Advents-Menü

Dieses Menü besteht aus 3 Gängen, schließlich sollten wir vor den Feiertagen unsere Reserven schonen!

Cidre-Suppe mit Meerrettich-Klößchen

Zutaten:

Für die Suppe:
2 große süß-saure Äpfel
1 Schalotte
1 halbe kleine Knoblauchzehe
1 große Kartoffel
etwas Butter
1 l Gemüsebrühe
200 g Creme fraiche
200 ml Sahne oder Creme legeré
200 ml Sahne steif geschlagen
1/2 l Cidre
Salz
Pfeffer
Für die Klößchen:
30 g Butter
1/8 l Wasser
Salz
80 g Mehl
2 Eier
50 g geriebener Meerrettich
Muskatnuss

Zubereitung:

Der Suppe:
Die Äpfel, die Kartoffel, die Schalotte und den Knoblauch schälen. Den Knoblauch fein hacken, die Schalotte in feine Würfelchen schneiden. In einem großen Topf die Butter schmelzen und den Knoblauch und die Schalotten glasig werden lassen. Die Äpfel in der Zwischenzeit in kleine Stückchen schneiden und ebenfalls anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe ca. 10 Minuten garen. Die Kartoffel fein raspeln und mitkochen, damit die Suppe sämig wird. Die Creme fraiche und die Sahne zugeben und mit dem Mixstab pürieren. Unmittelbar vor dem Servieren den Cidre zugeben, die Schlagsahne einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Der Klößchen:
Für die Klößchen das Wasser, die Butter und eine gute Prise Salz aufkochen. Mehl auf einmal dazugeben und rühren bis sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst und ein weißer Film am Topfboden zurückbleibt.

Den Topf von der Kochstelle nehmen und die Eier nacheinander unterrühren. Den Meerrettich schälen, fein reiben und dazugeben. Mit Salz und Muskat abschmecken. Mit 2 Teelöffeln Klößchen vom Teig abstechen und in siedendem Salzwasser 5 Minuten garen lassen.

Das Anrichten:

Die Klößchen abtropfen lassen und in die Suppe geben.

Begleitgetränk:

Idealerweise ein trockener Cidre.

Barberie-Entenbrust in Cognacrahm mit Kartoffelgratin und Gemüsebeilage

Zutaten:

Für das Fleisch und die Soße:
900 g Barberie-Entenbrust
6 cl Cognac
100 ml flüßige Sahne
100 ml Sahne steif geschlagen
100 g Creme fraiche
100 ml dunkle Bratensoße
Salz
Pfeffer
Für den Kartoffelgratin:
800 g mehlig-festkochende Kartoffeln
8-10 Zehen Knoblauch (je nach Geschmack)
0,8 l Sahne
Salz
Pfeffer
etwas Muskatnuss
Wer möchte, kann 10 Minuten vor Ende der Garzeit etwas geriebenen Käse darüber streuen.
Für die Gemüsebeilage:
1 Broccoli
4 grosse Karotten
2 Kohlrabi
Salz
etwas Zucker
Pfeffer
etwas Butter

Zubereitung:

Vom Fleisch:
Die Entenbrüste auf die Fettseite legen und von jeder Seite her das Fleisch so weit wie möglich zurückschieben, um das überschüssige Fett abschneiden zu können. Diese Fettstreifen werden in kleine Würfel geschnitten und in einer heißen Pfanne ausgelassen. Die Brüste umdrehen und das Fett fast bis zum Fleisch kreuzweiße einschneiden. Die röschen Grieben aus der Pfanne nehmen und die Brüste kurz scharf anbraten. Zuerst die Fleisch- und dann die Fettseite. Salzen und pfeffern und in den auf 85 Grad erhitzten Backofen geben und ca. 60 Minuten garen. Das Fett salzen und pfeffern, in eine Tasse abgießen und die Grieben zugeben (Du hast jetzt etwas Griebenschmalz von der Ente, ideal für Krautgerichte oder als Brotaufstrich.). Die Creme fraiche, die flüßige Sahne, die Bratensoße und den Cognac in die Pfanne geben und kurz aufkochen. Sollte die Soße zu dünn sein, kann man sie mit etwas in Wasser angerührter Speisestärke abbinden. Kurz vor dem Servieren die geschlagene Sahne unterziehen.

Vom Gratin:
Die Kartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden; in eine Auflaufform schichten. Den Knoblauch schälen und in einer Knoblauchpresse (besser mit dem Messer fein hacken, dann schmeckt der Knoblauch feiner und wird nicht bitter - was beim Pressen durchaus passieren kann) zerkleinern. Die Sahne in einem Topf aufkochen und den Knoblauch zugeben. 2-3 TL Salz, etwas geriebene Muskatnuss und Pfeffer in die Sahne geben und über die Kartoffelscheiben gießen. Zuerst mit Alufolie zugedeckt (erste Stunde), dann offen bei ca. 200 Grad Celsius auf der mittleren Schiene garen.

Vom Gemüse:
Den Broccoli in feine Röschen teilen und blanchieren. Die Karotten und die Kohlrabi schälen und in Stifte 1 x 1 x 5 cm teilen. Dann mit einem Tourniermesser von den Ecken her schneiden, dass eine Spindelform entsteht (tournieren). Die Abschnitte können aufbewahrt werden und in eine Soße oder Suppe gegeben werden. Beide Sorten getrennt blanchieren. Kurz vor dem Anrichten wird das Gemüse in Butter angeschwitzt ohne Farbe zu geben. In den Topf für die Karotten nach dem schmelzen der Butter eine Prise Zucker schmelzen und die Karotten darin glacieren.

Das Anrichten:

Das Gemüse schön auf jeden Teller verteilen, etwa 1/4 des Tellers sollte ausreichen. Auf die leere Hälfte einen Soßenspiegel gießen, den Rest der Soße in einer Sauciere auf den Tisch stellen. Einen Löffel Gratin neben das Gemüse setzen. Die Entenbrüste leicht schräg mit einem scharfen Messer in ca. 1 cm starke Scheiben schneiden und fächerförmig auf die Soßenspiegel verteilen.

Begleitgetränk:

Ein schöner, trockener Rotwein zum Beispiel ein Bordeaux oder Merlot.

Spekulatiusparfait auf Glühweinschaum

Zutaten:

Für das Parfait:
3 Eigelb
1 Ei
120 g Zucker
1 Prise Salz
0,3 l Schlagsahne
1 Blatt Gelatine
80 g Gewürz-Spekulatius
1 TL Christstollengewürz (z. B. von Ostmann)
etwas Speiseöl und Frischhaltefolie
Für den Glühweinschaum:
2 Eigelb
1 EL Zucker
1 Prise Zimt
1 Tasse Glühwein

Zubereitung:

Vom Parfait:
Eine Kastenkuchenform mit etwas Speiseöl einreiben. Vorsichtig mit der Frischhaltefolie auslegen, ohne dass Falten entstehen und zur Seite stellen. Den Spekulatius in eine stabile Gefriertüte geben. Mit dem Wellholz zu feinen Bröseln zerkleinern und beiseite stellen. Die Sahne steif schlagen und kalt stellen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen (wer mag, kann auf die Gelatine verzichten, sie verhindert aber das Absinken der Spekulatius-Brösel). Die Eigelbe, das Ei und den Zucker mit der Prise Salz über dem Wasserbad zu einer zähflüßigen, fast weißen Masse schlagen; dazwischen immer wieder vom Wasserbad nehmen und kalt schlagen. Zum Schluss in die warme!!! Masse die ausgedrückten Gelatineblätter rühren, bis sich alles aufgelöst hat. Das Christstollengewürz und die Spekulatius-Brösel unterrühren. Jetzt wird die Schlagsahne vorsichtig untergehoben. Die Masse mit einem Teigschaber in die Kastenform füllen und mit Folie zudecken. Die Form möglichst waagerecht in den Tiefkühler stellen und mindestens 12 Stunden gefrieren lassen.

Vom Glühweinschaum:
Alle Zutaten in einer hitzebeständigen Rührschüssel über einem Wasserbad aufschlagen, bis ein luftiger und stabiler Schaum entstanden ist.
ACHTUNG: Nicht zu heiß werden lassen, sonst gerinnt das Eigelb und es gibt keinen Weinschaum, sondern Abfall!

Das Anrichten:

Den Glühweinschaum auf die Dessertteller verteilen. Den Tellerrand mit Zimt verzieren. Das Parfait mit einem Messer, das in heißes Wasser getaucht wurde in schöne Scheiben schneiden. Die Scheiben vorsichtig auf den Schaum legen. Mit einem Spritzer Schlagsahne aus der Sterntülle und einem Pfefferminz- oder Zitronenmelisseblatt dekorieren.

Begleitgetränk:

Zu diesem Gericht benötigt man eigentlich keine Getränke-Begleitung, da das Parfait ja bereits in einem Weinschaum gereicht wird.

Vorbereitungen / Zeitplan:
Am Vortag: Das Parfait zubereiten und tiefkühlen.
Ca. 6 Stunden bevor die Gäste kommen: Gemüse putzen und tournieren, die Klößchen zubereiten.
Ca. 4 Stunden bevor die Gäste kommen: Den Kartoffelgratin zubereiten und garen.
Ca. 2 Stunden bevor die Gäste kommen: Den Backofen auf 85 Grad herunterdrehen.
Ca. 1,5 Stunden bevor die Gäste kommen: Die Entenbrüste vorbereiten, braten und in den 85 Grad heißen Ofen geben.
Ca. 1 Stunde bevor die Gäste kommen: Die Suppe zubereiten.
Alle anderen Handgriffe folgen dann, wenn die Gäste da sind.

Viel Spaß beim Genießen!

Euer Nobby