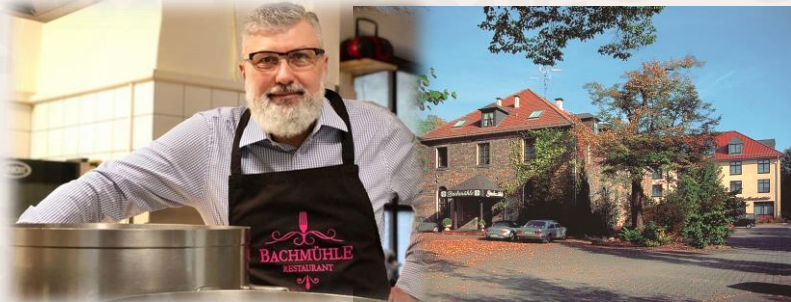


# FULDAER ADVENTSMENÜ



## Menü 2

Freitag, 27.11.2020

von

**Bernd Farnung**

Küchenchef

Hotel-Restaurant Bachmühle

## **MENÜ 2 – VORSPEISE:**

### **Datteldip auf geröstetem Brot und Apfelsalat**

#### **Zutaten**

2-3 Rhöner Äpfel  
1 kleiner Chicoree  
100 gr. Datteln ohne Stein  
5 Stangen Schlotten  
300 gr. Frischkäse (alternativ  
Ziegenfrischkäse)  
1 gutes Baguettebrot oder ital.  
Weißbrot  
3 Esslöffel gutes Nussöl  
Himbeeressig

#### **Zubereitung**

Zubereitung am Morgen oder einen Tag vorher:

Datteldip: Die Datteln mit 5 Stück kleingeschnittenen Schlotten in der Küchenmaschine zerkleinern (mit Spatel nachschieben und ggf. wiederholen).

Diese Masse mit dem Frischkäse mischen und kaltstellen.

Zubereitung kurz vorher:

Apfel mit Schale sehr fein schneiden oder raspeln, gleich würzen mit 2 EL Himbeeressig und 3-4 EL Nussöl, Pfeffer (eventuell Salz).

Die Brotscheiben in der „Hühner“ Pfanne mit Olivenöl anbraten.

# FULDAER ADVENTSMENÜ



## **MENÜ 2 – HAUPTSPESIE:** **Maishuhnbrust mit Aromaten** **im Pergament gebacken**

### **Zutaten**

4 Maishuhnbrust oder 4 Bio-Hähnchenbrustfilet (am besten mit Haut)

Oliven, Kirschtomaten, Mandeln, frische Kräuter (Petersilie, Basilikum, Salbei)

kleine Rhöner Kartoffeln, Kapern,

1 Bio-Zitrone

4 große Blätter Backpapier

### **Zubereitung**

Zubereitung am Morgen oder einen Tag vorher:

Kleine Kartoffeln mit Schale kochen und beiseitestellen.

Zubereitung kurz vorher:

Die Hühnerbrust mit Pfeffer und Salz würzen und in der Pfanne kurz scharf anbraten.

Danach mit den halbierten Kartoffeln und den restlichen Zutaten:

Oliven, Kirschtomaten, Kapern, frischen Kräutern, Mandeln und Bio-Zitronenscheiben, 3 EL Weißwein und 3 EL Olivenöl je auf ein großes Blatt Backpapier legen.

Die Enden des Backpapiers oben zusammenbinden (so entstehen 4 einzelne Säckchen). Die 4 Säckchen kommen für ca. 16-19 Minuten in den 180 °C heißen Ofen.



# FULDAER ADVENTSMENÜ



## **MENÜ 2 – NACHSPEISE:** **Pannacottacreme mit Safran und Mandarinen**



### **Zutaten**

500 gr. frische Sahne  
40 gr. Zucker  
1 Pack Blattgelatine (gibt es für 500 ml Flüssigkeit)  
1 Döschen Safranfäden  
4-5 Mandarinen  
Likör z.B. Napoleon, Grand Marnier oder Cointreau  
Orangenmarmelade

### **Zubereitung**

Zubereitung am Morgen oder einen Tag vorher:

Die Sahne mit Safran und dem Zucker erwärmen und „fast“ aufkochen. Die Masse ziehen und abkühlen lassen auf ca. 50 °C.

Danach die Gelatine (nach Verpackungsanleitung) unterrühren und die Pannacotta in 4 Förmchen/Gläser abfüllen, abdecken und kaltstellen.

Zubereitung kurz vorher:

Für das Dessert die Mandarinen schälen und die einzelnen Filets mit Likör marinieren.

Den Mandarinsalat mit Orangenmarmelade abschmecken.

*„Viel Spaß beim Nachkochen... wünscht Bernd Farnung und das Team der Bachmühle“*

