

Weihnachtsmenu

Brunnenkressecremesuppe
rote Beete Salat mit Äpfeln und Meerrettich
Hirschragout mit Dinkelspätzle
Mandelpudding

Brunnenkressecremesuppe

50 g Brunnenkresse
1 l Hühnerbrühe
1 EL Butter
2 EL Sahne
4 EL Dinkelmehl
1 Bund Suppengrün
etwas Salz
Griechenkleemischpulver

Dinkelmehl in Butter goldgelb andünsten, die geputzten Brunnenkresseblätter, das klein gehackte Suppengrün, die Sahne und die Hühnerbrühe hinzugeben und 10 min kochen. Mit Salz und dem Gewürz abschmecken.

Rote Beete-Salat mit Äpfeln und Meerrettich

300g rote Beete (gekocht)
3 Äpfel
3 TL frischer geriebener Meerrettich
Joghurtsauce 100 g Joghurt
1 EL Zitronensaft
1 EL Sauerrahm
1 Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer

Zuerst die Joghurtsauce zubereiten. Gekochte rote Beete in Scheiben schneiden und mit gedünsteten Apfelschnitzen vermischen. Meerrettich in die Joghurtsauce rühren und über den Salat gießen. Mit Petersilie garnieren.

Hirschragout

800 g Hirschfleisch
2 EL Sonnenblumenöl
1 EL Dinkelmehl
2 EL Johannisbeergelee
Salz und Pfeffer

für die Marinade:

0,5 l Rotwein
0,5 l Weinessig
1 Möhre
1 kleine Sellerieknolle
1 Lorbeerblatt
1 Zwiebel
je 1 TL Rosmarin, Bertram und Poleiminze

Das Hirschfleisch in Stücke schneiden und in der Beize über Nacht marinieren. Es kann aber auch 2-3 Tage darin liegen bleiben. Das gebeizte Fleisch abtupfen, in Öl ringsherum anbraten, mit Mehl bestäuben, die durchgeseibte Marinade angießen und das Gericht ca. 1 Std. fertig schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Johannisbeergelee abschmecken und mit Dinkelspätzle servieren.

Mandelpudding

0,5 l Milch
40 g Dinkelmehl
60 g Mandeln gemahlen
1 Prise Salz
etwas Vanillepulver
40 g brauner Zucker
1 EL Sauerrahm
1 EL Mandelmus

Das Dinkelmehl mit etwas kalter Milch anrühren. Die gemahlene Mandeln trocken rösten, mit der restlichen Milch ablöschen. Salz, Vanillepulver und Zucker zugeben, zum Kochen bringen. Das angerührte Mehl einrühren, aufkochen, mit Sauerrahm und Mandelmus nach Belieben abschmecken. Mit Himbeeren, Johannisbeeren oder Kirschen servieren.