

WEIHNACHTSMENÜ

für
2 Personen

VORSPEISE VANILLE-STECKRÜBENSÜPPCHEN & ZIEGENKÄSE-CRÈME BRULÉE



Jörg MINK



Vanille-Steckrübensüppchen

MIT GEBACKENER BOUDIN NOIR

ZUTATEN

800 G JUNGE STECKRÜBEN,
GESCHÄLT GEWOGEN

1 VANILLESCHOTE

2 EL BUTTER

ETWAS SALZ UND ZUCKER

ZUBEREITUNG

Die geschälten und in Spalten geschnittenen Steckrüben in Salzwasser ca. 5 Min. blanchieren, bissfest garen, abgießen und dabei das Kochwasser auffangen. Steckrüben eiskalt abschrecken.

200 ml vom Kochwasser zur Seite stellen, den Rest wegschütten.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen, das Mark auskratzen. Die Butter mit dem Vanillemark, Zucker und Steckrübenkochwasser aufkochen, die Steckrüben dazugeben. Unter ständigem Rühren vollständig einkochen lassen. So werden die Steckrübenspalten glasiert.

Ziegenkäse-Crème brulée

GRANATAPFEL, KARAMELLISIERTE WALNÜSSE
UND WILDKRÄUTERSALAT

ZUTATEN

5 EIER

375 ML SAHNE

125 ML MILCH

2 ZWEIGE THYMIAN

2 ZWEIGE ROSMARIN

250 G ZIEGENFRISCHKÄSE

ZUCKER, SALZ, PFEFFER

ZUBEREITUNG

Alles zusammen in einen hohen Behälter geben und mit dem Mixstab vermengen, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist. Die Backformen auf ein mit Wasser gefülltes Backblech stellen und bei 90 °C (vorgeheizt) ca. 50 – 55 Min. backen. Ziegenkäse-Crème brulée anschließend komplett auskühlen lassen.



50 G BRAUNER ZUCKER

2 EL WASSER

50 G WALNÜSSE

BACKPAPIER

PFANNE

20 g des braunen Zuckers mit dem Wasser in eine zweite Pfanne geben und karamellisieren lassen. Walnüsse zugeben und im Karamell schwenken. Auf dem Backpapier verteilen und auskühlen lassen.

Restlichen braunen Zucker gleichmäßig auf der Ziegenkäse-Crème brulée verteilen. Zuckerschicht vorsichtig mit einem Flambierbrenner karamellisieren.

HAUPTGANG ZU WEIHNACHTEN GEBRATENE ENTENBRUST

LEBKUCHENGLACE, SAUTIERTE FLECKEN VOM WIRSING,
MARONENCREME UND CRANBERRY-SERVIETTENKNÖDEL

Gebratene Entenbrust

ZUTATEN

2 ENTENBRÜSTE
GROBES MEERSALZ
PFEFFER

ZUBEREITUNG

Entenbrüste zwei Std. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und die Haut kreuzförmig einritzen. Die Brust mit grobem Meersalz würzen und vakuumieren, anschließend für 110 Min. in einem Wasserbad bei einer Temperatur von 60 °C ziehen lassen. Nach der angegebenen Garzeit die Brust aus dem Bad und dem Beutel holen. Sie hat jetzt ihre Kerntemperatur erreicht. Die Brust mit der eingeritzten Haut nach unten in die Pfanne legen und 2 - 3 Min. schön kross braten. Die Fleischseite währenddessen mit dem Pfeffer würzen. Wenn die Hautseite schön kross ist, die Entenbrust wenden und nochmals 2 - 3 Min. braten. Die Entenbrust kann ohne Zugabe von Fett in die Pfanne gelegt werden, da sie in ihrem eigenen austretenden Fett brät.

Lebkuchenglace

ZUTATEN

1 BUND SUPPENGRÜN
1 MITTELGROSSE ZWIEBEL
500 ML MALZBIER
500 ML GEMÜSEBRÜHE
½ HONIGKUCHEN OHNE
KANDISKRUSTE
50 G BUTTER
ÖL
SALZ UND PFEFFER
ZITRONENSAFT

ZUBEREITUNG

Lebkuchen in kleine Stücke schneiden und ca. 1 Std. in Malzbier einweichen. Inzwischen die Zwiebel und das Suppengrün (Möhre, Porree, Sellerie, ggf. Blumenkohl) waschen und in Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und das Gemüse unter Rühren ca. 7 - 8 Min. andünsten, mit 300 ml Brühe ablöschen und so lange köcheln lassen, bis die Brühe fast verdampft und das Gemüse weich ist. Hiernach die restlichen 200 ml Brühe dazugeben und ca. 10 Min. köcheln lassen. Die Sauce in einen neuen Topf passieren, diesen auf die heiße Herdplatte stellen und Honigkuchen samt Malzbier hinzugeben. Weitere 10 - 15 Min. köcheln lassen. Sollte sich der Honigkuchen nicht komplett aufgelöst haben, pürieren, ggf. mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. In einem Topf die Butter erhitzen, braun werden lassen und unter die Sauce rühren.



Maronencreme

ZUTATEN

300 G MARONEN
2 EL BUTTER
2 EL HONIG
10 EL SAHNE
VANILLE-EXTRAKT
SALZ

ZUBEREITUNG

Alles zusammen in einen Mixer (Thermomix oder Ähnliches) geben und zu einer Creme vermengen, dann bei leichter Hitze erwärmen.

Serviettenknödel

ZUTATEN

250 ML MILCH
2 MITTLERE EIER (FREILAND)
300 G TOASTBROT
1 BUND PETERSILIE
ETWAS MUSKAT
1 KLEINE ZWIEBEL
100 G CRANBERRIES
SALZ

ZUBEREITUNG

Milch, Eier, Petersilie, Cranberries, Salz und Muskat verquirlen. Zwiebel in Würfel schneiden und glasig rösten. Brot in 1 cm große Stücke schneiden, mit der Eiermilch und der gerösteten Zwiebel vermischen und 30 Min. ziehen lassen. Frischhaltefolie mit Butter bestreichen. Aus der Masse auf der Folie eine Rolle formen und sie darin einwickeln. Enden eindrehen und verknoten. Rolle in leicht kochendem Wasser ca. 30 Min. garen. Herausheben, kurz ruhen lassen, auswickeln und in Scheiben schneiden.





NACHSPEISE SCHWARZWÄLDER ZAPFEN

WEISSE MOUSSE AU CHOCOLAT MIT KIRSCH-NOUGATCREME GEFÜLLT,
DAZU WARMER KIRSCHRÖSTER

Weißer Mousse au Chocolat

ZUTATEN

4 EIWASSE (GR. M)
30 G ZUCKER
200 G SAHNE
4 EIGELBE (GR. M)
50 G ZUCKER
3 BLÄTTER GELATINE
150 G WEISSE KUVERTÜRE

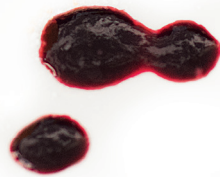
ZUBEREITUNG

In einem hohen Rührbecher die gekühlte Sahne steif aufschlagen und bis zur Weiterverarbeitung kühl stellen. In einer weiteren Schüssel die Eiweiße steif schlagen und langsam 30 g Zucker einrieseln lassen, alles zu einem glänzenden Eischnee aufschlagen. Bis zur Weiterverarbeitung kühl stellen. Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.

Weißer Kuvertüre fein hacken und über einem Wasserbad schmelzen. Eigelbe in einer kleinen Metallschüssel cremig aufschlagen und 50 g Zucker hinzugeben, über einem Wasserbad bis auf 80 °C erhitzen, dann Gelatine gut ausdrücken und darin auflösen. Die geschmolzene Schokolade unterrühren, dann die Hälfte des Eischnees unterziehen, danach die geschlagene Sahne komplett unterziehen und zuletzt die zweite Hälfte des Eischnees vorsichtig unterheben. Die Mousse mindestens 3 Std. im Kühlschrank kühl stellen oder, falls kleine Förmchen zum Stürzen vorhanden sind, diese befüllen und die Mousse über Nacht einfrieren.



Kirschkröster



ZUTATEN

1 KG SÜSSKIRSCHEN
1 UNBEHANDELTE ORANGE
1 VANILLESCHOTE
125 ML ROTWEIN ODER
ROTER PORTWEIN
250 G BRAUNER ZUCKER
1 ZIMTSTANGE
6 CL KIRSCHWASSER

ZUBEREITUNG

Kirschen waschen, abtropfen lassen und entsteinen. Orange waschen, die Schale abreiben, den Saft auspressen. Vanilleschote längs halbieren, das Mark mit einem Messerrücken herausschaben. Wein, Orangensaft und Zucker zum Kochen bringen. Kirschen mit Orangenschale, Zimt, Vanillemark und -schote in den Sirup geben und bei schwacher Hitze 15 Min. dünsten, bis die Kirschen zu zerfallen beginnen.

Etwa ein Drittel der Kirschen aus dem Topf nehmen und im Mixer pürieren, zurückgeben und alles noch einmal aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, das Kirschwasser unterrühren.

