

FULDAER ADVENTSMENÜ



Menü 6

Freitag, 11.12.2020

**Anton Henning &
Andreas Schöning**

Küchenteam

Drei Linden

Hotel-Stadtgasthof-Metzgerei

MENÜ 6 – VORSPEISE:

Gebeizte Lachsforelle mit Rote Beete Carpaccio und Karotten Ingwerpüree

Zutaten für 4 Personen

1 Lachsforellenfilet ca. 400 g
vom Hof Keidel in
Wüstensachsen
200 g Salz
200 g Zucker
3 g Wacholderbeeren
3 g Senfsaat
5 g Weißer Pfeffer
3 g Koriandersaat
3 Lorbeerblätter
10 g frischer Dill
Frischer Orangenabrieb
Frischer Zitronenabrieb

Zubereitung gebeizte Lachsforelle

Bei der Lachsforelle vorhandene Gräten mit einer Grätenzange entfernen und in ein flaches Gefäß legen. Die Gewürze in einem Mörser zerstoßen und mit den übrigen Zutaten vermischen. Die Lachsforelle mit der Beize belegen und ca. 12 Stunden damit marinieren. Danach herausnehmen und leicht abwaschen und portionieren.

FULDAER ADVENTSMENÜ



MENÜ 6 – VORSPEISE: **Gebeizte Lachsforelle mit Rote Beete Carpaccio** **und Karotten Ingwerpüree**

Zutaten für 4 Personen

5 Stück Rote Beete
10 g Kümmel
3 Lorbeerblätter
15 g Salz
etwas Pfeffer und Zucker
etwas Himbeeressig und Olivenöl

400 g geschälte Karotten in
Würfel schneiden
20 g Ingwer
3 g Koriander
1 Schalotte , eine Knoblauchzehe
100 ml Orangensaft
10 g Butter
Salz
etwas Rohrzucker
etwas frischer Thymian
1 frisches Baguette mit
Kräuterbutter

Zubereitung Rote Beete Carpaccio und Karotten Ingwerpüree


Die Beete waschen und in reichlich Salzwasser garkochen. Ca. 1 ½ Stunden. Anschließend unter kaltem Wasser schälen und in dünne Scheiben schneiden und mit den übrigen Zutaten marinieren und abschmecken.

Die Schalotte und Knoblauch in Würfel schneiden und mit der Butter anschwitzen. Die Karottenwürfel zufügen und mit den Gewürzen und dem Orangensaft weich köcheln.

Anschließend fein pürieren und abschmecken.

Alles schön auf einem Teller anrichten und mit frischer Gartenkresse und etwas Blattsalat anrichten.

Dazu ein frisches Baguette und Kräuterbutter.



FULDAER ADVENTSMENÜ



MENÜ 6 – HAUPTSPESIIE: **Rehrücken / Schulter Giesler Wald unter der Steinpilzkruste, Molejus, Spitzkohlgemüse und Kartoffelplätzchen**

Zutaten für 4 Personen

50 g getrocknete Steinpilze
20 g Mie de Pain (gemahlenes
Weißbrot)
20 g Parmesan
40 g Butter
0,20 g Schalotte
1 TL Honig
50 g Lardo (it. Rückenspeck)
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Petersilie


a 480 g Rehrücken
etwas Butter
etwas Salz
etwas Pfeffer

Zubereitung Steinpilzkruste / Rehrücken

Getrocknete Steinpilze wässern und anschließend fein würfeln und in Butter scharf anbraten. Die Schalotte und den Lardo schneiden, miteinander vermengen, Petersilie und Honig unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mie de Pain und Parmesan mit der Masse vermengen.

Der Rehrücken gemeinsam in Butter scharf anbraten und das Fleisch bei 120 °C etwa 15Min. Im Ofen garen.

Die Steinpilzmasse auf die Medaillons streichen und im Backrohr mit der Grillfunktion kurz bräunen.



FULDAER ADVENTSMENÜ



MENÜ 6 – HAUPTSPESI: **Rehrücken / Schulter Giesler Wald unter der Steinpilzkruste, Molejus, Spitzkohlgemüse und Kartoffelplätzchen**

Zutaten für 4 Personen


(ca. 1,5 kg) Rehschulter
500 g klein gehackte Wild –
Knochen
30 g Butterschmalz
1 Bund Suppengrün frisch
1 Zwiebel
1 EL Tomatenmark
0,5 l Rotwein schwer
1 Zweig Thymian frisch
2 Gewürznelken
1 Blatt Lorbeer
12 Pfefferkörner schwarz
6 Wacholderbeere
1 geschälte Knoblauchzehe
2 cl Portwein
2 cl Cognac
Salz
Pfeffer
Mole-Gewürz (Ingo Holland)
300 ml Wildfond

Zubereitung Rehschulter

Die Rehschulter parieren und enthäuten.
Mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen.
Das Butterfett in einer Kasserolle erhitzen und die
Schulter von jeder Seite kräftig anbraten und
herausnehmen.

In das Bratfett die klein gehackten Wildknochen geben
und rundherum anrösten. Das Gemüse putzen, klein
schneiden und zufügen. Unter ständigem Rühren
einige Minuten glasig braten. Das Tomatenmark
unterrühren, kurz anschwitzen und mit etwas Rotwein
ablöschen. Einkochen lassen und wieder etwas
Rotwein zufügen. Diesen Vorgang etwa dreimal
wiederholen.

Die Rehschulter wieder dazulegen, mit dem restlichen
Rotwein aufgießen und mit so viel Fond auffüllen, bis
alles gerade bedeckt ist. Die Gewürze zufügen und
zugedeckt im Ofen bei 160 °C etwa 70 Minuten
schmoren. Das Fleisch vom Knochen nehmen,
portionieren, die Soße passieren, gegebenenfalls noch
etwas einkochen, binden und mit Salz, Pfeffer,
Portwein und Cognac und Molegewürz (Ingo Holland)
herzhaft würzen.



FULDAER ADVENTSMENÜ



MENÜ 6 – HAUPTSPESIIE: **Rehrücken / Schulter Giesler Wald unter der Steinpilzkruste, Molejus, Spitzkohlgemüse und Kartoffelplätzchen**

Zutaten für 4 Personen

250 g heiÙe passierte Kartoffeln
1 Eigelb
eine Prise Salz
geriebene Muskatnuss
100 g Butter

1 kleiner 500g Spitzkohl
20 g Butter
1 kleine Zwiebel gewürfelt
2 Esslöffel Geflügelfond
Salz
Pfeffer
etwas Muskatnuss

Zubereitung **Kartoffelplätzchen und Spitzkohlgemüse**


Butterstückchen, geriebene Muskatnuss und falls erforderlich, etwas Salz rasch unter die passierte heißen Kartoffeln rühren. Masse auf bemehlter Fläche zu einer dicken Rolle mit 4 cm Durchmesser formen und abkühlen lassen.

Etwa 1,5 cm dicke Scheiben abschneiden und in gefetteter Pfanne beidseitig goldgelbe Farbe nehmen lassen.

Vom Spitzkohl die äußeren Blätter entfernen, dann den Kopf längs vierteln und die harten Strunkstücke großzügig wegschneiden. Alles Übrige quer in etwa 2 cm breite Streifen schneiden.

Die Butter in einem großen Topf auslassen, Zwiebelwürfel darin glasig braten (nicht bräunen). Die Spitzkohlstreifen dazugeben und kurz andünsten, einmal umrühren, einen Deckel aufsetzen und bei geringer Hitze etwa 5 Minuten lang garen. Dann erneut umrühren und wenn das Gemüse leicht am Topfboden anhängt, 2 Esslöffel Geflügelfond, Salz und Pfeffer zufügen und weitere 5 Minuten garen.


Wenn das Gemüse am Boden leicht angebräunt ist, ergibt das geschmacklich ein besonders feines Aroma, habe ich festgestellt. Vor dem Servieren noch einmal abschmecken, wer´s mag, kann noch etwas frisch geriebene Muskatnuss zugeben.



FULDAER ADVENTSMENÜ



MENÜ 6 – NACHSPEISE: **Omas Tannenhof Apfeltart mit Zimt Baiserhaube, Tonkabohnencreme Brûlée und eingelegte Gewürzbirne**



Zutaten für 4 Personen

125 g Milch
125 g Sahne
Halbe Vanilleschote
1 Tonkabohne
2 Eier
2 Eigelb
1 Lorbeerblatt
1 Teebeutel Rooibos Karamell

4 frische geschälte Williams
Birnen ohne Kerngehäuse
100 g Zucker
100 ml Weißwein
300 ml Apfelsaft
Ein Sternanis
etwas Vanilleschote
2 Nelken
ein Zweig frischer Rosmarin
1 Stück Zitronenschale

Zubereitung

Tonkabohnencreme Brûlée und Gewürzbirne

Alle Zutaten aufkochen, Passieren, Ei hinein mixen und in einer Creme-Brûlée-Form füllen. Abschließend bei 98°C für etwa 20 min in den Backofen.


Den Zucker in einem Topf zum karamellisieren bringen und mit dem Weißwein ablöschen. Den Apfelsaft, die Gewürze und die Birnen zugeben und die Birnen in dem Sud weich köcheln dürfen aber nicht zerfallen.



FULDAER ADVENTSMENÜ



MENÜ 6 – NACHSPEISE: **Omas Tannenhof Apfeltart mit Zimt** **Baiserhaube, Tonkabohnencreme Brûlèè und** **eingelegte Gewürzbirne**



Zutaten für 4 Personen

2 Äpfel
500ml Apfelsaft
Vanilleschote
2 El Vanillepudding-Pulver
Zimtpulver
150 ml Sahne
100 g Eiweiß
100 g Zucker
Zitronenabrieb

Zutaten für den Teig:

75g Magarine
75g Zucker
1 Ei
1 Vanillezucker
200g Mehl
½ Teelöffel Backpulver

Zubereitung Apfeltarte

Den fertigen Teig in eine Tarteletteform legen.

2 Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Auf den Boden der Form legen. 500ml Apfelwein oder Saft, 100g Zucker, Vanilleschote aufkochen. Mit 2 El Vanillepudding-Pulver abbinden und über die Äpfel gießen. 175°C etwa 70 min backen, erkalten lassen. Aus der Form nehmen, 150 g Sahne steif schlagen und auf den Kuchen geben.

Eiweiß mit Zucker und Schnee schlagen, restliche Zutaten unterheben und bei 100°C im Ofen trocknen bis es knusprig ist.

