

# FULDAER ADVENTSMENÜ



## Menü 3

Dienstag, 01.12.2020

von

**Florian Stumpf**

Küchenchef

Hotel Platzhirsch

## **MENÜ 3 – VORSPEISE:** **Schwarzwurzel Cremesuppe** **Vanille | Räucherlachsstreifen**

### Zutaten für 4 Personen

1.000 Gramm Schwarzwurzel  
200 Gramm Schalotten  
80 Milliliter Weißwein  
800 Milliliter Gemüsebrühe  
½ Stück Vanilleschote  
1 Prise Salz  
200 Milliliter Sahne  
30 Gramm Butter  
1 Prise weißer Pfeffer gemahlen  
50 Gramm Räucherlachs

### Zubereitung

Eine Schüssel mit Milch und Zitronensaft für die Schwarzwurzel bereitstellen.

Die Schwarzwurzel waschen und schälen. Anschließend wird diese in das Behältnis mit Milch und Zitronensaft gelegt. (Durch die Milch & Zitronensaft-Mischung behält sie ihre weiße Farbe)

Die Schalotten schälen und in Streifen schneiden. Die Streifen in einen Topf mit etwas Öl farblosanschwitzen.

In der Zwischenzeit wird die Schwarzwurzel kleingeschnitten und zu den angeschwitzten Schalotten gegeben. Die Masse nochmal 5 Minuten farblos dünsten und im Nachgang mit Weißwein aufgießen.

Dies wird so lange gekocht - bis der Weißwein komplett ein reduziert ist. Nun mit der Gemüsebrühe auffüllen.

Die Vanilleschote halbieren und das Vanillemark mit der Messerspitze rauskratzen. Das Mark, die Schote und eine Prise Salz mit in die Brühe geben. Den Topf abdecken und 20 Minuten köcheln lassen.

Nun wird der Räucherlachs in feine Streifen geschnitten und bis zur Weiterverarbeitung kalt gelagert. Nach 20 Minuten wird die Sahne dazu gegeben und das Ganze wird noch einmal aufgekocht. Im Nachgang wird die Vanilleschote entnommen – anschließend wird die Brühe gemixt.

Die Cremesuppe durch ein Haarsieb passieren und nochmal mit etwas Salz und Pfeffer verfeinern. Vor dem servieren die Suppe mit kalter Butter nochmal auf mixen. Die Suppe portionieren und mit den Räucherlachsstreifen garnieren.

# FULDAER ADVENTSMENÜ



## **MENÜ 3 – HAUPTSPEISE:** **Rosa Entenbrust mit Gewürzhonig** **Feigen-Chutney | Orangen-Rosenkohl |** **Brezelknödel**

### **Zutaten für 4 Personen**

- 4 Stück Barbarie Entenbrust mit Haut (à 180 Gramm)
- ¼ Teelöffel Wacholderbeeren zerdrückt
- ¼ Teelöffel Fenchelsaat
- ¼ Teelöffel Korianderkörner
- ½ Teelöffel zerstoßener Pfeffer
- 1 Blatt Lorbeeren
- 1 Stange Zimt
- 6 Esslöffel Honig
- 1 Stück Zitrone
- 2 Esslöffel Butter

### **Zubereitung Entenbrust mit Gewürzhonig**

Den Backofen auf 100°C Ober- / Unterhitze vorheizen. Die Haut der Entenbrust mit einem sehr scharfen Messer (Bsp.: Teppichmesser) rautenförmig einritzen ohne dabei in das Fleisch zu schneiden. Die Entenbrust salzen und mit der Hautseite nach unten in eine kalte Pfanne ohne Fettlegen. Bei mittlerer Hitze langsam knusprig braten. Die Brust wenden und nochmal kurz anbraten.

Im Nachgang die Brust aus der Pfanne nehmen und auf ein Backgitter in der mittleren Schiene des vorgeheizten Backofens (Gefäß zum Auffangen – darunter stellen) circa 30 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 58°C garen.

In der Zwischenzeit die Gewürze, bis auf das Lorbeerblatt, in eine Pfanne ohne Fett anrösten.

Die Gewürze in einen Gefrierbeutel füllen und mit einem Fleischhammer zerkleinern und diese durch ein Sieb in einen Topf mit dem Honig geben. Das Lorbeerblatt und die Zitronenschale ebenfalls hinzugeben, alles auf 40°C erwärmen und 10 Minuten ziehen lassen.

Die fertig gegarte Entenbrust erneut auf der Hautseite in eine kalte Pfanne ohne Fett legen und braten – bis die Haut knusprig ist. Die Brust wenden, Butter und Zimtstange dazugeben, aufschäumen lassen und die Pfanne beiseitestellen. Die Entenbrust in der Zimtbutter kurz ziehen lassen, damit sie das Aroma aufnehmen kann. (Achtung: die Haut darf keine Butter abbekommen, damit sie knusprig bleibt)



# FULDAER ADVENTSMENÜ



## **MENÜ 3 – HAUPTSPESIJE:** **Rosa Entenbrustmit Gewürzhonig** **Feigen-Chutney | Orangen-Rosenkohl |** **Brezelknödel**

### **Zutaten für 4 Personen**

120 Gramm Schalotten  
100 Gramm Feigen getrocknet  
100 Milliliter Portwein weiß  
2 Esslöffel Feigen-Senf  
1 Esslöffel Olivenöl  
1 Stück Limette

### **Zubereitung Feigen-Chutney**

Die Schalotten in Würfel schneiden und in etwas Öl glasig anschwitzen. Die Feigen klein schneiden und zu den Schalotten-Würfeln geben. Das Ganze wird mit einem weißen Portwein abgelöscht und eingeköchelt. Feigensenf sowie der Limettenabrieb unterrühren und abschmecken.

### **Zutaten**

250 Gramm frischer Rosenkohl  
1 Stück Orange  
20 Gramm Butter  
80 Milliliter Orangensaft

### **Zubereitung Orangen - Rosenkohl**

Den Rosenkohl in reichlich Salzwasser 4 Minuten blanchieren und im Nachgang diesen im kalten Wasser abschrecken. Die Orange filetieren. Den Rosenkohl halbieren und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter und den Orangensaft in die Pfanne geben und das Ganze ein reduzieren. Abschließend werden die Orangenfilets dem Rosenkohl untergehoben.



# FULDAER ADVENTSMENÜ



## **MENÜ 3 – HAUPTSPESIIE:** **Rosa Entenbrustmit Gewürzhonig** **Feigen-Chutney | Orangen-Rosenkohl |** **Brezelknödel**

### **Zutaten für 4 Personen**

250 Gramm Brezeln (altbacken)  
200 Milliliter Milch  
3 Stück Eier – Größe M  
100 Gramm Butter  
150 Gramm Schalotten  
20 Gramm Petersilie  
100 Gramm Mascarpone  
1 Prise Salz  
1 Prise weißer Pfeffer gemahlen  
1 Prise Muskatnuss

### **Zubereitung Brezelknödel**

Zubereitung:


Die Schalotten schälen, in kleine Würfel schneiden - in ausgelassener Butter glasig anschwitzen und die gehackte Petersilie dazugeben. Die Milch mit Muskatnuss und Salz einmal aufkochen lassen.

In der Zwischenzeit die Brezeln in kleine Stücke schneiden, in eine Schüssel geben und mit der ausgelassenen Milch und der Butterzwiebelschmelze übergießen. Die Masse vermengen, abdecken und 30 Minuten ruhen lassen. Nach 30 Minuten werden die Eier und der Mascarpone untergehoben und mit Salz und Pfeffer verfeinert. Die Masse wird in einer Frischhaltefolie zu einer Rolle geformt, die Enden verknoten und in einen Topf mit reichlich siedenden Wasser 45 Minuten gegart. Nach 45 Minuten wird die Rolle aus dem Wasser entnommen und kühl gestellt.

Im Nachgang wird die Folie entfernt und in 2,5cm breite Scheiben geschnitten. Die Scheiben in einer Pfanne mit Butter goldbraun anbraten.

### **Tipp für das finales Anrichten:**

Die Entenbrust in Tranchen schneiden und mit dem Gewürzhonig marinieren und das Feigen-Chutney darüber verteilen.



# FULDAER ADVENTSMENÜ



## **MENÜ 3 – NACHSPEISE:** **Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern** **Zwetschgen-Kompott | Gebranntes** **Mandelparfait**

### **Zutaten für 4 Personen**

160 Gramm Kuvertüre schwarz  
70,5%  
160 Gramm Butter  
5 Stück Eier – Größe M  
200 Gramm Zucker  
90 Gramm Mehl  
30 Gramm Kakaopulver

### **Zubereitung Schokoladenkuchen**

Die Butter und die Kuvertüre klein schneiden. Mit dem Zucker in einer Metallschüssel auf einem Wasserbad schmelzen. Die Eier in einer weiteren Schüssel verquirlen und in die Butter Schokoladenmasse unterrühren. Das Mehl und das Kakaopulver dazugeben und verrühren.


Die fertige Masse in eingefettete Aluförmchen füllen und 24 Stunden kaltstellen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Umluft 8 Minuten lang backen.

### **Zutaten**

200 Gramm TK Zwetschgen  
100 Milliliter Rotwein  
100 Milliliter Kirschsafft  
100 Gramm Zucker  
1 Stück Zimt – Ganz  
3 Stück Nelken - Ganz  
4 Stück Pimentkörner  
1 Stück Lorbeerblatt  
Mondamin (Speisestärke)

### **Zubereitung Zwetschgen-Kompott**

Zucker in einen Topf karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Die Gewürze dazugeben und alles 10 Minuten lang auf niedriger Temperatur köcheln lassen. Die Gewürze herausnehmen und Kirschsafft dazugeben und mit Mondamin leicht abbinden. Die Flüssigkeit über die gefrorenen Zwetschgen geben und ziehen lassen.



# FULDAER ADVENTSMENÜ



## **MENÜ 3 – NACHSPEISE:** **Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern** **Zwetschgen-Kompott | Gebranntes** **Mandelparfait**



### **Zutaten für 4 Personen**

130 Gramm Zucker  
100 Gramm Mandeln – Ganz  
200 Milliliter Milch  
2 Stück Eigelb – Größe M  
150 Gramm Sahne  
1 Msp. Zimtpulver  
1 Esslöffel Amaretto  
½ Stück Vanilleschote

### **Zubereitung Gebranntes Mandelparfait**

In einem Topf 70 Gramm Zucker mit 4 Esslöffel Wasser vermengen und karamellisieren. Die Mandeln in die Masse geben und unter ständigem rühren in dem Karamell rösten. Die Mandeln auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech verteilen und abkühlen lassen.

Anschließend mit einem Messer grob hacken. Inzwischen die Vanilleschote längs aufschneiden und das Vanillemark mit einer Messerspitze herauskratzen. Milch, Vanillemark, Zimtpulver und den restlichen Zucker aufkochen. Die Milch vom Herd nehmen, das Eigelb einrühren und die Masse auskühlen lassen.

Die Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen und vorsichtig unter die ausgekühlte Masse heben. Diese mit Amaretto und den gehackten Mandeln verfeinern.

Die Creme in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form füllen und 24 Stunden tiefkühlen.

### **Tipp für das finales Anrichten:**

Das Pflaumen-Kompott leicht erwärmen. (Falls das Kompott zu Dickflüssig sein sollte, kann dieses mit etwas Kirschsafte flüssiger gemacht werden)

Den gebackenen Schokoladenkuchen aus dem Aluförmchen stürzen und mit Puderzucker bestreuen.

Das Parfait in Scheiben schneiden und mit auf den Teller anrichten.

