



Weihnachtsmenü „Gans schön festlich“

Vorspeise

Schwarzwurzelsüppchen

Winterlicher Salat mit Ziegenfrischkäse

Hauptgang

Rosa gebratene Gänsebrust in Rotweinfarce
an Kartoffel-Maronen-Püree

Dessert

Kaiserschmarren mit Zabaione



Rezept Vorspeise Schwarzwurzelsüppchen

Zutaten

1 kleine Stange Lauch
500g Schwarzwurzeln
150g Kartoffeln
1EL Butter 4EL Sahne 1 Liter Gemüsebrühe
1/4TL Majoran getrocknet
Weißer Pfeffer Muskat frisch gerieben
Schnittlauch in Röllchen geschnitten

Zubereitung

Die Schwarzwurzeln schälen, in grobe Stücke schneiden und sofort in mit Mehl und Essig vermischtes kaltes Wasser legen, damit sie sich nicht verfärben.

Lauch putzen, in Ringe schneiden und in der Butter andünsten. Kartoffeln schälen und würfeln. Kartoffelwürfel und Schwarzwurzelstücke zugeben. Die Gemüsebrühe dazu gießen, mit Majoran, weißem Pfeffer und Muskat würzen. Ca. 25 - 30 Minuten köcheln lassen. Einen Teil der Suppe abnehmen, dann pürieren und zurückgeben. Die Sahne zugeben.

Mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.





Rezept Vorspeise Winterlicher Salat mit Ziegenfrischkäse

Zutaten

200g Feldsalat 4 Feigen 60g Walnüsse 6 Scheiben Ziegenfrischkäse
50g brauner Zucker 1EL Butter

Für das Dressing

4 EL Ahornsirup 4 EL Balsamico rot 4 EL Orangensaft 4 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer

Zubereitung

Feldsalat verlesen, putzen, waschen und trocken schütteln.

Feigen abrausen, trocken tupfen, Stielansatz entfernen und vierteln. Walnüsse grob hacken.

Aus Ahornsirup, Essig, Orangensaft, Sambal Oelek und Öl ein Dressing rühren - mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ziegenkäse mit Butter in einer Pfanne leicht schmelzen lassen.

Nüsse mit Zucker in einer Pfanne erhitzen und karamellisieren lassen.

Speck in Streifen schneiden und in einer beschichteten Pfanne knusprig braten.

Salat auf die Teller verteilen, mit Dressing überträufeln. Die Nüsse darüber streuen und warm servieren.



Rezept Hauptgang Rosa gebratene Gänsebrust in Rotweinfarce an Kartoffel-Maronen-Püree mit winterlichen Gemüse

Zutaten:

Gänsebrüste
Gemüsefond Suppengrün Rotwein trocken, 1 Fl. Rübensaft
Tomatenmark Butter Honig, Rübensaft, Olivenöl
Gewürze, Salz, Pfeffer, Kräuter

Zubereitung

Die gesäuberten Gänsebrüste auf der Hautseite rautenförmig einritzen. In einer heißen Pfanne ohne Zugabe von Fett goldbraun anbraten, wenden und ebenfalls anbraten, ca. jede Seite 4 min. Auf ein Blech setzen, beidseitig würzen und im Ofen bei etwa 140 Grad für 15-20 Minuten rosa ziehen lassen. Nach 15 min. die Hautseite mit einer Mischung aus Honig und Olivenöl bestreichen und unter Grill die restlichen 5 min. kross werden lassen.

Für die Rotweinreduktion das Suppengrün in einem Topf unter Zugabe von Öl oder Pflanzencreme anschwitzen, mit dem Rotwein ablöschen. Tomatenmark zugeben und das Ganze etwa 2 Stunden reduzieren lassen. Dann das verkochte Gemüse durch ein Sieb abschöpfen und in die verbliebene Sauce etwas Rübensaft und Gemüsefond geben, abschmecken mit Salz und Pfeffer. Butter zugeben für die Sämigkeit.





Rezept Hauptgang Rosa gebratene Gänsebrust in Rotweinfarce an Kartoffel-Maronen-Püree mit winterlichen Gemüse

Zutaten

Für das Püree

250g Kartoffeln 250g Maronen (vorgegart)
2EL Butter 2 Zwiebeln Salz n.B. Milch & Sahne

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich garen und ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Maronen dazugeben. Wenn beides gar ist, das Wasser abgießen.

In einem Topf Milch und Sahne erhitzen (Verhältnis 1:1). Kartoffeln und Maronen stampfen und das Milch-Sahne-Gemisch mit dem Rührgerät unterschlagen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Die Zwiebeln schälen, würfeln und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Mit 1 EL Mehl bestäuben, leicht bräunen und unter das Kartoffel-Maronen-Püree ziehen. Mit Salz abschmecken und die restliche Butter unterziehen. Passt sehr gut als Beilage zur Weihnachtsgans oder Ente.

Wurzelgemüse nach Wahl! Wir nehmen Karotten, Pastinake, Petersilienwurzel und Schwarzwurzel. Säubern und in Stücke schneiden. Im Dampfgarer ca. 20 min garen. Dann mit Butter und Rohrzucker anbraten. Gewürze nach Wahl dazu und mit Weißwein ablöschen.



Rezept Dessert Kaiserschmarren mit Rotweinzabaione

Zutaten Kaiserschmarren 1 EL Butter 5 Eier 180g Mehl 350ml Milch 90g Rosinen 1 Prise Salz abgeriebene Schale einer Zitrone 1 EL Zucker 1 EL Zucker zum karamellisieren

Zubereitung Die Eigelb vom Eiklar trennen. Eigelb, Milch, Salz, Zucker und die abgeriebene Zitronenschale in eine Schüssel geben und zu einer dickflüssigen Masse rühren. Nun das Mehl unter ständigem Rühren in die Schüssel einstreuen und solange rühren bis eine Teigmasse entsteht - falls der Teig zu dickflüssig ist kann man auch einen Schuss Mineralwasser hinzufügen und wenn er zu flüssig ist kann man auch noch ein wenig Mehl hinzufügen. Wenn der Teig die richtige Konsistenz hat können die Rosinen eingerührt werden - und wer es mag kann auch einen Schuss Rum hinzufügen. Zum Schluss das Eiweiß in einer anderen Schüssel zu Schnee schlagen und langsam in die Teigmasse heben. In einer Pfanne etwas Butter oder einen Schuss Öl geben und heiß werden lassen. Die Teigmasse hineinschütten und bei mittlerer Hitze (nicht zu heiß) den Teig an der Unterseite goldgelb werden lassen. Dann den Teig mit einem Pfannenwender oder einer Gabel in Stücke zerreißen und umdrehen. Die Kaiserschmarren-Stücke jetzt vorsichtig immer wieder umrühren und wenden bis alle Stücke eine goldgelbe Farbe haben. Jetzt noch etwas Zucker über den Schmarren geben, ein paarmal umrühren damit der Zucker karamellisiert und servieren - eventuell noch mit Staubzucker bestreuen

Zutaten Zabaione 6 Eier 6 EL Zucker Rotwein oder Asti rot 1 Vanilleschote

Zubereitung Die Eier trennen und nur die Eigelb verwenden. Zucker und Eigelb in einer Metallschüssel schaumig aufschlagen. Die Vanilleschote längs halbieren, das Vanillemark auskratzen und mit dem Asti oder Rotwein in einem Topf zum Kochen bringen. Den Asti einkochen lassen. Die Vanilleschote heraus passieren. Die Asti-Reduktion in die Eimasse rühren und alles im Wasserbad schaumig aufschlagen. Wenn ein Induktionskochfeld da ist, kann man auf ein Wasserbad verzichten.

