

Genussvoll
durch die kalte Jahreszeit
Januar/Februar 2018

Wintersalat mit Birnen und Erdäpfeln

Pastinakensuppe mit Chili-Pflaumen

Krautwickel mit Garnelenfüllung auf Estragonsauce

Risotto mit Kürbis

Poulardenbrust auf Rahmporree
und Brezenauflauf

Warmer Mandelaufwurf mit Gewürz-Apfel
und geeistem Vanilleschaum

Wintersalat mit Birnen und Erdäpfeln

Für 4 Portionen

1	Radicchio	Für den Salat und und putzen, waschen, trocken schleudern. Radicchio und Chicorée in grobe Stücke reißen und mit dem Rucola mischen. Für die Vinaigrette Saft und abgeriebene Schale von in eine Schüssel geben mit würzen und und langsam unterschlagen in Röllchen schneiden und unter die Vinaigrette geben
1	Chicorée	
200 g	Rucola	
1	Zitrone, unbehandelt Salz, Pfeffer	
1 EL	Walnussöl	Für die Birnen waschen, halbieren, entkernen und in schmale Spalten schneiden. in einer Pfanne zerlassen und die Birnenspalten darin von beiden Seiten, in ca. 4 Min. goldbraun braten. hacken und ebenfalls in der Pfanne anrösten.
1 EL	Rapsöl	
1 Bd.	Schnittlauch	
3	Birnen	Erdäpfelspäne waschen, schälen und grob raspeln und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Die Kartoffelspäne in ein Sieb abschütten und gut mit Küchenpapier trocken tupfen. In einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelspäne knusprig ausbraten. Auf Küchenpapier abtropfen und sofort mit und mischen Anrichten: Salat mit der Vinaigrette mischen und auf Tellern anrichten. Walnüsse, Birnen und die knusprigen Kartoffelspäne auf dem Salat verteilen.
3 TL	Butter	
50 g	Walnusskerne	
2	Kartoffeln	
	Öl	
	Salz Pfeffer, rot	

Pastinakensuppe mit Chili-Pflaumen

Zutaten für 4 Portionen

100 g	Trockenpflaumen ohne Kern	in Streifen schneiden.
1	Chilischote, rot	waschen, putzen, hacken
50 ml	Rotwein oder Portwein	und
1 EL	Ahornsirup	und
1 EL	Zitronensaft	mischen und mit Chili aufkochen.
		Pflaumenstreifen unterrühren und
		zugedeckt und ohne Hitze mind. 1
		Stunde ziehen lassen.

500 g	Pastinaken
1	Kartoffel, klein
2	Zwiebeln
2 EL	Butter
1 l	Gemüsebrühe

Für die Suppe

und
beides waschen und in Würfel schneiden.
pellen und fein würfeln. Alles in andünsten
angießen, aufkochen und die Suppe bei kleiner Hitze 15-20 Min. garen.
Wenn das Gemüse weich ist, Suppe im Topf pürieren.
unter die Suppe schlagen. Mit abschmecken.

125 g	Crème fraîche
	Salz, Pfeffer

Anrichten

Die Suppe auf Teller verteilen. Die Chili-Pflaumen darauf anrichten.
Falls die Pflaumen den Sud nicht ganz aufgesogen haben, über die Suppe träufeln.

3 Stängel	Petersilie, glatt	Evtl. noch mit Blättchen von garnieren
-----------	-------------------	--

Krautwickel mit Garnelenfüllung auf Estragonsauce

Zutaten für 4 Portionen

½ Kopf	Wirsing	Für die Krautwickel 4 schöne heller Blätter aus dem Kohl heraustrennen. Waschen und in garen Restlichen Wirsing waschen, würfeln und ebenfalls garen.
	Salzwasser	
1	Schalotte	pellen und in Würfel schneiden. in einem Topf erhitzen. Schalotten darin andünsten
2 EL	Butter	
50 g	Schinken, gekocht	würfeln und zu der Schalotte geben waschen, würfeln und mit dem Wirsing zugeben.
1	Tomate	
12	Garnelen	in bei mittlerer Hitze garen. 4 Garnelen klein schneiden den Rest als Deko zur Seite stellen und warm halten.
1 EL	Butter	
3	Eigelb	Für die Sauce mit und über dem Wasserbad aufschlagen und mit
2 EL	Estragonessig	
4 EL	Weißwein	würzen schmelzen und zufügen und unterrühren.
	Salz, Cayennepfeffer	
200 g	Butter	waschen, trocken schütteln, klein schneiden und unter die Sauce heben.
50 ml	Schlagsahne	
½ Bd.	Estragon	

Die gegarten Wirsingblätter auf einer Arbeitsfläche ausbreiten, die klein geschnittenen Garnelen und die Wirsingmasse darauf verteilen und wie Kohlrouladen zusammen falten. Auf der Sauce anrichten und mit den restlichen Garnelen und evtl. einem Zweig Estragon garnieren und servieren

Poulardenbrust auf Rahmporree und Brezenauflauf

Für 4 Portionen

<p>2 Laugenbrezeln vom Vortag</p> <p>1 Ei</p> <p>150 ml Milch</p> <p>Salz, Muskat</p> <p>1 EL Petersilie, gehackt</p>	<p>Für den Brezenauflauf</p> <p>in kleine Würfel schneiden und in 4 ausgefettete ofenfeste Förmchen geben. mit aufschlagen und mit und würzen. Die Eiermilch in die Förmchen gießen, bis die Brezen gerade bedeckt sind.</p> <p>Backofen auf 140°C vorheizen, Wasserbad vorbereiten und die Förmchen für 25-30 Min. garen.</p> <p>Zum Servieren auf Teller stürzen.</p>
<p>4 Poulardenbrüstchen, mit Haut</p> <p>Salz, Pfeffer</p> <p>1 EL Butterschmalz</p> <p>1 Schalotte</p> <p>1 Thymianzweig</p> <p>1 Rosmarinzweig</p> <p>1 EL Butterschmalz</p>	<p>Poulardenbrüstchen</p> <p>mit würzen und in heißem auf der Hautseite knusprig anbraten. Kurz wenden und wieder auf die Hautseite legen.</p> <p>schälen und vierteln. Die Poulardenbrüste mit der Hautseite in eine Auflaufform legen. Die Schalotte und und mit in die Auflaufform geben. Die Poularden im vorgeheizten Backofen bei 180°C 10-12 Min.garen.</p> <p>Kurz vor dem Servieren die Brüste noch in nachbraten, damit die Haut schön knusprig wird.</p> <p>Wenn Sie mit dem Finger beim Drücken eine feste Spannung spüren, aus der Pfanne nehmen und etwa 5 Min. an einem warmen Ort ruhen lassen, damit sich das Fleisch wieder etwas entspannt.</p> <p>Aus dem Bratensatz etwas klare Bratensauce herstellen.</p>
<p>3 Stangen Porree</p> <p>Salzwasser</p>	<p>Rahmporree</p> <p>Waschen und in Ringe schneiden. In wenig bissfest garen.</p> <p>Den Porree aus der Flüssigkeit nehmen</p>

200 ml	Schlagsahne	und warmhalten. zur Garflüssigkeit geben und einkochen, bis die Sahne dickflüssig ist. Kurz vor dem Servieren die Sahne aufschäumen und den Porree zugeben. Mit
--------	-------------	---

Salz, Muskat Pfeffer, wenig	und abschmecken.
--------------------------------	---------------------

Für die Deko

2	Möhren	waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. In etwas andünsten und mit ablöschen. Mit würzen zupfen und hacken und unter die fertigen Möhren geben.
1 EL	Butter	
100 ml	Hühnerbrühe	
1 Pr.	Zucker	
½ Bd.	Kerbel	

Anrichten

Den Porree in die Mitte des Tellers geben.
Die Poulardenbrust schräg in Scheiben
schneiden und auf dem Porree anrichten.
Die Möhrenscheiben um den Porree legen.
Den Brezenauflauf neben den Porree
stürzen.
Wenig von der Bratensauce um das Ganze
herum angießen.
Nun die Teller noch ein wenig mit
Kerbelstängeln oder Thymianzweigen
ausgarnieren

Warmer Mandelauf mit Gewürz-Apfel und geeistem Vanilleschaum

Für 4 Portionen

6	Eigelb	<p>Geeister Vanilleschaum mit schaumig schlagen. Aus das Mark auskratzen. Das Mark und die Schote in und geben und zum Kochen bringen. Die Vanilleschote herausnehmen und die Flüssigkeit unter sehr schnellem Rühren zu der Eigelb-Zuckermasse geben. Wieder in den Topf geben und bei mäßiger Hitzezufuhr, ständig rühren, bis die Masse dicklich wird. In eine flache Schüssel oder eine Eismaschine geben und nicht zu fest gefrieren lassen. schlagen und kurz vor dem Servieren unterheben</p>	
150 g	Zucker		
1	Vanilleschote		
250 ml	Milch		
250 g	Schlagsahne		
200 g	Sahne		
100 g	Zucker		
2 cl	Portwein, weiß		
2,5 cl	Riesling, halbtrocken		
1/8 l	Apfelsaft		
1	Vanilleschote	<p>Gewürz-Apfel bei mäßiger Hitze karamellisieren lassen und mit und ablöschen angießen aufschlitzen und in die Flüssigkeit geben. und in ein Teesieb geben und in die Flüssigkeit hängen. Die Flüssigkeit leicht ein reduzieren. Gewürze entfernen Mit binden. waschen, Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden. Im Sud einmal aufkochen lassen und mit einer Schaumkelle herausheben. Beides getrennt abkühlen. Dann die Apfelstücke zurück in den Sud geben.</p>	
1	Zimtstange		
2	Sternanisknospen		
1 EL	Speisestärke		
3	Äpfel		
85 g	Butter		<p>Mandelauf mit schaumig schlagen. trennen. Die Eigelbe unter die Butter-Zucker-</p>
45 g	Zucker		
3	Eier		

		Masse geben und unterrühren. Eiweiß mit zu steifem Schnee schlagen und kühl stellen.
45 g	Zucker	
75 g	Biskuitbrösel	und
75 g	Mandeln, gemahlen	unter die Butter-Zucker-Eimasse geben und mit
4 cl	Amaretto	abschmecken. Eischnee zugeben.
	Butter	Pastetenförmchen mit ausstreichen und mit
	Zucker	ausstreuen. Die Masse einfüllen und im Wasserbad bei 170°C ca 35 Min. garen.

Anrichten

Unter das Vanilleeis die geschlagene Sahne ziehen. Etwas davon in die Mitte eines Tellers.
Die Apfelstücke rundherum verteilen und den Mandelauflauf (ohne Form) in der Mitte plazieren

Garnitur

Pistazien
Minzeblättchen
gehackt und frische