

Weihnachts - Menü

Feldsalat mit Himbeerdressing und gebratener
Jakobsmuschel



Parmesanschaumsuppe mit Tomatenbruschetta



Lammfilet im Wirsingmantel mit heißem Kartoffelsalat



Erpelbrust auf Rahmpolenta mit Frühlingszwiebeln



Lebkuchengewürz-Mousse mit Glühweinbirne

Rezepturen für 4 Personen

Feldsalat mit Himbeerdressing und gebratener Jakobsmuschel

Feldsalat geputzt	200	g
Zwiebelwürfelchen	20	g
Süßer Senf	2	TL
Balsamico hell	2	El
Himbeersauce	50	g
Walnussöl	2	El
Salz, Pfeffer		
Jakobsmuschel	4	Stk.
Olivenöl		

Zubereitung:

Zwiebel, Senf, Himbeersauce und Essig in einer Schüssel verrühren, mit Öl aufrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jakobsmuschel würzen, in Sonnenblumenöl anbraten und bei 90°C garen.

Parmesanschaumsuppe mit Tomatenbruschetta

Parmesan gerieben	100 g
Hühnerbrühe	500 ml
Zwiebelwürfelchen	50 ml
Weißwein	200 ml
Sahne	200 ml
Mondamin	1 TI
Baguette	4 Scheiben
Olivenöl	
Tomatenconcasse	2 Tomaten

Zubereitung:

Brühe mit Weißwein und Zwiebeln auf die Hälfte einkochen. Mit Sahne aufgießen, abschmecken und leicht mit Mondamin binden. Mit dem Zauberstab mixen und den Parmesan langsam dazugeben.

Die Baguettescheiben mit Olivenöl goldgelb braten. Das Concasse würzen und auf den Baguettescheiben verteilen.

Lammfilet im Wirsingmantel mit heißem Kartoffelsalat

Lammfilet	320 g
Putenfleisch	100 g
Sahne	100 g
Wirsingblätter	4 Stk.
Kartoffeln	300 g
Brühe	
Zwiebeln	30 g
Senf	
Würzessig	
Sonnenblumenöl	

Zubereitung

Die Kartoffeln mit Schale weichkochen, etwas abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Brühe mit Zwiebeln aufkochen, über die Kartoffeln geben und mit restlichen Zutaten abschmecken

Putenfleisch würzen und im Mixer klein hacken. Sie Sahne dazugießen und weitermixen bis die Masse fein püriert ist. Die Wirsingblätter im Salzwasser weichköcheln und in kaltem Wasser abschrecken. Die Blätter mit Farce bestreichen, die Lammfilets würzen, anbraten und in die Blätter einrollen. Im Ofen bei 90°C garen.

Erpelbrust auf Rahmpolenta mit Frühlingszwiebeln

Erpelbrust	600 g
Polenta	150 g
Sojasauce	
Honig	
Hühnerbrühe	500 ml
Sahne	50 ml
Frühlingszwiebeln	16 Stangen

Zubereitung

Sojasauce und Honig zu gleichen Teilen miteinander vermischen. Die Erpelbrust würzen lange auf der Hautseite anbraten, nur kurz auf der anderen Seite braten und auf ein Gitter legen. Mit Honigmischung bestreichen und unter öfteren bestreichen im Ofen bei 120°C garen.

Die Hühnerbrühe aufkochen, Polenta einrühren, fertig köcheln und abschmecken. Vor dem anrichten mit frischer Sahne verfeinern.

Die Frühlingszwiebeln in gleichlange Stücke schneiden, in Butter braten und etwas salzen.

Lebkuchengewürz-Mousse (für 10 Personen) mit Glühweinbirne

Couverture braun und schwarz	350	g
Eier	4	Stk.
Eigelb	2	Stk.
Weinbrand	20	cl.
Lebkuchengewürz	½	Tl.
Sahne geschlagen	500	g
Birnen	5	Stk.
Glühwein	½	L.
Zucker	100	g

Zubereitung:

Couverture fein hacken und schmelzen. Eier, Eigelb, Weinbrand und Gewürz über Wasserdampf warm schlagen, anschließend im kalten Wasser kalt schlagen. Die flüssige Couverture in die Eimasse rühren und dann die Sahne unterheben. Glühwein mit Zucker aufkochen. Die Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und im Glühwein garen und ziehen lassen.