

4-GÄNGE WEIHNACHTSMENÜ

Für 10 Personen

1,5 kg Rehrücken 100 g Wildkräutermischung 200 ml Distelöl
4 Köpfe Blattsalat 100 ml Himbeer Essig

Zubereitung:

Rehrücken rosa gebraten an Wildkräutersalat mit Himbeerdressing:

Den Salat und die Kräuter putzen und in Mundgerechte Stücke zupfen. Für das Dressing Essig, Öl und die Kräuter in einer Schüssel zusammenfügen und verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch wenn nötig parieren (von fett und Sehnen befreien), mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend scharf und kurz von allen Seiten anbraten. Kurz vor dem Servieren, den Salat mit dem Dressing mischen und mit dem Rehfilet hübsch anrichten.

4-GÄNGE WEIHNACHTSMENÜ

Für 4 Personen

200 g Mehl	200 g Sahne	50 g Crème Fraîche
4 Eier	30 g Petersilie	30 g Schnittlauch
200 ml Milch	500 g Wildlachs	Zitronensaft

Zubereitung:

Kräutercrepesroulade mit Wildlachsfüllung mit Schnittlauch–Crème Fraîche:

Zunächst den Teig aus dem Mehl, den Eiern, der Milch und den Kräutern herstellen. Nun sehr dünne Pfannkuchen braten und abkühlen lassen. Die Crème Fraîche mit dem fein geschnittenen Schnittlauch verrühren und anschließend mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken.

Den Lachs in dünne, möglichst große Scheiben schneiden. Jetzt die Schnittlauch – Crème Fraîche dünn auf den Pfannkuchen streichen und dann mit dem Lachs lückenlos belegen und aufrollen.

Jetzt nur noch Scheiben in ca. 1cm Stärke runterschneiden, anrichten und einen Kleks von der Schnittlauch – Crème Fraîche als Dip dazugeben und mit etwas gehacktem Schnittlauch garnieren.

4-GÄNGE WEIHNACHTSMENÜ

Für 4 Personen

2,2 kg Hirschrücken

1 kg Kartoffeln

1,5 l Wildfond

1 kg Steckrüben

2 Ei

400 g Heu

Zubereitung:

Hirschrückenmedaillons im Heubett gegart mit gebratenen Steckrübenstiften, dazu Kartoffelrösti:

Als erstes die Kartoffeln waschen und ungeschält halb gar kochen. Nun die Steckrüben waschen, schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Wenn die Steckrübe sehr groß ist, können die Scheiben halbiert werden. Die Scheiben nun blanchieren und abtropfen lassen.

Falls nötig, den Hirschrücken parieren (von Sehnen befreien) und in beliebige Medaillons schneiden. Die Medaillons bei Bedarf ein wenig plattieren. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und scharf ganz kurz anbraten. Nun die Medaillons auf das Heu, was auf einem Backblech ausgebreitet ist, legen um sie im Backofen kurz vor dem Anrichten fertig zu garen. Die Parüren (Hirsch abschnitte) in einem Topf richtig dunkel braten und mit etwas Rotwein und dem Wildfond ablöschen. Das Ganze eine Weile einreduzieren lassen, etwas abbinden und mit Salz, Pfeffer, Zucker oder Preiselbeeren abschmecken.

Die Kartoffeln nun pellen und reiben und die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen (für einen besseren Halt kann man ein Ei in die Masse geben). Jetzt aus der Masse beliebig große Rösti formen (oder in einer kleinen Pfanne einen kompletten Rösti backen). Die Steckrüben nun in einer Pfanne anbraten und abschmecken (Salz, Pfeffer).

4-GÄNGE WEIHNACHTSMENÜ

Für 4 Personen

3	Eigelb	750 g	Sahne	70 g	dunkle Kuvertüre
150 g	Zucker	70 g	helle Kuvertüre	1 kg	Himbeeren

Zubereitung:

Zweifarbigen Schokoladenparfait weiß und dunkel mit Himbeersauce:

Das Eigelb mit dem Zucker auf einem Wasserbad zur Rose abziehen (heißt, schlagen bis das Volumen deutlich zunimmt und die Masse heiß ist, ohne zu gerinnen. Ob man sein Ziel erreicht hat, kann man testen: mit einem Holzlöffel in die Masse tauchen und drauf pusten, wenn die Masse auf dem Löffel Wellen schlägt, ist alles toll).

Nun die Masse von der Hitze nehmen und etwas kaltschlagen (auf etwas Eis geht es schneller), jetzt die Masse auf zwei Schalen aufteilen und die geschmolzene Kuvertüre der jeweiligen Masse unterheben. Nun die Sahne aufschlagen und auf die beiden Massen aufteilen und unterziehen. Jetzt schichtweise in die dafür vorgesehenen Gefäße füllen und in den Gefrierschrank stellen.

Die Himbeeren auftauen lassen und pürieren, nach Belieben mit Zucker süßen.