d'Päckelcher da bei 160° Ëmloft fir 20 Minutten an de Schäffche stellen.
8. Déi deck Sträng vum Péiterséileg ofschneiden. De Rescht Péiterséileg kleng schneiden.
9. Botter an enger Pan waarm maachen an de Péiterséileg doran knuspereg broden.
10. D'Fëschpäckelcher mam Péiterséileg zerwéieren.

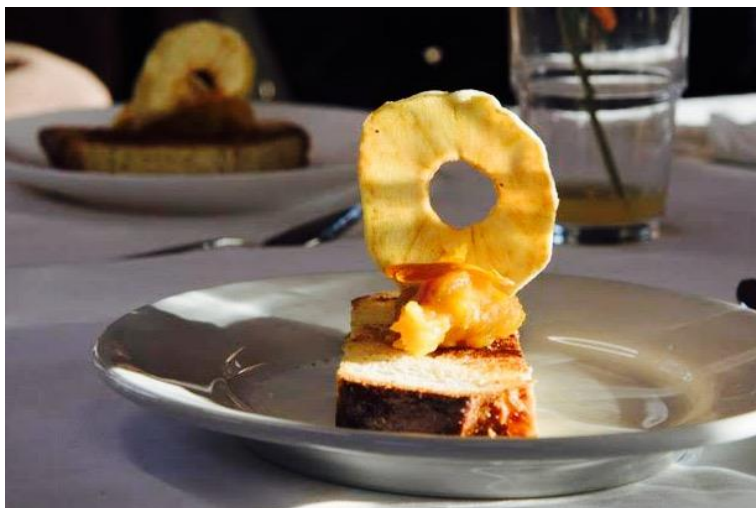
## Wäinemfeeling



# Brioche grillée, compote de butternut à la vanille de Tahiti

## Ingrédients :

- 1 brioche coupée en tranches, puis grillées
- 1 butternut
- 70 gr de cassonade
- 1 gousse de vanille de Tahiti
- 25cl de jus d'oranges
- 10cl eau minérale



## Préparation :

1. Peler puis tailler la courge en petits cubes.
2. Cuire à feu doux avec tous les ingrédients jusqu'à évaporation du liquide et cuisson de la courge.
3. Conserver en bocal ébouillante au réfrigérateur.
4. Dresser une quenelle sur une tranche de brioche grillée, décorer de lamelles de pommes séchées et de poudre de peau de courge.

Accompagné de



**BRENNESSELCOOKING**

# Walnëss-Cantuccini

## Dir brauchst:

- 125 g Walnësskären
- 250 g Dinkelmeiel
- 2 Eeër
- 120 g brongen Zocker
- 1EL Bourbon Vanillszocker
- 1 EL Bio-Orangëschuel geraaspelt
- 1 TL Kardamom\*
- 1 TL Bakpolver
- 30 g Botter (mëll)
- 1 Pouz Salz
- 1 EL Amaretto (optional)



©mypickedfood.lu

\*Alternativ kënnst dir och Spekulatiusgewürz oder Liewkuchgewürz huelen.

## Zoubereedung:

1. D'Nëss mat engem Messer graff hacken an enger Pan réischteren.
2. Alles (bis op d'Nëss) an enger Kichemaschinn oder mat der Hand zu engem glaten Deeg knieden.
3. Dann d'Nëss dobäi maachen a mat den Hänn weider knieden.
4. Den Deeg an eng Folie wéckelen an 30 Minutte kal stellen.
5. De Schäffchen op 175 ° Ëmloft virwiermen.
6. Den Deeg a 5 deelen a Strulle vun c.a. 4 cm Duerchmiesser rullen.
7. D'Strullen op e Blech mat Bakpabeier leen.
8. Am virgewiermte Schäffche bei 175 ° 15 Minutte baken.
9. D'Strullen ofkille loossen.
10. Dann Stécker vun 1 - 1,5 cm schneiden an déi bei 175 ° Ëmloft nach eemol fir 8 Minutte baken.

## Wäinemeelung

HARLEKIN

