



# Weihnachtsmenü 2011

## Rezepte

### Variation von Tomatensülze, Parmesanmousse und Garnelenspieß

#### Zutaten:

##### Tomatensülze:

500ml Tomatensaft oder passierte Tomaten  
Zwiebeln  
etwas Olivenöl  
Kräuter (Thymian, Oregano, Basilikum)  
6 Blatt Gelatine  
frische Kirschtomaten  
Salz, Pfeffer

##### Zubereitung:

Die Zwiebel kurz mit etwas Olivenöl anziehen. Die Kräuter klein schneiden und ganz kurz mit anziehen. Mit den passierten Tomaten aufgießen und einmal kurz aufkochen lassen. Das ganze pürieren und dann durch ein mittelgrobes Sieb gießen, damit die Zwiebeln und Kräuterstengel nicht mehr in der Masse sind. Etwas abkühlen lassen und die vorher eingeweichte Gelatine dazugeben. Nun mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer mag, kann noch etwas in kleine Streifen geschnitten Basilikum dazugeben. Die Kirschtomaten vierteln und würzen. Die Tomatensauce nun in Förmchen füllen und die geviertelten Kirschtomaten rein geben. Vier Stückchen pro Förmchen. Man kann auch eine große Form verwenden.

##### Parmesanmousse:

150 ml Milch  
100 g Parmesan frisch gerieben  
Ein Zweig Rosmarin  
Ein Zweig Thymian  
3 Blatt Gelatine  
100 ml Sahne

Die Milch mit dem Rosmarinzwig, dem Thymianzwig warm werden lassen. Das Ganze bitte nicht kochen. Nun den Parmesan in der Milch schmelzen lassen. Als nächstes die Gelatine in kaltes Wasser legen zum einweichen. Diese dann in die Milch geben und die Kräuterzweige entfernen. Nun die geschlagene Sahne unterheben und die Masse in eine Schüssel füllen. Für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Danach kann mit einem Löffel Nocken abstechen.

Den Garnelenspies stecken und in Olivenöl, und wer mag etwas Knoblauch, in einer Pfanne kurz anbraten. Nun würzen und mit der Parmesanmousse, der Sülze auf einem Teller nett anrichten. Als Garnitur kann man sich etwas Salat vorbereiten.





# Weihnachtsmenü 2011

## Rezepte

### **Jägertee vom Reh**

#### **Zutaten:**

#### **Wildfond:**

1l Wildfond  
250g gewolfte Rehlärfleisch vom Fleischer (mit Gemüse)  
3 St. Eiweiß  
etwas Eis  
Pfeffer aus der Mühle  
Etwas Muskatnuss  
Wacholderbeere ganz  
Thymian und Piment  
(man kann auch ein Wildgewürz verwenden)

#### **Pilzcrostini:**

50 ml Oliven-Öl Extra  
100 g Pfifferlinge (in Würfeln)  
1 Schalotte  
4 Scheiben Toastbrot  
kleine Sherrytomaten  
Petersilie  
Salz und Pfeffer

#### **Zubereitung:**

Das vom Metzger vorbereitete Klärfleisch mit dem Eis und den Eiweißen mischen. Das Ganze in den kalten Wildfond geben und mit einem Schneebesen verrühren. Den Herd auf Stufe 2 stellen, so dass der Topf ganz langsam erhitzt wird. Während dieser Phase auf keinen Fall rühren. Wenn die Suppe köchelt und sich oben eine Kuchen gebildet hat, die Suppe mit einem Schöpfer ganz langsam abschöpfen und durch ein Tuch passieren (Kaffeefilter geht auch sehr gut).

Die Suppe sollte jetzt richtig klar sein.

#### **Pilzcrostini:**

Weißbrot in Form eines Löffels zuschneiden und in Nativem Oliven-Öl Extra braten. Schalotten, geviertelte Sherrytomaten und Pilze in Olivenöl anschwanken und würzen. Crostini mit Pilzen belegen. Die Suppe in Jägertee gläsern anrichten, den Crostinilöffel auf den Rand legen und darauf die Pilze anrichten.





# Weihnachtsmenü 2011

## Rezepte

### **Rehrücken im Tramezzinimantel auf Holunder-Pfeffersauce mit Kartoffel-Pilz Cannelloni und gebratenem Brokkoli**

Hier kann man die Kartoffelcannelloni und die Sauce einen Tag vorher vorbereiten. Das Rehfilet kann man sich zuschneiden und die Zutaten dafür vorrichten. Da dieses nur ein paar Minuten braucht, ist es nicht sehr aufwendig. Den Brokkoli kann man sich vorschneiden und kann ihn kurz vor dem Anrichten zubereiten.

#### **Zutaten:**

4 Rehrückenfilets à 180 g  
150 g Rehknochen  
(man kann auch einen kleine Rehrücken kaufen, dann hat man beides in einem.)  
400 ml Wildfond  
200 ml Rotwein  
200 ml Holundersaft (Reformhaus)  
1 TL grüner Pfeffer  
1 kleine Karotte  
Sellerie  
1 Zwiebel, Lauch  
4 Scheiben Tramezzini (Weißbrot ohne Rinde)  
Salz und Pfeffer zum Würzen

Die Rehfilets kräftig würzen und in dem Weißbrot einrollen (dieses sollte man kurz vor dem Braten machen, damit der Mantel nicht durchnässt). Wer einen ganzen Rehrücken hat, kann hier aus den Abschnitten auch eine Farce herstellen und die Tramezzini vorher damit bestreichen. Die Rehrücken werden nun angebraten und ca. 5-8 Minuten im Ofen fertig gegart. 5 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen und schräg aufschneiden zum Anrichten.

1 Tag vorher kann man die Sauce herstellen. Hierzu die Knochen goldbraun anrösten, das Gemüse bis auf den Lauch hinzugeben und mit anrösten. 1 TL Tomatenmark hinzufügen und auch mit anbraten. Nun mit dem Rotwein ablöschen, einkochen lassen und mit dem Wildfond und dem Holundersaft auffüllen. Salz und Pfeffer hinzugeben (hier nicht zu viel, weil die Sauce noch reduziert wird). Die Sauce ca. 2 Stunden köcheln lassen. Die Knochen entfernen und die Sauce auf ca. 200 ml reduzieren und abschmecken.





# Weihnachtsmenü 2011

## Rezepte

### **Für die Canneloni:**

- 1/2 Tasse Milch
- 1/2 Tasse Mehl
- 1 Ei
- 150 g Waldpilze
- 200 g Kartoffeln mehlig
- 1 Eigelb
- etwas frische gehackte Kräuter
- Salz, Pfeffer, Muskat

Aus der Milch, dem Mehl dem Ei, einer Prise Salz und den Kräutern einen glatten Pfannkuchenteig herstellen. Diese ausbacken und kalt werden lassen. Die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen. Die Pilze klein schneiden und in einer Pfanne braten, bis die Flüssigkeit weg ist. Diese dann auf eine Zewa ausbreiten und erkalten lassen. Die Kartoffeln noch warm durch eine Presse drücken. Das Ei hinzufügen, die Pilze hinzufügen, verrühren und abschmecken. Die Masse auf den Pfannkuchen verteilen und einrollen. Die Pfannkuchen dann mit einer Frischhaltefolie einrollen und fest zu einer Rolle formen. Diese über Nacht im Kühlschrank lagern.

Vor dem Anrichten diese in einer Pfanne anbraten und in den Ofen geben.  
Ca. 10 Minuten bei 180 Grad, schräg aufschneiden und mit dem Reh auf dem Brokkoli anrichten.

### **Brokkoli:**

- 1-2 Brokkoli
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Etwas Öl zum Braten
- 1 Stück Butter
- Etwas Zitronensaft zum abschmecken

Die Brokkoliröschen vom Strunk schneiden, so dass noch ein langer Stiel bleibt. Den Stiel etwas schälen. Diesen halbieren und in einer Pfanne langsam braten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.





# Weihnachtsmenü 2011

## Rezepte

### Schwarzwälder Kirsch nach „Telekoch“ Art Schokoladenkuchen, heiße Vanillekirschen und Espressoparfait

#### Zutaten:

#### Schokoladenkuchen:

- 3 Eier
- 3 Eigelb
- 75 g Staubzucker
- 150 g dunkle Kuvertüre (67 – 70 % Kakao)
- 150 g Butter
- 30 g Mehl, 1/2 Vanillestange

Eier, Eigelb und Zucker mit dem Vanillemark schaumig rühren. Kuvertüre und Butter schmelzen, mit der Eimasse vermischen und mit Mehl mehlieren. Masse in mit Trennfett besprühte oder gebutterte Form (Muffinform) einfüllen und mindestens 3 Stunden kalt stellen, danach ca. 8 Minuten bei 200 °C backen.

#### Heiße Vanillekirschen:

- 200 g Kirschen TK
- 100g Zucker (Puderzucker)
- etwas Wasser
- 1 Vanillestange
- 150 ml Rotwein

Den Zucker mit dem Wasser in einen Topf geben und köcheln lassen. Das Wasser verdunstet und es bildet sich ein Karamell. Mit dem Rotwein ablöschen und köcheln lassen, bis sich dieses gelöst hat. Die Vanillestange auskratzen und dazugeben und die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen. Nun die Kirschen dazugeben, kurz aufkochen und zur Seite stellen, dass sich die Kirschen mit dem Fond vollsaugen.

#### Espressoparfait:

- 2 ganze Eier
- 2 Eigelb
- 150 g Zucker
- 250 ml frische Sahne
- 1 Tasse Espresso

Die Eier mit dem Zucker und dem Espresso schaumig rühren, bis eine Cremige Masse entsteht. Nun die Sahne unterheben und die Masse in Förmchen füllen und im Eisfach mind. 24 Stunden gefrieren.

