

Wintermenü – „Probekochen für Weihnachten“

Vorspeise

Dreierlei Kohlrabi (Schnitzel, Nudeln, Kohlrabi- Kartoffelschaum),
mit Granny Smith Sorbet, Ziegenkäsecreme, Haselnusscrunch
und Zitronen-Basilikumöl

Hauptspeise

Entenbrust rosa gebraten mit Rotkohl, Rotkohlcreme, Kartoffelklößen
und Pastinakenchips

Dessert

Glühweinbirnen mit Zimt-Bayrisch Creme,
Glühweingranité und Walnusscrumble

Dreierlei Kohlrabi (Schnitzel, Nudeln, Kohlrabi- Kartoffelschaum), mit Granny Smith Sorbet, Ziegenkäsecreme, Haselnusscrunch und Zitronen-Basilikumöl

Zutaten Kohlrabischnitzel:

2 Stück Kohlrabi
300 g Paniermehl
2 Eier
200 g Mehl
Öl zum braten
Nelken
Wacholderbeeren
Pfefferkörner
Salz
Pfeffer
Lorbeerblatt

Zubereitung:

1. Den Kohlrabi in gesalzenem Wasser zusammen mit Nelken, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern weich kochen.
2. Kohlrabi abkühlen lassen, schälen, in Form schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Mit Mehl, Ei und Paniermehl die Kohlrabistücke panieren und in Öl braten.

Zutaten Kartoffelschaum:

250 g gekochte Kartoffeln
100 g Kohlrabi geschält und gekocht
450 g Sahne
Salz
Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

1. Die gekochten Kartoffeln und Kohlrabi, heiß durch eine Presse drücken und anschließend durch ein Sieb streichen.
2. Sahne, Butter und die Gewürze kurz aufkochen lassen und mit den Kartoffeln mischen.
3. In einen Isi Sahnebläser füllen und mit 2 Kapseln beladen.

Zutaten Kohlrabinudeln:

2 Stück Kohlrabi
300 g Schmand
2 EL Senf
4 EL Weißweinessig
6 EL Rapsöl
Salz
Pfeffer
Zucker
Schnittlauch

Zubereitung:

1. Kohlrabi schälen, im Spiralschneider zu Nudeln schneiden, mit Salz und Zucker würzen und zur Seite stehen lassen.
2. Schnittlauch in feine Ringe schneiden.
3. Aus den anderen Zutaten ein Dressing herstellen, die Kohlrabinudeln über einem Sieb abtropfen lassen und mit dem Dressing vermengen.

Zutaten Granny Smith Sorbet:

500 g geschälte und entkernte Granny Smith Äpfel

150 g Zucker

250 ml Wasser

1 EL Zitronensaft

1 TL Calvados

Zubereitung:

1. Zucker und Wasser erhitzen, bis der Zucker gelöst ist, den Sirup abkühlen lassen.
2. Die Apfelstücke mit dem Zitronensaft in einem Mixer fein pürieren.
3. Apfelpüree mit Zuckersirup und Calvados verrühren und in einer Eismaschine gefrieren lassen.

Zutaten Ziegenkäsecreme:

200 g Ziegenfrischkäse

100 g Creme Fraiche

4 EL Milch

1/2 Knoblauchzehe

2 EL Olivenöl

1 TL Zitronensaft

1 EL Honig

Salz

Pfeffer

Schnittlauch

Zubereitung:

1. Ziegenfrischkäse, Creme Fraiche und Milch glatt rühren.
2. Knoblauch pellen, durch eine Presse drücken, Schnittlauch in feine Ringe schneiden und mit den übrigen Zutaten zur Frischkäsemischung geben.

Zutaten Haselnusscrunch:

200 g Haselnüsse

2 EL Butter

2 EL Honig

1 EL frischer Thymian fein geschitten

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

1. Haselnüsse in feine Stücke hacken und in einer Pfanne anrösten.
2. Butter und Honig hinzufügen und leicht karamellisieren lassen.
3. Thymian, Salz und Pfeffer hinzufügen und auf einem Backpapier auskühlen lassen.

Zutaten Zitronen-Basilikumöl:

200 ml Olivenöl

Abrieb und Saft von 1 Biozitrone

20-30 Basilikumblätter

Zubereitung:

1. Das Olivenöl auf 60 Grad erhitzen.
2. Die Basilikumblätter fein schneiden und mit dem Abrieb und Saft der Zitrone dem Öl hinzufügen.
3. Das Öl 30 Minuten ziehen lassen und durch ein Sieb passieren.

Entenbrust rosa gebraten mit Rotkohl, Rotkohlcreme, Kartoffelklößen und Pastinaken-Chips

Zutaten Entenbrust:

6 Entenbrüste

Salz

Pfeffer

frischer Thymian

1 Knolle Knoblauch

6 EL Butter

Zubereitung:

1. Die Entenbrüste waschen und gut trocken tupfen. Die Haut mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden, ohne ins Fleisch zu schneiden.
2. Die Entenbrust von beiden Seiten salzen und in einer kalten Teflonpfanne bei mittlerer Hitze auf der Hautseite 5-7 Minuten krossbraten.
3. Die Brust nun wenden, Butter, angedrückte Knoblauchzehen und den Thymian hinzufügen. Die Brust jetzt mehrere Male mit der Butter übergießen.
4. Die Brüste auf ein Backblech legen und im Ofen bei 120 Grad ca. 12 Minuten garen, bis eine Kerntemperatur von 56 Grad erreicht ist.
5. Die Entenbrust noch 5 Minuten ruhen lassen und dünn aufschneiden.

Zutaten Kartoffelknödel

2 kg mehligkochende Kartoffeln (groß)

Salz

Muskatnuss

150g Mehl

200g Kartoffelstärke

2 Eier (Kl. M)

Zubereitung:

1. 1 kg große mehligkochende Kartoffeln waschen, im heißen Ofen bei 200 Grad auf dem Rost auf der mittleren Schiene 1 Std. garen (Ober-/Unterhitze).
2. Kartoffeln halbieren und mit einem Löffel aushöhlen. Kartoffeln heiß zweimal durch die Kartoffelpresse drücken, abkühlen lassen.
3. Kartoffelmasse mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Mehl und Kartoffelstärke darüberstreuen, mit den Händen locker untermischen. Eier untermischen. Alles rasch zu einem Teig vermengen. Evtl. noch etwas Stärke zugeben. Kartoffelteig Knödeln formen.
4. Reichlich Wasser in einem großen Topf aufkochen und salzen. Knödel hineingeben, aufkochen lassen, dann halb offen bei milder Hitze 15–20 Min. gar ziehen lassen.

Zutaten Pastinakenchips:

3 St. Pastinaken

1 l Frittieröl

Salz

Zubereitung:

1. Die Pastinaken schälen und mit einem Hobel in dünne Scheiben hobeln.
2. Das Öl auf 160 Grad erhitzen, die Scheiben frittieren, auf Küchenpapier entfetten und direkt salzen.

Zutaten Rotkohl:

300 g Zwiebeln

1 Kg Rotkohl

50 g Gänseschmalz

5 EL Zucker

Salz

Pfeffer

200 ml Portwein

200 ml Orangensaft

2 TL Piment

2 EL Nelken

2 TL Wachholder

80 g Preiselbeeren

7 EL heller Balsamico

3 Lorbeerblätter

3 Äpfel

Zubereitung:

1. Zwiebeln in feine Würfel schneiden, Rotkohl putzen und in feine Streifen schneiden.
2. Zwiebeln in Schmalz anbraten, Salz und Zucker dazugeben und weich garen. Den Rotkohl bis auf eine Hand voll dazugeben, die Gewürze in ein Gewürzsäckchen geben und ebenfalls hinzufügen. Alles mit Portwein und Orangensaft ablöschen und zugedeckt 30 Minuten garen.
3. Essig hinzufügen und weitere 30 Minuten garen.
4. Zum Schluss die Äpfel fein reiben und 5 Minuten mit garen und die Preiselbeeren hinzufügen.
5. Kurz vor dem Servieren den Rest rohen Rotkohl hinzufügen.

Zutaten Rotkohlcreme:

7 EL gekochten Rotkohl

4 EL Sahne

Zubereitung:

1. Den Rotkohl und die Sahne erhitzen und im Mixer fein pürieren.

Glühweinbirnen mit Zimt-Bayrisch Creme, Glühweingranité und Walnusscrumble

Zutaten Birnenkompott

Zutaten

100 g Zucker

500 ml Rotwein

4 Gewürznelken

1 Zimtstange

6 reife Birnen

100 g Quittengelee

Stärke zum binden

Zubereitung:

1. Zucker hellbraun karamellisieren, mit dem Wein ablöschen. Nelken und Zimtstange dazugeben und 2-3 Minuten kochen lassen, bis sich der Zucker gelöst hat.
2. Birnen schälen, achteln und entkernen. Die Birnenspalten sofort in den Sud legen und 5-8 Minuten (je nach Reifegrad) bei milder Hitze gar ziehen lassen. Zuletzt das Quittengelee im Birnenkompott auflösen und alles mit angerührter Stärke binden

Zutaten Bayrisch Creme:

6 Eigelb
330 g Zucker
1 Vanille Schote
Zimtpulver
330 ml Milch
8 Blatt Gelatine
640 g Sahne

Zubereitung:

1. Eigelb und Zucker cremig schlagen.
2. Milch mit Vanillemark und Zimtpulver zum Kochen bringen und zur Seite stellen.
3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
4. Die Eiermasse langsam in die Milch rühren und auf einem Wasserbad aufschlagen, bis die Masse andickt ist. Die Gelatine gut ausdrücken und unter die Masse rühren.
5. Die noch warme Masse jetzt kalt rühren und anschließend die geschlagene Sahne unterziehen. Zum Schluss alles in tiefe Teller abfüllen und kaltstellen.

Zutaten Glühweingranité:

750 ml Rotwein
150 g Zucker
2 Zimtstangen
4 Nelken
2 Sternanis
1 Bioorange in Scheiben geschnitten
2 cm Stück Ingwer

Zubereitung:

1. Rotwein mit dem Zucker und den Gewürzen aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen.
2. Den Wein durch ein Sieb passieren, in eine Auflaufform geben und in das Gefrierfach geben.
3. Alle 30 Minuten mit einer Gabel durchrühren, bis Zuckerkrystalle entstehen.
4. nach ca. 3 Stunden ist das Granité fertig.

Zutaten Walnusscrumble:

150 g Mehl

120 g kalte Butter

100 g brauner Zucker

150 g Walnüsse

5 g Salz

1,5 TL Zimt

Zubereitung:

1. Mehl, Zucker, Salz und Zimt verrühren.
2. Walnüsse fein hacken. Butter in Würfel schneiden.
3. Die Butterwürfel unter die Mehlmischung kneten bis eine krümelige Masse entsteht, danach die Walnüsse hinzufügen.
4. Auf einem Backblech mit Backpapier verteilen.
5. Bei 160 Grad 15-20 Minuten backen