

Weihnachtsmenu

Maroni-Cremesuppe
Winterlicher Salate mit gerösteten Kernen
Kalbsmedaillons, mit Kastanienmus überbacken, an Austernpilzssauce mit
Bohnenbündchen und Kräuterdinkelspätzle
Für Vegetarier: Rote Bete mit Kastanienmus gefüllt
Vanillemousse an Christstollensauce

Die Rezepte sind für 6 Personen

Maronicreme

300 g Maroni in Gemüsebrühe mit 1 Zwiebel, etwas Oregano, etwas Thymian, Bertram, Galgant und Pfeffer Weichkochen, pürieren und mit $\frac{1}{4}$ l Sahne verfeinern.

Kastanienmus

250 g Maroni in Brühe Weichkochen und abschütten (den Fond aufheben). 1 große Zwiebel in Streifen schneiden und mit Oregano und Thymian in Öl anschwitzen, bis sie goldgelb sind. Alles durch den Fleischwolf geben und mit dem Fond zu einer Streichfähigen Masse verarbeiten. Mit Bertram, Quendel, Muskat und Pfeffer abschmecken.

Kalbsmedaillons

Pro Person 150-200 g Kalbsmedaillon würzen und von beiden Seiten kurz anbraten. Mit einer Sterntülle das Kastanienmus auf die Medaillons aufspritzen, etwas Butter darauf geben und im Ofen bei 180°C fertig braten.

Austernpilzsauc

500 g Austernpilze mit einer Zwiebel in Butter andünsten, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken, mit Weißwein ablöschen und pürieren, mit Sahne verfeinern.

Bohnenbündchen

Bohnen putzen, in Salzwasser fast weichkochen und in Eiswasser wieder abkühlen. Kleine Bündel formen und mit einer feinen Scheibe geräuchertem Schinken einwickeln. Alle Bündel in eine gebutterte Form legen und im Ofen fertig garen.

Kräuterspätzle

Pro Person 75 g Mehl (630er) und 25 g Dunst, etwas Öl, Salz, 1 Ei mit Wasser zu einem zähen Teig verarbeiten. Durch die Spätzlepresse in Salzwasser pressen. Vor dem Servieren Kräuter darüber geben und mit Butter abschmecken.

Hildegard

Vanillemousse

Einen halben Liter Milch mit Vanille zum Kochen bringen. Vier Eigelb mit 100 g Zucker Schaumig rühren, die heiße Milch unter Rühren, dazugeben und so lange erhitzen, bis die Masse dickflüssig wird. Darunter gibt man 10-12 eingeweichte Blatt Gelatine und lässt die Masse abkühlen. Kurz vor dem Stocken hebt man $\frac{1}{4}$ l geschlagene Sahne unter und stellt die Creme mindestens einen halben Tag in den Kühlschrank.

Christstollensauce

$\frac{1}{4}$ l Milch zum Kochen bringen, einige in Rum eingelegte Rosinen, etwas püriertes Zitronat und Orangeat, Kardamom, Nelken, Muskatblüte zugeben. Mit Zucker Süßen und mit Dinkelmehl abbinden.