

## Weihnachtsmenü

Rosagebratener Hirschrücken auf  
Feldsalat an Himbeerwalnusddressing



Grauburgunderschaumsüppchen mit Florentinertäschchen



Lachssteak pochiert an Steinpilzrahmsoße mit  
Bandnudeln



Barbarie-Entenbrust auf Rotweinjus, dazu  
Rosmarinkartoffelgratin, Gemüsetableau



Bratapfel mit Vanille-Amarettocreme

## Rosagebratener Hirschrücken auf Feldsalat an Himbeerwalnussdressing

### Zutaten:

Feldsalat	200 g
Hirschrücken	400 g
Himbeeressig	
Walnussöl	
Zwiebeln	10 g
Knoblauchzehe	1 St.
Salz, Pfeffer, Zucker	

### Zubereitung:

Feldsalat einputzen, Essig und Öl mit Zwiebeln und Knoblauch mixen. Gewürze zugeben. Hirschrücken

## Grauburgunderschaumsüppchen mit Florentinertäschchen

### Zutaten:

Mehl	20 g
Butter	20 g
Gemüseabschnitte	
Hühnerbrühe	0,8 l
Sahne	0,4 l
Spinat	200 g
Zwiebeln	10 g
Knoblauchzehe	1 St.
Blätterteig	
Ei	1 St.

### Zubereitung:

Gemüseabschnitte in der Butter anschwitzen, dann mit Mehl stäuben und mit Brühe aufgießen, kochen lassen. Vor dem Servieren Sahne hinzugeben und aufmixen.

Blätterteig ausrollen und schneiden. Spinat mit Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen und abschmecken. Erkalten lassen und den Blätterteig füllen.

## Lachssteak pochiert an Steinpilzrahmsoße mit Bandnudeln

### Zutaten:

Lachs	360g – 400 g
Steinpilze	120 g
Bandnudeln	160 g
Sahne	1/4 l
Weißwein	1 Schuss
Zwiebeln und Knoblauch	
Olivenöl	
Salz, Pfeffer, Zitrone	

### Zubereitung:

Pilze und Zwiebeln anschwitzen mit Weißwein ablöschen und mit Sahne abschmecken. Nudeln al dente kochen, abschrecken und vor dem Anrichten in Olivenöl anschwenken. Lachs mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen, kurz anbraten und in Dampfgarer, ziehen lassen.

## Barbarie-Entenbrust auf Rotweinjus, dazu Rosmarinkartoffelgratin, Gemüsetableau

### Zutaten:

Entenbrust	600 g
Kartoffeln	4 St.
Sahne	400 ml
Rosmarin	
Salz, Pfeffer, Knoblauch	
Muskatnuss	
Röschen Blumenkohl	4 St.
Röschen Broccoli	4 St.
Karotte	1 St.
Stck. Zucchini	1 St.
Kohlrabi	1 St.
Kartoffelpüree	10 g

### Zubereitung:

Ente würzen und von beiden Seiten anbraten, dann bei ca. 150° C 15 Min. im Ofen ziehen lassen. Kartoffel schälen und in Scheiben schneiden, dann auf einem Blech portionsweise anrichten. Dann die Sahne und die Gewürze hinzugeben, ca. 50 Min. bei 180°C garen.

Nacheinander die geputzten Gemüse in Salzwasser garen – abschrecken und auf der Kohlrabi anrichten und mit dem Püree fixieren.

## Bratapfel mit Vanille-Amarettocreme

Rezept für 12 Personen

### Zutaten:

Milch	6 dl
Zucker	120 g
Eigelb	5 St.
Vanillestange	1 St.
Blatt Gelatine	12 Blatt
Sahne	3 dl
Amaretto	4 cl
Marzipanmasse	
Nüsse, Mandeln	

### Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen

Vanillestange in Milch auskochen, Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Eigelb und heiße Milch langsam zusammenmischen, dann nochmals erwärmen, Gelatine hinzugeben, Masse nun im Wasserbad kaltschlagen. Vor dem völligen Erkalten, Sahne und Amaretto unterheben.