

Maronen Suppe mit Parmesantaler

Für die Maronen Suppe

3 Kleine Zwiebeln, fein geschnitten
100 g Butter
400 g Maronen, gekocht, geschält
750 ml Gemüsefond
350 ml Sahne
Salz
Zucker
etwas Zimt

Die Butter erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Die gehackten Maronen dazugeben und mit dem Fond auffüllen. Auf kleiner Flamme 30 Minuten kochen lassen.

Danach die Sahne und die Milch hinzugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Mit dem Mixstab fein pürieren und mit den Gewürzen abschmecken.

Für die Parmesantaler

100 g Parmesan
Cayennepfeffer

Den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Den Parmesan fein reiben und mit etwas Cayennepfeffer würzen.

Jeweils 1 EL Parmesan im Abstand von 5 cm auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und etwas flach drücken. Im heißen Ofen im unteren Ofendrittel 6-8 Minuten goldbraun backen.

Die Parmesantaler vollständig auf dem Backblech abkühlen lassen.



Gänsebrust auf Preiselbeer-Rotweinsauce mit Blaukraut und selbstgemachten Kartoffelknödel

Für die Gänsebrust

- 1 Gänsebrust mit Karkasse (ca. 1000 – 1200 g)
- 2 TL Salz ca.
- 1 TL Pfeffer ca.
- 2 frische Zweige Thymian (alternativ ½ TL Thymian gerebelt)
- 2 Zwiebeln (ca. 200 g)
- 2 Möhren (ca. 200 g)
- ¼ Sellerie (ca. 200 g)
- 2 EL Honig

Das Gemüse putzen, waschen und würfeln. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Gänsebrust auf der Hautseite gut mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Gänsebrust mit der Hautseite nach unten in den Bräter in einen Bräter legen und auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben. Nach etwa 15–20 Minuten, wenn genügend Fett ausgebraten wurde, Die Gänsebrust kurz herausnehmen, dass meiste fett abschütten / auffangen.

Das Gemüse mit dem Rosmarinzweig und Thymian in den Bräter geben und 10 Minuten schmoren lassen. Die Gänsebrust mit der Karkasse (Brustknochen) nach oben darauflegen. Mit einem Liter heißem Wasser angießen, zudecken und die Temperatur auf 170 Grad zurückschalten. Die Gänsebrust etwa 1 ½ Stunden schmoren lassen. Zwischendurch mit dem Bratensaft begießen. Den Bräter aus dem Ofen nehmen, die Gänsebrust auf den Deckel legen und warmstellen, den Bratensaft für die Sauce (Gänsefond) durch ein Sieb in einen Topf gießen. Das Schmorgemüse aus dem Bratentopf nehmen und den Bräter für die Saucenherstellung grob auswischen. Die Gänsebrust mit der Hautseite nach oben bei 200 Grad im Ofen bräunen. In den letzten 5 Minuten vor dem Servieren die Gänsebrust mit Honig bepinseln.

Für die Sauce

1 Zwiebel sehr fein gewürfelt
3 EL Butter
400 ml Gänsefond (Bratensaft aus dem Bräter)
100 ml Rotwein
2 EL Preiselbeeren
50 g Sahne
1 TL Salz
½ TL Pfeffer

Zwiebel schälen und fein würfeln. Butter (1EL) in der Bratenpfanne/Bräter erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig andünsten. Mit Rotwein ablöschen. Gänsefond (Bratensaft aus dem Bräter) zugießen und auf die Hälfte reduzieren/einkochen lassen. Mit Salz (1 TL), Pfeffer (½ TL) und Sahne abschmecken, Preiselbeeren unterheben und kalte Butter (2EL) in Flöckchen einrühren/montieren.

Für Kartoffelknödel

600 g Kartoffeln (mehlige Sorte)
80 g Kartoffelstärkemehl
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Muskat
1 Ei
2 TL Butter

Die Kartoffeln mit der Schale in den gelochten Garbehälter des Dampfgarers gegeben und 20 Minuten dämpfen lassen.

Die Kartoffeln schälen, durch die Kartoffelpresse drücken und mit Stärkemehl, Salz, Ei, Butter, Pfeffer und Muskat verrühren.

Aus der Masse 8 gleichgroße Knödel formen, in den gelochten Garbehälter des Dampfgarers geben und 20 Minuten dämpfen lassen.

Für das Blaukraut:

- 1 Kopf Blaukraut (ca. 1kg)
- 50 g Schweineschmalz
- 1 Zwiebel
- 2 Äpfel
- 1 EL Zucker
- 4 EL Rotweinessig
- ¼ – ½ Liter Gemüsebrühe
- 3 Lorbeerblätter
- 4 Nelken
- 7 Wacholderbären
- 1 Tasse Rotwein
- Speisestärke zum Binden
- Salz Pfeffer

Blaukraut vierteln, Strunk entfernen und fein hobeln und Äpfel in kleine Spalten schneiden. Schweineschmalz erhitzen Blaukraut und Äpfel dünsten und mit dem Rotweinessig ablöschen und mit dem Rotwein und der Brühe aufgießen.

Zwiebeln schälen und mit den Nelken bestücken und mit den restlichen Gewürzen zum Blaukraut geben. Blaukraut 2 Stunden köcheln lassen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und das Blaukraut damit binden und abschmecken.



Bratapfel mit Zimteis

Für den Bratapfel

4 große Äpfel
ca. 200 g Butter
4 EL Rosinen
4 EL gehackte Mandeln
2 EL Puderzucker
2 TL Zimt oder 4 Zimtstangen
Zitronensaft

Einen Deckel von jedem Apfel abschneiden. (Den Deckel nicht wegwerfen. Er kommt nach dem Befüllen wieder oben drauf).

Kerngehäuse der Äpfel entfernen.

Das innere der Äpfel mit Zitronensaft beträufeln.

Die weiche Butter mit Puderzucker, Zimt und etwas Zitronensaft verrühren. Die Mandeln und Rosinen dazugeben und alles vermischen.

Die Masse in die Äpfel füllen, eventuell die Zimtstangen reinstecken, den abgeschnittenen Apfel-Deckel drauf tun und in eine Auflaufform setzen im vorgeheiztem Backofen ca. 20 Minuten bei 220 Grad backen. Dann mit Alufolie abdecken und weitere 15-20 Minuten backen.

Die zerlassene Butter auf die Bratäpfel gießen und sofort servieren.

Für das Zimteis

100 ml Sahne

200 ml Milch

½ TL Zimt

1 Eigelb

4 EL Zucker

Eigelb mit Zucker schaumig schlagen und die Milch zugeben. Die Sahne nicht ganz steif schlagen. Danach alle Zutaten vermengen und die Masse für 40 Minuten in die Eismaschine geben.

Das Eis kann man natürlich auch ohne Eismaschine zubereiten. Dazu gibt man die fertige Masse in ein großes Behältnis und stellt dieses für eine Stunde ins Gefrierfach. Nach einer Stunde das Eis nochmal rausholen gut umrühren und für weitere 2 Stunden ins Gefrierfach stellen.



Einkaufsliste

7 Zwiebeln
2 Päckchen Butter
400 g Maronen gekocht, geschält
500 ml Sahne
100 g Parmesan
1 Gänsebrust mit Karkasse (ca. 1000-1200 g)
2 Zweige frischer Thymian
2 Möhren (ca. 200 g)
¼ Sellerie (ca. 200 g)
Honig
1 Flasche Rotwein
Preiselbeeren
1 Sack Kartoffeln mehligke Sorte
1 Päckchen Kartoffelstärkemehl
1 Päckchen Eier
1 Kopf Blaukraut
1 Päckchen Schweineschmalz
6 Rotbackige Äpfel
1 Flasche Rotweinessig
1 Päckchen Lorbeerblätter
1 Päckchen Nelken
1 Päckchen Wacholderbären
1 Päckchen Rosinen
1 Päckchen gehackte Mandeln
1 Päckchen Puderzucker
Zimt oder Zimtstangen
Zitronensaft
1 Flasche Milch
Salz
Pfeffer
Zucker
Cayennepfeffer
Muskat