

*Dinner for Christmas*

05.12.2018

## **Menü**

Pflücksalat mit frittiertem Rucola, Orangenfilets,  
Cranbeeren und geräucherte Entenbrust

\*\*\*\*

Maronenschaumsuppe mit Pilzen

\*\*\*\*

Seeteufelbäckchen mit Krebsragout  
und grünem Spargel

\*\*\*\*

Kalbsrückensteak in der Kräuterhaube mit  
Rahmkohlrabi und Trüffel Fettuccine

\*\*\*\*

Lebkuchen Tiramisu mit Feigen

## Pflücksalat mit frittiertem Rucola, Orangenfilets, Cranbeeren und geräucherte Entenbrust ( 4 Personen )

|             |            |
|-------------|------------|
| Pflücksalat | 200 g      |
| Rucola      | 100 g      |
| Cranbeeren  | 80 g       |
| Orangen     | 1 Stk.     |
| Entenbrust  | 8 Scheiben |

### **Salatdressing**

|                     |            |
|---------------------|------------|
| Zwiebelwürfelchen   | 50 g       |
| Knoblauchwürfelchen | 1 kl. Zehe |
| Orangensaft         | 100 ml     |
| Salz                | 7 g        |
| Zucker              | 25 g       |
| Pfeffermühle        | 5 drehen   |
| Kressi Essig        | 100 ml     |
| Senf                | 15 g       |
| Sonnenblumenöl      | 300 ml     |

### Zubereitung:

Salat waschen und schleudern, den Rucola mit Küchenpapier extra trocknen. Topf mit Öl erhitzen, nicht über 160°C um den Rucola darin zu frittieren. Orangen zu Filets schneiden und mit den Cranbeeren als Garnitur verwenden.

## Maronenschaumsuppe mit Pilzen ( 4 Personen )

|           |        |
|-----------|--------|
| Zucker    | 30 g   |
| Maronen   | 200 g  |
| Zwiebel   | 1 Stk. |
| Knoblauch | 1 Stk. |
| Prosecco  | 50 ml  |
| Brühe     | 300 ml |
| Sahne     | 150 ml |
| Milch     | 200 ml |
| Pilze     |        |

### Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch schälen und fein würfeln.

Zucker karamellisieren, Öl dazugeben und mit Gemüse und Maronen anschwitzen.

Mit Prosecco ablöschen und Brühe auffüllen. 20 Min. köcheln lassen.

Sahne dazugeben und mit Hilfe des Zauberstabs pürieren.

Evtl. durch ein Sieb passieren.

## Seeteufelbäckchen mit Krebsragout und grünem Spargel ( 4 Personen )

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| Seeteufelbäckchen     | 300 g   |
| Zwiebel               | ½ Stk.  |
| Butter                | 50 g    |
| Weißer Portwein       | 80 ml   |
| Weißwein              | 150 ml  |
| Sahne                 | 120 ml  |
| Krebsschwänze         | 12 Stk. |
| Krebsbutter           | 100 g   |
| Spargel grün          | 12 Stk. |
| Zitronenabrieb        | ½ Stk.  |
| Salz, Pfeffer, Zucker |         |

### Zubereitung:

Zwiebel in Butter glasig anschwitzen, mit Portwein und Weißwein ablöschen, etwas einkochen, mit Sahne aufgießen und nochmals einkochen. Zum Schluss mit Krebsbutter montieren.

Den Spargel in gleichmäßige Stücke schneiden, in etwas Butter braten, zusammen mit den Krebsschwänzen in die fertige Soße geben.

Die Seeteufelbäckchen putzen, dünn mehlieren und in heißer Pfanne anbraten. Auf dem Ragout anrichten.

## Kalbsrückensteak mit Kräuterhaube Rahmkohlrabi und Trüffelfettuccine ( 4 Personen )

|              |        |
|--------------|--------|
| Kalbsrücken  | 600 g  |
| Butter       | 100 g  |
| Kräuter      | 1 Bund |
| Panierbrot   | 100 g  |
| Eigelb       | 1 Stk. |
| Fettuccine   | 120 g  |
| Trüffelpaste | 50 g   |
| Kohlrabi     | 1 Stk. |
| Sahne        | 100 ml |

### Zubereitung:

Kalbsrücken parieren und zu gleichmäßigen Steaks schneiden.  
Die weiche Butter in einer Schüssel mit gehackten Kräutern verrühren.  
Das Eigelb einrühren und so viel Panierbrot dazugeben, bis die gewünschte Dicke erreicht ist.  
Kalbssteak würzen, anbraten, mit Kräuterhaube bedecken und im Ofen bei 110°C garen.

Kohlrabi schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden. In der Sahne garen, mit Salz, Pfeffer und Muscat würzen.  
Die Fettuccine bissfest kochen, mit Trüffelpaste, Salz und Pfeffer abschmecken.

## Lebkuchen Tiramisu mit Feigen ( 8 Personen )

|                  |         |
|------------------|---------|
| Mascarpone       | 250 g   |
| Sahne            | 50 ml   |
| Eier             | 2 Stk.  |
| Zucker           | 60 g    |
| Weinbrand        | 25 g    |
| Gelatine         | 2 g     |
| Sahne geschlagen | 100 g   |
| Löffelbisquitte  | 32 Stk. |
| Kaffee           |         |
| Amaretto         |         |
| Kakaopulver      |         |
| Lebkuchengewürz  | 1 TL    |
| Feigen           | 8 Stk.  |
| Portwein         | 150 ml  |

### Zubereitung:

Mascarpone und Sahne glatt rühren.

Eier, Zucker und Weinbrand im Wasserbad aufschlagen.

Eingeweichte Gelatine einrühren, kalt schlagen und mit dem Mascarpone verrühren. Dann die geschlagene Sahne unterheben.

Kalter Kaffee mit Amaretto und Lebkuchengewürz verfeinern, die Löffelbisquitte kurz darin tränken und eine Gratinform damit auslegen.

Nun die Hälfte der Masse darauf verteilen, das ganze wiederholen und kühl stellen. Zum Schluss noch mit Kakao stäuben.

Man kann auch die Form mit Klarsichtfolie auslegen, mit der Masse beginnen, um es dann im kalten Zustand zu stürzen und in Stücke schneiden.

Feigen schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden und mit dem reduzierten Portwein marinieren.

## Info

Während der Kurse werden Fotoaufnahmen für die Internetseiten [www.brauchle-die-kueche.de](http://www.brauchle-die-kueche.de) und [www.mfk-medien.de](http://www.mfk-medien.de) gemacht.

Bei Nichteinverständnis mit der Veröffentlichung von Bildern, bitte Info an den Fotografen.

## Ihr Event

Sie möchten eine etwas andere Firmenfeier – oder planen ein besonderes Jubiläum, einen speziellen Kunden-Event ... wir organisieren Ihnen diesen „besonderen Abend“. In einer ungezwungenen, warmen Atmosphäre, bei gutem Essen entstehen schnell Gespräche und schöne Stimmungen.

Ob privat oder geschäftlich, wir planen und beraten Sie, um mit Ihnen gemeinsam einen Event ganz auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse abgestimmt, durchzuführen.

### **Ihr Event soll sitzen wie ein „Maßanzug“.**

Wir haben Raum für ca. 20 Personen.

### **Die Preise**

Auch hier bestimmen Sie, was der Abend kosten darf.



## Facebook

Jetzt Fan unserer Facebook-Seiten werden

und immer wieder tolle Tipps und Tricks

rund ums Kochen erfahren.

Besuchen Sie uns.

Brauchle\_Die Kochschule

