

# FULDAER ADVENTSMENÜ



## Menü 4

Freitag, 04.12.2020

von

**Tanita Scheel**

Küchenchefin

Hotel Fulda Mitte

## **MENÜ 4 – VORSPEISE:** **Rote Bete-Apfelsalat mit Walnüssen** **und karamellisiertem Ziegenkäse**

### Zutaten für 4 Personen

400 g Rote Bete  
2 säuerliche Äpfel  
3 EL Zitronensaft  
3 EL Apfelsaft  
Salz  
Pfeffer  
1 TL Zucker  
6 EL Olivenöl  
6 EL Walnüsse  
1 Prise Salz  
300 g Ziegenkäse  
80 g Frühlingszwiebeln

### Zubereitung

Die Rote Bete waschen, putzen, schälen und in einem Topf mit Wasser 8 min kochen. Danach auskühlen lassen und in kleine Würfel schneiden. Die säuerlichen Äpfel vierteln, entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Apfelwürfel mit 1 EL Zitronensaft mischen. Restlichen Zitronensaft mit Apfelsaft, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren und Olivenöl unterrühren.

Rote Bete und Apfelwürfel in einer Schüssel mit dem Dressing und den Walnüssen mischen.

Ziegenkäse portionieren und auf ein Blech mit Backpapier legen, mit etwas Zucker bestreuen und bei 200°C 10 min im vorgeheizten Backofen backen.

Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden.

Den Salat mit dem Dressing mischen und auf einen Teller anrichten, den karamellisierten Ziegenkäse daraufsetzen und die Frühlingszwiebeln darüber streuen.

# FULDAER ADVENTSMENÜ



## **MENÜ 4 – HAUPTSPESIJE:** **Schweinemedallions mit Morchel-Rahmsauce,** **Wirsiing und Kartoffelschnee**

### **Zutaten für 4 Personen**

20 g getrocknete Spitzmorcheln  
150 g Zwiebeln  
700 g Schweinefilet  
2 EL Sonnenblumenöl  
Salz und Pfeffer  
200 ml trockener Weißwein  
150–200 g Schlagsahne  
5–6 EL Speisestärke  
400 g Wirsiing  
30 g Butter  
500 g mehlig kochende  
Kartoffeln

### **Zubereitung**

Morcheln in 1/4 l lauwarmem Wasser ca. 1 Stunde einweichen. Zwiebeln in Würfel schneiden.

Fleisch abwaschen und anschließend trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Morcheln in ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb gießen – das Einweichwasser auffangen. Fleisch im heißen Sonnenblumenöl portionsweise unter Wenden anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend herausnehmen.

Morcheln und Zwiebelwürfel in der Pfanne anschwitzen, Pilzwasser, Wein und 200 ml Wasser zufügen und aufkochen, Sahne zugießen und erneut aufkochen lassen. Speisestärke mit kaltem Wasser in einem Becher anrühren und die Sauce damit andicken.

Fleisch in der Soße erhitzen und bei geschlossenem Deckel 15 min garziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wirsiing waschen und in feine Streifen schneiden. In einem Topf mit Butter und 200ml Wasser bei geschlossenem Deckel garen (gelegentlich umrühren) und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Kartoffeln schälen und in einem Topf mit gesalzenem Wasser kochen. Die weich gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse direkt auf den Teller pressen um einen luftigen Schnee zu erhalten.



# FULDAER ADVENTSMENÜ



## **MENÜ 4 – NACHSPEISE:** **Spekulatius-Parfait mit Glühweinpflaumen**



### **Zutaten für 4 Personen**

150 g Spekulatius  
4 Eigelb  
80 g Zucker  
100 ml Apfelsaft  
400 g Sahne  
  
500 g Pflaumen  
1TL Zimt  
200 g Zucker  
2EL Speisestärke  
300 ml Glühwein

### **Zubereitung**

Den Spekulatius zerbröseln. Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker und dem Apfelsaft in eine große Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Das Eiweiß zur Seite stellen. Die Mischung im warmen Wasserbad mit dem Schneebesen so lange schlagen, bis die Masse schaumig wird. Die Schüssel in kaltes Wasser stellen und die Masse weiterschlagen, bis sie wieder kalt ist. Dann die Spekulatiusbrösel unterrühren.

Die Sahne steif schlagen und mit der Spekulatiusmasse verrühren. Das Ganze in die Form füllen und für mindestens 6 Stunden durchfrieren lassen.

Die Pflaumen in Scheiben schneiden. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und anschließend die Pflaumenscheiben hinzugeben. Mit Zimt würzen und mit dem Glühwein ablöschen das Ganze 5min aufkochen lassen und anschließend mit Speisestärke andicken.

