



„ UNSER WEIHNACHTSMENÜ “

Vorspeise

Entenbrust auf Maronenkartoffeln

Klares Gänsesüppchen & Brot

Hauptgang

Geschmorte Gänsekeulen mit Calvados

An Birnenwirsing mit Schneebällen

Dessert

Bratapfel-Tiramisu



Rezept Vorspeise Entenbrust auf Maronenkartoffeln

Zutaten:

1		Entenbrust
200	g	Kartoffeln
200	g	Maronen(Dose)
3		Äpfel
3		Schalotten
2	Zweige	Rosmarin
200	ml	Apfelsaft
100	ml	Rotwein
Zimt, Nelken, Muskat		
3	El	Nugat
Salz, Pfeffer		

Zubereitung:

Entenbrust parieren und die Hautseite kreuzförmig einschneiden. Dann die Entenbrust auf der Hautseite anbraten & drehen, mit Salz und Pfeffer würzen. Nach dem Anbraten die Entenbrust im Backofen bei 140°C ca. 15 min backen und dabei zeitweise mit Bratenfond übergießen. Kartoffel schälen & vierteln, Maronen abgießen & abspülen, Schalotten schälen & in feine Würfel schneiden, Äpfel schälen & achteln dabei das Kerngehäuse entfernen. Kartoffeln, Maronen, Äpfel, Schalotten & Rosmarin zur Entenbrust geben und ca. 25 min bei 140 °C mitbacken. Apfelsaft, Rotwein & Gewürze mit Nugat aufkochen & 10 min ziehen lassen. Den entstandenen Fond passieren und mit Bratenfond auffüllen. Reduzieren bis die Soße sämig ist. Entenbrust in Tranchen schneiden und mit dem Gemüse anrichten sowie mit der Soße napieren.





Rezept Vorspeise

Klares Gänseüppchen mit Meerrettich

Zutaten:

600 g Gänseklein
1 Bd Suppengrün
Lorbeer, Piment, Salz
2 Blatt Weißkohl
2 Tomaten
1 Karotte
2 TI frischer Meerrettich
1 Bd Dill

Zubereitung:

Gänseklein kalt abspülen und klein schneiden. Das Suppengrün putzen und ebenfalls klein schneiden. Lorbeer, Piment dann mit Salz abschmecken. Die Suppe ca. 40 min köcheln lassen. Weißkohl klein schneiden. Tomaten blanchieren & Haut abziehen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Streifen schneiden. Karotte putzen und in Halbe Scheiben schneiden Dann Meerrettich reiben sowie den Dill zupfen. Danach die Brühe passieren. Die Karotten & den Weißkohl in der Suppe aufkochen. Dill, Meerrettich und Tomaten zugeben. Fleisch von den Karkassen für Einlage zugeben. Dann die Suppe mit Brot servieren.



Rezept Hauptgang

Geschmorte Gänsekeule mit Calvados an Birnenwirsing mit Schneebällen

Zutaten

4 Gänsekeulen
100 ml Calvados
100 ml Gemüsebrühe
1 EL Honig, 1 EL Öl, Sternenanis, Nelken, Zimt, Chili

300 g Wirsing, 1 Birne, 20 g Butter, 50ml Sahne, Salz, Muskatnuss

400 g Kartoffeln, 1 Eigelb, 1 EL Mehl, 1 EL Kartoffelstärke

1 EL Butter & 1EL Mehl zum Binden der Soße

Zubereitung

Gänsekeulen parieren und binden, mit Salz würzen – dann bei 190 °C 75 min im Tiefenbräter backen. Abschnitte mit Calvados, Honig, Öl, Gemüsebrühe, Salz, Sternanis, Nelken, Zimt, Chili aufkochen & um die ½ einreduzieren. Marinade nach und nach über die Keulen geben.

Kartoffeln mit Schale weich kochen. Diese dann pellen und durch ein feines Sieb streichen. Kartoffelmasse mit Eigelb, Mehl, Stärke, Salz sowie der Muskatnuss vermengen. Probe Kloß machen & in kochenden Wasser 10 Minuten ziehen lassen. Klöße formen und ebenfalls ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Wirsing in Streifen schneiden & waschen und abtropfen. Die Birne schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Birne in Spalten schneiden. Butter auslassen & Wirsing leicht anbraten. Die Birnenspalten zugeben und ebenfalls leicht anbraten.

Das Ganze mit Sahne auffüllen sowie mit Salz & Muskatnuss abschmecken. Abgedeckt ca. 8 min leicht köcheln lassen.

Keulen aus den Bräter nehmen und warmstellen. Mehlschwitze herstellen und mit den Bratenfond auffüllen.

Die Gänsekeule mit dem Birnenwirsing und den Schneebällen anrichten. Das Ganze dann mit der Soße napieren.



Rezept Vorspeise Hefebrot mit Früchten

Zutaten:

350	g	Mehl
250	g	Quark
75	ml	Wasser
70	g	Butter
1	TL	Zitronenabrieb
2	TL	Salz / Zucker (je)
½	Würfel	Hefe
2		Zwiebeln
100	g	Bauchspeck
200	g	Trockenobst

Zubereitung:

Quark über ein Tuch abgießen. Dann das Mehl mit Wasser, Hefe, Salz, Zucker vermischen und einkneten. Den Teig danach ca. 20 min gehen lassen. Speck und Zwiebeln kleinschneiden & andünsten. Obst klein schneiden. Quark, Butter, Zitronenabrieb in den Teig kneten. Beim kneten Speck, Zwiebeln, Obst hinzufügen. Ein Brot formen & 10 min gehen lassen. Brot bei 200 °C ca. 35 min backen.





Rezept Dessert Bratapfel-Tiramisu

Zutaten

2		Boskopäpfel
40	g	Marzipan
200	g	Mascarpone
2		Eigelb
100	ml	Sahne
2	EL	Zucker
1	Blatt	Gelatine
2		Eiklar
1	EL	Zucker
1		Vanilleschote

Biskuit, Apfelbrand, Rosinen, Mandeln, Zucker, Rum, Zimt

Zubereitung:

Von den Äpfeln das Kerngehäuse entfernen. Marzipan & Gewürze in die Äpfel füllen und bei 200 °C 15 min backen. Sahne steif schlagen & kalt stellen. Gelatine einweichen. Eiklar mit Zucker steif schlagen. Das Eigelb mit Zucker schaumig rühren. Die Gelatine im Apfelbrand auflösen, dann die Gelatine und das Eigelb verrühren. Vanilleschote halbieren, das Mark zur Eigelbmasse geben. Mascarpone einrühren, Sahne und Eiweiß unterheben. Dann das Biskuit in ein Glas geben und mit Apfelbrand beträufeln. Die Bratäpfel durch ein Sieb streichen. Danach Creme & Bratapfelmasse schichtweise in Gläser abfüllen. Die Bratapfelmasse bildet obenauf die letzte Schicht. Kaltstellen & mit Minze zum Servieren garnieren.