



Der Klassiker: Menü mit Weihnachtsgans

Dieses Menü ist den Freunden klassischer Weihnachtsfeste gewidmet.

Wirsingcremesuppe mit Trüffel-Klößchen

Zutaten:

Für die Suppe:

1 halber Wirsingkopf
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
etwas Butter
1 l Gemüsebrühe
200 g Creme fraiche
Salz
Pfeffer
gemahlener Kümmel
1 Bund Kerbel

Für die Klößchen:

150 g feines Fleischbrät
1 kleines Glas Trüffel im Sud
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Der Suppe:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, fein hacken und in etwas Butter anschwitzen. Den Wirsing vom Strung befreien, in feine Streifen schneiden und ebenfalls anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und ca. 30 Minuten garen. Mit dem Pürierstab zerkleinern, die Creme fraiche zugeben und mit Salz, Pfeffer und etwas gemahlenem Kümmel abschmecken. Vom Kerbel 6 schöne Zweigchen abzupfen, den Rest fein wiegen und in die Suppe geben. Unmittelbar nach der Kerbelzugabe servieren.

Der Klößchen:

Den Trüffel sehr fein hacken und mit dem Brät vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit 2 Teelöffeln in einen Topf mit heißem Salzwasser zusammen mit dem Trüfelsud geben und ca. 5 Minuten garen. Nicht kochen lassen! In diesem Sud abkühlen lassen und vor dem Servieren auch wieder erhitzen.

Das Anrichten:

Die Klößchen auf die Suppenteller verteilen, mit der Wirsingcremesuppe aufgießen und einen Klecks Creme fraiche in die Mitte geben. Darauf einen Kerbelzweig legen.



Begleitgetränk:

Ein Tischwasser sollte eigentlich immer bereit stehen. Man kann auch gut einen Weißwein (z.B. Riesling oder Weißburgunder dazu reichen.

Knusprige Weihnachtsgans auf Apfelrotkohl mit Kartoffelklößen

Zutaten:

Für die Gans:

1 Gans mit ca. 5 kg
2 große süß-saure Äpfel (Boskop)
2 große Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer
Beifuss
Salbei
Butter
Küchengarn

Für den Rotkohl:

1 großer Kopf Rotkohl
1 Zwiebel
1 süß-saurer Apfel (Boskop)
3 Gewürznelken
1 Lorbeerblatt
Salz
Pfeffer
ca. 0,5 l Apfelsaft
Gänseschmalz

2 - 3 TL Speisestärke

Für die Kartoffelklöße: 500 g rohe Kartoffeln

250 g gekochte Kartoffeln

1 Ei

2 EL Mehl

Salz

Muskatnuss

Pfeffer

Zubereitung:

Der Gans:

Die Gans waschen und trockentupfen. Mit dem Knoblauch ausreiben. Die Flügelspitzen, den Hals und die Innereien beiseite legen. Die Äpfel und Zwiebeln schälen und grob zerkleinern. In die Gans geben und die Gans schön kompakt mit dem Garn binden.



Salzen und Pfeffern und in einem Bräter in den 170 Grad heißen Ofen geben. Etwa alle 20 Minuten mit flüssiger Butter bepinseln und leicht nachsalzen. Nach ca. 2 Stunden den geriebenen Beifuss und 3 gehackte Salbei-Blätter darüberstreuen. Noch 2 mal mit Butter bestreichen. Dann (also nach 160 Minuten) den Bräter aus dem Ofen holen, die Gans auf dem Rost wieder in den Ofen schieben (Blech zum Auffangen vom Fett darunter geben), die angebratenen Flügelspitzen, den Hals und die Innereien in den Bräter geben und mit etwa 1 Liter Wasser aufgießen. Das Fett abschöpfen und den Sud abpassieren. Den Sud einreduzieren, abschmecken und die Soße mit Stärkemehl abbinden.

Des Rotkohls:

Den Kohlkopf vom Strung entfernen und in feine Streifen schneiden. In etwas Schmalz die geschälte, kleingeschnittene Zwiebel glasig werden lassen. Den Apfel schälen und in feine Scheibchen schneiden. Das Rotkraut in den Topf geben, die Apfelstücke zugeben und mit dem Apfelsaft auffüllen. Salzen und das Lorbeerblatt und die Nelken zugeben. Bei milder Hitze ca. 1 Stunde köcheln lassen. Eventuell etwas Wasser nachgießen. Mit der angerührten Stärke abbinden. Am Besten schmeckt das Rotkraut, wenn man es einen Tag vorher zubereitet und aufwärmt!

Der Klöße:

Die rohen Kartoffel reiben und in eine Schüssel gut auspressen. Das Wasser vorsichtig abschütten, so dass am Boden das Stärkemehl zurückbleibt. Die rohen Kartoffeln und die geriebenen gekochten Kartoffeln dazugeben. Das Ei, das Mehl, Salz und etwas geriebene Muskatnuss zugeben. Gut vermischen. Mit nassen Händen runde, nicht zu große Klöße formen. Einen Kloß als Probe in siedendes Salzwasser geben. Hält er, können die anderen geformt und gekocht werden. Die Klöße ins sprudelnde Wasser geben, dann aber die Hitze reduzieren und langsam ziehen lassen.

Das Anrichten:

Die Klöße und das Rotkraut in Schüsseln geben. Die Gans auf ein großes Schneidbrett legen und am Tisch tranchieren.

Nicht ganz einfach, aber ein Muss!!!

Begleitgetränk:

Zum schweren Fleisch der Gans passen natürlich kräftige, fruchtige Rotweine - aber auch ein Pinot Noir!



Maronen-Mousse mit Zwetschgenkompott

Zutaten:

Für die Mousse:

4 Eiweiß
1 Prise Salz
600 ml Schlagsahne
500 g gesüßtes Maronenmus
6 Blatt Gelatine
einen guten Schuss Baccardi

Für das Zwetschgenkompott:

2 Gläser eingemachte Zwetschgen (Schneekoppe hat sehr schöne)
2 EL Zucker
etwas Butter
etwas Zimt

Für die Garnitur:

200 ml Sahne steif geschlagen
etwas Minze oder Zitronenmelisse

Zubereitung:

Der Mousse:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Eiklar mit der Prise Salz steif schlagen und kalt stellen. Die Gelatine im Wasserbad mit dem Rum auflösen, nach und nach das Maronen-Püree einrühren. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen, den Zucker unterrühren und kalt stellen. Zuerst den Eischnee und dann die Schlagsahne unterheben. In einer luftdicht verschließbaren Plastikschüssel geben und für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Des Zwetschgenkompotts:

Eigentlich ist das Kompott ja schon fertig, aber es sollte warm sein. Dazu den Zucker in einem Topf mit der Butter schmelzen. Die abgetropften Früchte zugeben und kurz warm schwenken. Mit etwas Zimt abschmecken.

Das Anrichten:

Das Kompott auf die Teller verteilen. Einen Esslöffel in heißes Wasser tauchen und von der Mousse eine Nocke formen und in V-Form über das Kompott legen. Zwischen die Mousse-Nocken einen Spitzer Schlagsahne aus der Sterntülle und einem Pfefferminz- oder Zitronenmelisseblatt dekorieren.

Begleitgetränk:

Ich würde entweder einen lieblichen Gewürztraminer, einen halbtrockenen Muskat oder sogar einen Zimtlikör reichen.



Vorbereitungen / Zeitplan:

Am Vortag: Die Maronen-Mousse zubereiten und kaltstellen. Den Apfel-Rotkohl zubereiten.

6 Stunden vor die Gäste kommen: Die Gans zubereiten, nachdem diese im Ofen ist, die Klöße vorbereiten.

2 Stunden vor die Gäste kommen: Die Suppe und die Klößchen zubereiten.
Der Rest wird nach Menüfolge zubereitet.

Viel Spaß beim Genießen!

Euer Nobby