



Weihnachtsmenü
2021





Sehr geehrte Damen und Herren,

unsere Köchin Clara hat auch in diesem Jahr ein Weihnachtsmenü für Sie zusammengestellt.

Die Vorspeise ist ein geschmorter Chicorée mit Quitte, Blauschimmelkäse und Pinienkernen.

Für das Hauptgericht hat Clara ein Wildschweinragout mit einer Kartoffel - Kohlrolle für Sie gekocht und das Dessert ist ein leckerer Topfenknödel mit Karamellsauce und Zwetschgen.

Vielleicht haben Sie ja Lust, das Weihnachtsmenü auszuprobieren? Dann schauen Sie gerne auf die folgenden Seiten.

Ihr Team von selly.biz



Geschmorter Chicorée mit Quitte, Blauschimmelkäse und Pinienkernen

Die Zutaten sind jeweils für 4 Portionen.

Zutaten für den Sud:

- ☑ 1/2 L Orangensaft
- ☑ 1/2 TL Fenchel Saat
- ☑ 30 g Butter
- ☑ 2 Zweige Rosmarin
- ☑ 1/2 EL Zucker
- ☑ 1 TL Pfeffer
- ☑ n. B. Salz
- ☑ 4 Stck. Chicorée
- ☑ n. B. Butter

Zutaten für die Quitte:

- ☑ 1 Stck. Quitte
- ☑ 20 g Butter
- ☑ n. B. Zucker, Salz
- ☑ n. B. Pinienkerne, Blauschimmelkäse

Zubereitung:

Den Ofen auf 160 °C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen.

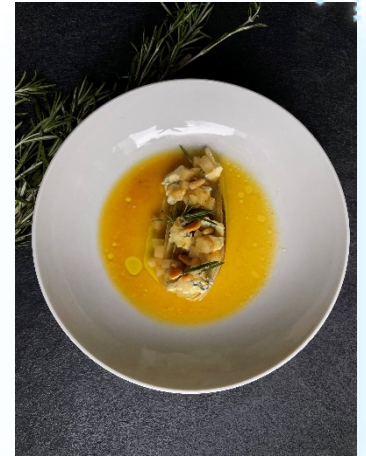
In der Zwischenzeit die Quitte schälen und würfeln.

Alle Zutaten für den Sud aufkochen. Einen Teil davon abpassieren und die Quittenwürfel 10-15 Minuten darin köcheln lassen bis sie weich sind.

Den Chicorée halbieren und von allen Seiten in etwas Butter anbraten.

Den Chicorée mit dem restlichen Sud in eine Auflaufform geben und alles ca. 25 min. im Ofen garen.

Den Chicorée aus dem Ofen nehmen und mit den Quittenwürfeln, dem Blauschimmelkäse und gerösteten Pinienkernen servieren.



Wildschweinragout mit einer Kartoffel - Kohlrolle

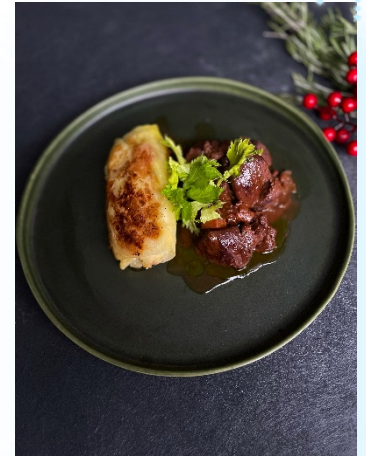
Die Zutaten sind jeweils für 4 Portionen.

Zutaten für das Ragout:

- ☑ 1 kg Wildschweingulasch (Schmorstück)
- ☑ 4 Stck. Zwiebeln
- ☑ 2 Stck. Karotten
- ☑ 3 Stangen Sellerie
- ☑ 4 Stck. Knoblauchzehen
- ☑ 7 Stck. getrocknete Pflaumen
- ☑ 4 Stck. getrocknete Aprikosen
- ☑ 20 g Rosinen
- ☑ 1 TL Pfeffer
- ☑ 1 TL Piment
- ☑ 1 TL Wacholderbeeren
- ☑ 3 Stck. Lorbeerblätter
- ☑ 0,75 L Rotwein
- ☑ 2 EL Tomatenmark
- ☑ n. B. Salz

Zutaten für die Kartoffel- Kohlrollen:

- ☑ 1 Stck. Weißkohl
- ☑ 700 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- ☑ 50 g Butter
- ☑ 80 g Speck
- ☑ n. B. Pfeffer, Muskat, Salz





Wildschweinragout mit einer Kartoffel - Kohlrolle

Zubereitung:

Das Fleisch in grobe Würfel schneiden.

Die Zwiebeln, den Sellerie, den Knoblauch, Trockenfrüchte und die Karotten würfeln, alles in eine Schüssel geben, mit Rotwein auffüllen und die Gewürze und etwas Salz hinzufügen.

Alles im Kühlschrank mind. 5 Stunden ziehen lassen.

Das Fleisch und Gemüse durch ein Sieb geben (die Flüssigkeit aufbewahren), das Fleisch in einem breiten Topf mit etwas Rapsöl scharf anbraten.

Das Gemüse hinzufügen und weiter anbraten.

Das Tomatenmark mit in den Topf geben und mit anrösten.

Die aufgefangene Flüssigkeit hinzufügen und alles ca. 4 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch zart ist.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln in Salzwasser kochen und ausdampfen lassen.

Den Speck anbraten. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, 50g Butter und den Speck hinzufügen. Alles mit Pfeffer, Muskatnuss und Salz abschmecken.

Die Kohlblätter abtrennen und dickere Stiele entfernen.

In einem breiten Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Eine Schüssel mit kaltem Wasser und etwas Salz vorbereiten. Wenn das Wasser kocht die Kohlblätter hineingeben, diese ca. 3 min. blanchieren und dann in dem kalten Wasser abschrecken.

2-3 Kohlblätter überlappend nebeneinander legen, die Fläche mit der Kartoffelmasse bestreichen und alles einrollen. Die Kohlrollen in eine Auflaufform geben, mit etwas flüssiger Butter bestreichen und bei 180 °C (Ober -/ Unterhitze) ca. 30 min. im Ofen garen.

Die Kartoffel-Kohlrollen mit dem Wildschweinragout servieren.



Topfenknödel mit Karamellsauce und Zwetschgen

Die Zutaten sind jeweils für 4 Portionen.

Zutaten für die Topfenknödel:

- ☑ 500 g Quark
- ☑ 100 g Panko Paniermehl
- ☑ 40 g Butter
- ☑ 50 g Puderzucker
- ☑ 1 Stck. Zitrone (Abrieb)
- ☑ 3 Stck. Eigelb

Zutaten für die Brösel:

- ☑ 20 g Butter
- ☑ 100 g Panko Paniermehl

Zubereitung:

Den Quark in ein Küchentuch geben um die Flüssigkeit auszupressen.

Den Quark mit Panko, 40 g weicher Butter, dem Puderzucker, den Eigelben und dem Abrieb einer Zitrone vermengen.

Alles in eine Folie geben und ca. 3 Stunden ruhen lassen.

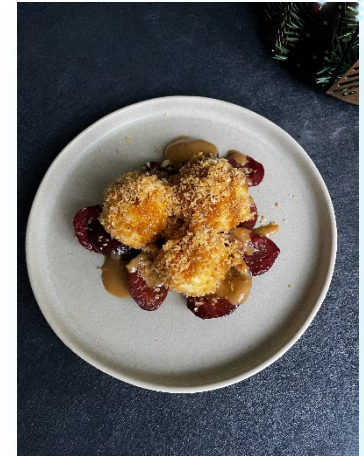
In der Zwischenzeit 20 g Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, Paniermehl hinzufügen und goldbraun rösten.

Die Quarkmasse aus dem Kühlschrank nehmen.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen.

Die Quarkmasse mit feuchten Händen zu Kugeln formen und in dem nicht mehr kochenden Wasser 7-8 min sieden lassen.

Die Knödel direkt in das Panko Paniermehl legen und darin wälzen.



Topfenknödel mit Karamellsauce und Zwetschgen

Die Zutaten sind jeweils für 4 Portionen.

Zutaten für die Zwetschgen:

- ✓ 2 El Zucker
- ✓ 20g Butter
- ✓ 1 Stck. Zimtstange
- ✓ 400g TK Zwetschgen

Zubereitung:

Die Butter in einen Topf geben, den Zucker darin schmelzen und leicht karamellisieren lassen.

Die Zwetschgen mit der Zimtstange in den Topf geben und alles ca. 15 min köcheln lassen.

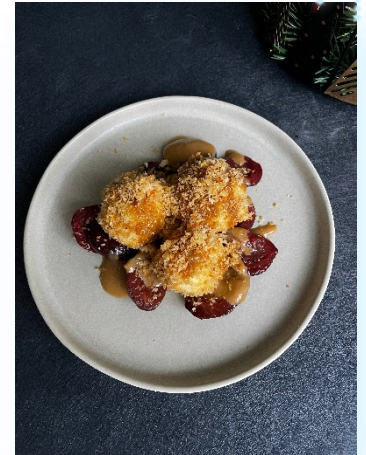
Zutaten für die Karamellsauce:

- ✓ 50 g Mascobado Zucker
- ✓ 50 g Butter
- ✓ 200 g Sahne
- ✓ 1 Prise Salz

Zubereitung:

Den Mascobado Zucker mit ca. einem Esslöffel Wasser in einen Topf geben und karamellisieren lassen, die Butter, Sahne und eine Prise Salz hinzufügen.

Die Karamellsauce etwas köcheln und einreduzieren lassen bis sie die gewünschte Konsistenz hat.



Alles zusammen anrichten und servieren.
Guten Appetit!

