

Weihnachtsmenü

www.besserbissen.de

Mengenangaben für 4 Personen

Vorspeise

Rote Bete - Rucola - Orange - Ziegenkäse - Pumpernickel

4 Scheiben	Landschinken
20 Blätter	Rucola
200 g	Himbeeren - TK
2	Orangen
1	Bio-Zitrone
4	getrocknete Feigen
50 ml	dunkler Balsamico
100 ml	Olivenöl
2 Scheiben	runder Pumpernickel
20 g	gesalzene Erdnüsse
4 EL	Zucker
2 EL	Sojasauce
4	Kardamom-Kapseln
4 Stück	runder Ziegenweichkäse
	Butterschmalz zum Anbraten

1. Backofen 200 °C Umluft vorheizen - den Schinken auf ein Backblech mit Backpapier legen und ca. 12 min knusprig backen. Auf Küchenpapier entfetten.
2. Rote Bete in dünne Scheiben schneiden und in einer Schicht auf die Vorspeisenteller verteilen.
3. Rucola waschen, trocknen und mundgerecht zer- und auf der Roten Bete verteilen.
4. 1/2 Orange abreiben. Alle Orangen filetieren und den Saft separat aufheben. Je 6 Orangenfilets auf dem Rucola verteilen.
5. Einige getrocknete Feigen in kleine Stücke schneiden.
6. 4 EL Zucker in einer Pfanne schmelzen. Mit Orangensaft und Balsamico ablöschen, Kardamom hinzufügen und sämig einkochen. Himbeeren dazu geben und weiter köcheln, bis diese zerfallen. Die Sauce durch ein Sieb streichen und mit Orangensenf und Olivenöl zu einem Salatdressing mixen. Mit Sojasauce, Orangenabrieb, einem Spritzer Zitronensaft und Salz abschmecken
7. Pumpernickel und Nüsse grob hacken und in etwas Butterschmalz in einer Pfanne knusprig rösten. Auf Küchenpapier entfetten.
8. Ziegenweichkäse in mundgerechte Stücke aufteilen.
9. Das Dressing, die Brösel, Feigen und den Käse dekorativ verteilen.



Weihnachtsmenü

www.besserbissen.de

Mengenangaben für 4 Personen

Hauptgang

Entenbrust - Blumenkohl - Schoko-Jus - Wurzelgemüse

4	Entenbrüste
2	Zwiebeln
2 EL	Kakaopulver
300 ml	Rotwein
200 ml	Hühnerbrühe
50 g	Zartbitter-Schokolade
je 100 g	Wurzelgemüse (z.B. Sellerieknolle, Möhren, Pastinake, Petersilienwurzel, Steckrübe o.ä.)
200 g	Blumenkohl
50 g	Butter
	Olivenöl zum Anbraten
	dunkler Balsamico, Soja-Sauce, Salz, Honig & Zucker zum Abschmecken

1. Zwiebeln fein würfeln und in wenig Öl anschwitzen. Kakaopulver dazu geben und etwas anrösten. Mit 300 ml Rotwein ablöschen und auf 2/3 einkochen. Hühnerbrühe dazu geben und weiter köcheln lassen. Fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit etwas geriebener Schokolade, Balsamico und Sojasauce abschmecken und ggf. mit gelöster Stärke abbinden.
2. Das Wurzelgemüse in ca. 1 x 1 cm große Würfel schneiden. In einer Schale mit etwas Olivenöl, Salz und Zucker würzen und auf ein Backblech verteilen.
3. Backofen 180 °C Umluft - die Wurzelgemüsewürfel auf dem Backblech ca. 30 min garen.
4. Die Entenbrüste parieren und die Haut sehr fein kreuzweise **nicht** bis ins Fleisch einschneiden.
5. Die Entenbrüste mit der Haut nach oben auf das Wurzelgemüse legen und bis zu einer Kerntemperatur von 60 °C garen.
6. Etwas Honig, Sojasauce und Balsamico mischen und die Haut einstreichen. Das Backblech unter den Grill schieben und ca. 10 min rösten, bis die Haut knusprig ist.
7. Den Blumenkohl fein Hobeln und die schönsten Scheiben heraus nehmen. Diese in etwas Butter und Öl in einer Pfanne bräunen und warm halten. Den Rest zusammen mit etwas Sellerie in Salzwasser weichkochen. Abgießen und mit ordentlich Butter zu einem feinen Püree mixen. Mit Salz abschmecken.
8. Zum Anrichten einen Klecks Püree in die Mitte des Tellers geben. Einige Blumenkohlscheiben hinzufügen. Die Sauce rings herum, die Gemüsewürfel ebenso verteilen. Die in Tranchen geschnittene Entenbrust auf das Püree legen.



Weihnachtsmenü

www.besserbissen.de

Mengenangaben für 4 Personen

Dessert

2	feste Äpfel (z.B. Boskop)
1	Bio-Zitrone
4	Eier
150 g	Puderzucker
500 g	Mascarpone
4 EL	Zucker
50 ml	Calvados
50 ml	Orangensaft
50 g	Butter
	Zimt, Nelke, Sternanis
8	Löffelbiscuits
8 EL	Espresso
4 EL	Amaretto

Bratapfeltiramisu

1. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel (0,5 cm) schneiden. In Zitronenwasser aufheben, damit sie nicht braun werden.
2. Die Eier trennen und das Eigelb, den Puderzucker und die Mascarpone mit dem Handrührgerät cremig mixen.
3. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
4. In einer Pfanne den Zucker karamellisieren, mit Calvados ablöschen und den Alkohol verkochen. Etwas Orangensaft und ein gutes Stück Butter hinzu geben. Die Äpfel zufügen und weich dünsten, jedoch nicht zu stark zercochen. Mit Zimt, Nelke und Sternanis (gemahlen) abschmecken.

Im Glas schichten:

Mascarpone-Creme

Löffelbiscuit - etwas Espresso und Amaretto darauf träufeln -

Mascarponecreme

Apfel

Mascarponecreme

Kakaopulver mit Zimt

