

Weihnachtsmenü

Vorspeise

Für 4 Portionen

Kürbis-Orangen-Suppe mit Ingwer

Zutaten:

- 1 Zwiebel, halbiert
- 1 Knoblauchzehe
- 5 g Ingwer, frisch, in dünnen Scheiben
- 1 rote Chilischote, frisch, halbiert, entkernt
- 150 g Möhre, in Stücken
- 20 g Butter in Stücken
- 400 g Hokkaido-Kürbis, in Stücken
- 1 TL Salz
- ¼ TL Pfeffer
- 3 - 4 Prisen Muskat
- 100 g Orangensaft
- 350 g Gemüsefond
- 100 g Sahne



Zubereitung:

1. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Chili und Möhre in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Butter zugeben und 3 Min./120°C/Stufe 2 dünsten.
3. Kürbis zugeben und 5 Min./120°C/Stufe 1 dünsten.
4. Salz, Pfeffer, Muskat, Orangensaft und Gemüsefond zugeben und 16 Min./100°C/Stufe 2 aufkochen
5. Sahne zugeben und 40 Sek./Stufe 6 - 9 schrittweise ansteigend pürieren.
Kürbissuppe abschmecken und sofort servieren.

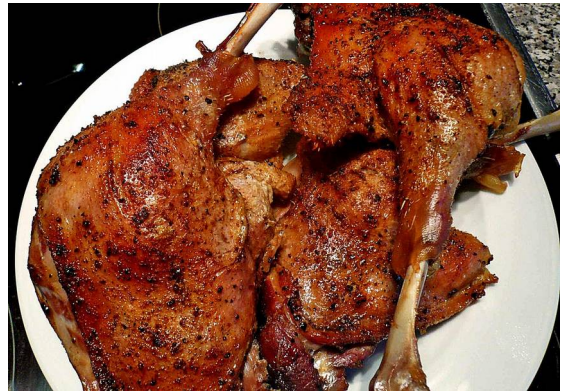
Hauptgericht

Für 4 Personen

Gänsekeulen vom Blech

Zutaten:

- 4 Gänsekeulen (à 400 g)
- Salz, Pfeffer
- 4 Schalotten
- 200 ml Geflügelfond
- 4 Äpfel
- 4 Zweige Thymian
- 1 EL Quittengelee



1. Die Gänsekeulen trocken tupfen, salzen und pfeffern.
2. Den Backofen auf 180°C (Ober/Unterhitze) vorheizen.
3. Die Gänsekeulen auf ein Backblech legen. 2 bis 3 Esslöffel Wasser angießen.
4. Die Schalotten schälen, halbieren und auf dem Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen
5. etwa 60 Minuten garen. Saft und Fond angießen und die Keulen mit Flüssigkeit beträufeln.
6. Die Backofentemperatur auf 200 Grad erhöhen und weitere 30 Min. garen.
7. Die Äpfel waschen und mit einem Apfelausstecher entkernen. Zu den Gänsekeulen auf das Backblech setzen und weitere 30 Min. braten. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Mit dem Quittengelee verrühren. 20 Minuten vor Ende der Garzeit auf die Keulen streichen.

Kartoffelklöße mit Preiselbeerfüllung

Für 8 Klöße

Zutaten:

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 1 TL Salz
- 2 Eier
- 80 - 100 g Mehl
- 2 - 3 EL Wildpreiselbeeren (aus dem Glas)
- 2 EL Butter
- 3 EL Semmelbrösel

1. Am Vortag die Kartoffeln waschen und mit der Schale in Salzwasser garen.
2. Abgießen, pellen und kühl stellen.
3. Die Kartoffeln reiben und mit Salz und Eiern vermengen.
4. So viel Mehl unterkneten, dass der Teig gut bindet.
5. Zur Rolle formen und diese in 8 Stücke schneiden.
6. Jede Portion etwas flach drücken, 1 Teelöffel Preiselbeeren daraufgeben
7. und den Teig zum Kloß schließen.
8. Mit feuchten Händen zur Kugel formen.
9. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen.
10. Die Klöße ins siedende Wasser geben und darin 10 bis 15 Minuten gar ziehen lassen,
11. bis sie oben schwimmen.
12. Herausnehmen und abtropfen lassen. In einer Pfanne die Butter aufschäumen
13. und die Semmelbrösel darin goldbraun rösten.
14. Die Klöße mit je 1 Teelöffel Butterbrösel servieren.

Nachspeise

Gestürzte Vanillecreme mit Himbeercreme

Zutaten:

Vanillecreme:

250 g Mascarpone
5 Blatt weiße Gelatine
80 g Zucker
Saft von 1 Zitrone
evtl. 1 EL Orangenlikör
1 Vanilleschote
300 g Joghurt
150 ml Sahne

Himbeersoße

200 g TK-Himbeeren
75 g Zucker



FÜR DIE VANILLECREME

- die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Den Mascarpone mit dem Zucker, Zitronensaft und nach Belieben Orangenlikör cremig rühren.
- Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen.
- Den Joghurt mit dem Vanillemark unter den Mascarpone rühren.
- Die Gelatine tropfnass bei mittlerer Hitze vorsichtig auflösen.
- Etwas von der Creme in die Gelatine rühren.
- Dann mit der restlichen Creme schnell verrühren.
- Die Sahne steif schlagen und herausziehen.
- Die Vanillecreme in kleine, mit Wasser ausgespülte Schalen füllen
- und für etwa 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

FÜR DIE HIMBEERROÙE

- die Himbeeren auftauen lassen.
- Anschließend durch ein feines Sieb streichen und mit dem Zucker verrühren.
- Die Vanillecreme auf Teller stürzen. Mit der HimbeersoÙe servieren.

Einkaufsliste:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Stück Ingwer
- 1 rote Chilischote
- 150 g Möhre
- 20 g Butter
- 400 g Hokkaido-Kürbis
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 100 g Orangensaft
- Gemüsefond
- 250 g Sahne
- 4 Gänsekeulen a 400g
- 4 Schalotten
- 200 ml Apfelsaft
- Geflügelfond
- 4 Äpfel
- 4 Zweige Thymian
- Quittengelee
- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 100 g Mehl
- Preiselbeeren im Glas
- Butter
- Semmelbrösel
- 250 g Mascarpone
- 5 Blatt weiße Gelatine
- 155 g Zucker
- 1 Zitronensaft
- 1 Vanilleschote
- 300 g Joghurt
- 200 g Tiefkühl Himbeeren