

Weihnachtsmenu

Fenchelcremesuppe
Gekochte, glasierte Edelkastanien
Hefeklöße (Dampfnudeln), Putengulasch in Kräuterweinsauce
Birnensalat mit Frischkäse

Fenchelcremesuppe:

1 kleine Zwiebel
2 Fenchelknollen
100 ml Sahne
1l Gemüsebrühe
2 EL Butter
2 EL Dinkelmehl Type 405
100 ml Sahne
Gewürze: Fenchelkörner gemahlen, Salz, Galgant, Muskat

Den Fenchel waschen, in Scheiben schneiden, zusammen mit den geschnittenen Zwiebeln in wenig Kokosfett andünsten, ablöschen mit der Gemüsebrühe weich kochen und pürieren, mit der Sahne verfeinern und abschmecken.

Gekochte, glasierte Edelkastanien:

750 g gegarte Edelkastanien
etwas Gemüsebrühe
Salz
1 EL Butter
1 EL Zucker
Galgant

Zucker in heißer Butter hell bräunen. In die Gemüsebrühe bissfest vorgekochte Edelkastanien hinein geben und darin glasig schmoren. Mit Gewürzen abschmecken.

Hefeklöße (Dampfnudeln):

500 g Mehl
30 g Hefe
250 ml Milch
1 EL Zucker
Salz
1 Ei
50 g Butter
Semmelbrösel
Kokosnussöl

Aus diesen Zutaten einen Hefeteig bereiten und daraus Klöße formen. In eine möglichst höhere Deckelpfanne mit Einsatzrost gut 250 ml Wasser gießen. Das Rost mit einem mehrfach durchstochenen Backpapier bedecken. Eine Reihe Klöße darauf legen, den Deckel aufsetzen und auf großer Stufe das Wasser zum Kochen bringen. Danach auf niedriger Stufe 10 Minuten garen lassen und herausnehmen mit zwei Gabeln auseinander reißen, damit der Dampf entweichen kann. In Kokosnussöl gebräunte Semmelbrösel darüber geben und zum Gulasch servieren.

Putengulasch in Kräuterweinsauce

750 g Putenfleisch, enthäutet (auch Ziegen- oder Lammfleisch)
3 EL Kokosfett
4 Zwiebeln
1 EL Galgantpulver
125 ml Fleischbrühe
125 ml herber Weißwein
Salz, Pfeffer, Bertram
1 EL Dinkelmehl
200 g saure Sahne

Putenfleisch in Würfel schneiden und in Kokosfett anbraten. Zwiebelwürfel kurz mit andünsten. Mit Galgant würzen und mit Wein und Brühe löschen, 20 Minuten schmoren lassen. Saucenfond mit Sahne und Mehl verquirlen und die Sauce aufkochen lassen.

Birnensalat mit Frischkäse

4 große, feste Birnen
Saft einer Zitrone
Gewürznelken (gemahlen)
100g Doppelrahmfrischkäse
4 EL süße Sahne
2 EL Preiselbeeren aus dem Glas
Muskatnuss gemahlen
1 Messerspitze Bertrampulver
150g blaue Weintrauben
25 g süße Mandeln, gehobelt

Birnenkompott oder die in Viertel geschnittenen, entkernten und kurz in Wasser abgekochten Birnen in gleichgroße, dünne Stücke schneiden. Zitronensaft gemischt mit Nelken beträufeln. Birnenstücke sternförmig auf einer Servierplatte oder auf vier Portionsstellen anrichten. Restlichen Zitronensaft übergießen und zugedeckt eine halbe Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Frischkäse mit Gabel zerdrücken und mit Sahne, Preiselbeeren glatt verrühren. Mit Muskat und Bertram abschmecken. Weintrauben halbieren, entkernen und unter die Käsezubereitung in die Mitte der angerichteten Birnen geben. Mit Mandeln dekorieren.