

FULDAER ADVENTSMENÜ



Menü 8

Freitag, 18.12.2020

Matthias Klein-Arndt

Küchenchef

Romantikhôtel

Goldener Karpfen

MENÜ 8 – VORSPEISE:

Knusprige Karpfenfilets im Sesammantel auf Rote-Bete-Scheiben mit Apfel-Meerrettichvinaigrette

Zutaten für 4 Personen

500g Karpfenfilet -ohne Haut-
50g gerösteter Sesam
100g Paniermehl
2 Eier
Salz
Zitronensaft
4 Knollen Rote Bete
100ml Wasser
20g Zucker
100ml Weinessig
2 Äpfel
Ingwer
Koriander
Pfeffer
Meerrettich

Zubereitung

Die Karpfenfilets entgräten und in Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz würzen. Anschließend die Filets mehlieren, durch die Ei Masse ziehen und mit Paniermehl und frisch gerösteten Sesamkörner panieren. In der Pfanne goldgelb ausbacken.

Rote Bete in Salzwasser kochen, schälen und danach in dünne Scheiben schneiden.


Einen Fond aus Essig, etwas Zucker, Wasser, etwas Ingwer, Pfefferkörner, Zitronensaft, Koriander und einer Prise Salz herstellen und aufkochen. Danach den Fond noch warm passieren. In diesen Fond dann die geschnittenen Apfelwürfel geben.

Mit dem Fond die Rote-Bete-Scheiben marinieren und frisch geriebenen fränkischen Meerrettich dazu reichen.

FULDAER ADVENTSMENÜ



MENÜ 8 – HAUPTSPESI: **Rebhuhnbrust auf Schwarzwurzelragout** **mit Cranberries, gebratene Serviettenknödelscheiben**



Zutaten für 4 Personen

4 Rebhuhn-Brüstchen
Salz
Pfeffer
1kg frische Schwarzwurzeln
Zitrone
40g Butter
30g Mehl
150ml Sahne
Petersilie
100g Cranberries
100g Zucker
150g Portwein
200g altbackene Brötchen
150g Milch
1 Ei
1 Zwiebel
Petersilie
Butter
Muskat

Zubereitung

Die Brüste waschen und von beiden Seiten salzen und pfeffern. In Olivenöl von der Hautseite mit etwas Rosmarin und Thymian in der Pfanne anbraten. Im vorgeheiztem Ofen bei 160° ca. 10 - 12 Minuten garen und anschließend ruhen lassen. Die Haut mit etwas Butter einpinseln.

Schwarzwurzeln waschen, schälen und dann in Essig-Mehl-Wasser legen. Anschließend in 3 - 4 cm lange Stücke schneiden und in Gemüsebrühe (fertig kaufen) weichdünsten. In einem Topf mit Butter und Mehl eine Mehlschwitze herstellen und mit dem Schwarzwurzelfond und der Sahne ablöschen. Sämigkeit beachten. Schwarzwurzeln hinzufügen und mit Petersilie garnieren.

Zucker in einem Topf leicht karamellisieren lassen und mit Portwein ablöschen.

Gewaschene Cranberries hinzufügen. Wenn die Beeren geplatzt sind, sind sie fertig.

Brötchen in Scheiben schneiden und mit warmer Milch übergießen und quellen lassen.

Zwiebelwürfel glasig dünsten. Die gehackte Petersilie, die Gewürze (nach gusto) und das Ei hinzufügen und alles zu einem Teig vermengen.

Eine Stoffservietten anfeuchten und den Teig in die Serviette wickeln, beide Enden zubinden.

Anschließend die Rolle in Salzwasser ca. 25 Minuten pochieren (garen unter dem Siedepunkt). Final den Knödelteig aus der Servietten nehmen, in Scheiben schneiden und in Butter anbraten.



FULDAER ADVENTSMENÜ



MENÜ 8 – NACHSPEISE: **Eisparfait mit Zimt, Nüssen und Rosinen** **auf Amaretto-Birnentatar**



Zutaten für 4 Personen

4 Eigelbe
50g Zucker
15ml Amaretto
Abrieb von ¼ Zitrone
Abrieb von ¼ Orange
½ geriebene Tonkabohne
25g Marzipan
40g Mandeln und Haselnüsse
gehackt,
50g Rosinen -vorher in Rum
einlegen-
250g geschlagene Sahne
1 Msp grüner Kardamon

5 Birnen
80g Zucker
80g Butter
10g Honig
1TL Zimt
1 Vanillestange
15cl Amaretto

Zubereitung

Die Eigelbe zusammen mit dem Zucker aufschlagen. Alle weiteren Zutaten hinzufügen und einrühren. Anschließend die geschlagene Sahne in die kalte Masse unterheben, in Förmchen füllen und für mindestens 4 Stunden bei - 18° kalt stellen.

Den Zucker erhitzen und anschließend mit der Butter ablöschen. Die Birnen schälen und in feine in Würfel schneiden, zu der Karamell-Buttermasse geben. Vanillemark aus der Schote nehmen, Zimt, Amaretto und Honig hinzugeben. 10 Minuten köcheln lassen.

Das Parfait auf lauwarmem Birnentatar servieren.

