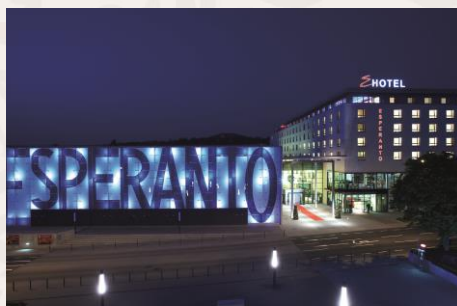


# FULDAER ADVENTSMENÜ



## Menü 1

Freitag, 27.11.2020

von

**Andreas Scholz**

Küchendirektor

Hotel Esperanto

## MENÜ 1 – VORSPEISE: Lachstatar mit Limette, Honig und Ingwer

### Zutaten

400 g frisches Lachsfilet,  
Sushi-Qualität (in Würfel, 3-4 mm)

2 EL gutes Olivenöl

8 Stiele Koriander

1 reife Avocado (in Würfel, 3-4 mm)

1 Bio-Limette

1 Stängel Frühlingslauch

½ frische rote Chilischote

1 kleine rote Zwiebel  
(in feine Würfel, 1-2 mm)

40 g eingelegter Sushi-Ingwer  
(fein gewürfelt)

1 EL helle Sojasoße

Pfeffer aus der Mühle

2 EL Wasabi-Nüsse

### Zubereitung

Avocado schälen, halbieren, entkernen. Lachsfilet und Avocado in gleiche feine Würfel schneiden.

6 Stiele Korianderblätter waschen und fein hacken, die beiden anderen Korianderstiele zur Dekoration aufheben.

Die kleine rote Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die ½ Chili fein würfeln. Frühlingslauch in feine Scheiben schneiden.

Die Schale der Bio-Limette abreiben, den Saft auspressen, mit dem Honig, Chili, Olivenöl, Sojasoße, Pfeffer aus der Mühle, Koriander und den Frühlingslauch dazugeben.

Den Lachs und die Avocado-Würfel mit der Marinade mischen und mit einem großen Löffel fein vermengen.

Das Lachstatar in einem „Anrichtering“ auf einem Teller anrichten und mit zerstoßenen Wasabi-Nüssen und ein paar Korianderblätter garnieren.

# FULDAER ADVENTSMENÜ



## **MENÜ 1 – HAUPTSPESIJE:** **Geschmorte Ochsenbacken mit Weihnachtlicher Cranberrysoße und Kartoffel-Maronen-Stampf**

### **Zutaten**

1 kg geputzte Ochsenbacken  
(etwa 3 Stück, je nach Größe)

100 g Möhren

100 g Lauch

100 g Sellerie (Knollen)

100 g Zwiebeln

600 ml Rinderfond

400 ml Rotwein

200 ml Crannberrysaft

2 EL Balsamico-Glace dunkel

4 Stiele glatte Petersilie

100 g getrocknete Crannberry

1 Lorbeerblatt

1 Zweig Rosmarin

2 EL Speisestärke

Rapsöl oder Sonnenblumenöl  
zum Anbraten

Salz, Pfeffer

600 g Kartoffeln (mehlig kochend)

100 g vorgegarte, geschälte  
Maronen (Vakuumverpackung)

1 EL Butter

100 g Schmand

50 ml Milch

Salz, Pfeffer, Muskat

### **Zubereitung Geschmorte Ochsenbacken**

Die geputzten Ochsenbacken in 3-4 „Würfel/Ecken“ schneiden. Das Wurzelgemüse (Sellerie, Möhren, Lauch, Zwiebeln) putzen und in Würfel schneiden (ca. 5 mm).

Die Ochsenbacken mit Salz und Pfeffer würzen und danach in einem großen Topf mit etwas Öl scharf anbraten, dabei immer wieder wenden. Fleisch aus dem Topf nehmen, Wurzelgemüse in den Topf geben und anbraten. Mit etwa 200 ml Rotwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Mit dem restlichen Rotwein auffüllen und nochmals einkochen.

Rinderfond, Crannberrysaft, Lorbeer und Rosmarin zum Fleisch geben. Im geschlossenen Topf unter mehrmaligem Rühren etwa 1,5 Stunden schmoren, bis das Fleisch schön weich ist. Das fertig gegarte Fleisch aus dem Topf nehmen, abdecken und zur Seite stellen.


Die Flüssigkeit durch ein Sieb in einen Topf gießen, dabei das Gemüse mit einer Kelle gut ausdrücken. Die Balsamico-Glace und die getrockneten Crannberrys dazugeben. Die Soße auf ca. einen halben Liter einreduzieren und abschmecken, danach mit der Speisestärke binden.

### **Zubereitung Kartoffel-Maronen-Stampf**

Die Kartoffeln, schälen und in Salzwasser gar kochen.

Die Maronen aus dem Vakuum nehmen und in feine Würfel schneiden, danach zu den abgegossenen Kartoffeln geben und alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Milch, Schmand und Butter hinzufügen und mit einem Kartoffelstampfer zu einem groben Püree verarbeiten und servieren.



# FULDAER ADVENTSMENÜ



## **MENÜ 1 – NACHSPEISE: Nougatparfait mit Vanille-Orangen**

### **Zutaten**

250 g Schlagsahne  
100 g Nuss-Nougat (schnittfest)  
50 g Zartbitterschokolade  
1 Ei  
3 Eigelb  
50 g Zucker  
4 Orangen  
½ Vanilleschote  
1 TL Back-Kakao  
Etwas Zucker  
1 EL Pistazienbrösel

### **Zubereitung**

50 g Sahne erhitzen (nicht kochen), den Nougat und die Zartbitterschokolade klein schneiden und in den Topf mit der heißen Sahne geben und schmelzen. Danach abkühlen lassen.

Ei, Eigelb und den Zucker in einer Schüssel aus Metall über einem Wasserbad mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Die Nougat-Schokoladen-Sahne unterrühren. Danach die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und die Masse kalt rühren.

Die restlichen 200 g Sahne steif schlagen und unter die Nougatmasse heben. Die fertige Masse in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Backform füllen und glattstreichen.

Danach muss das Parfait mindestens 6 Stunden in einen Tiefkühlschrank, am besten sogar über Nacht einfrieren.

Die Schale der Orangen entfernen und die einzelnen Filets ausschneiden. Den restlichen Saft aus den vier Orangen-Trennhäuten drücken. Den Saft mit etwas Zucker und der ½ Vanilleschote erhitzen und danach mit etwas Stärke sämig abbinden. Zum Schluss kurz die Filets dazu geben und nicht mehr verrühren.

Zum Anrichten das Parfait aus der Form stürzen und mit dem Kakaopulver etwas bestäuben. Danach das Parfait in Scheiben schneiden und auf den Vanille-Orangen anrichten.

Zum Schluss mit Pistazienbrösel bestreuen.

