

FULDAER ADVENTSMENÜ



Menü 7 (vegetarisch)

Dienstag, 15.12.2020

von

Jonas Sporer

Küchenchef

Hotel Ritter

„ Da dies ein recht anspruchsvolles Menü ist, sollten Sie einen Tag für Vorbereitungen einplanen, damit Sie am Tag des Festes Zeit für Ihre Gäste haben.

Ich habe es bewusst ein wenig vereinfacht, so dass es zu meistern bleibt. Was außer dem unten genannten, im Haus sein sollte: Salz, Pfeffer, Knoblauch, Butter, Gemüsebrühe (es kann auch gekörnte sein), Kartoffel- oder Maisstärke und Einweg-Spritzbeutel (hier werden vier Stück benötigt).

Dieses Rezept ist ausreichend für vier Personen, viel Spaß beim Kochen und guten Appetit!“ , Jonas Sporer.

FULDAER ADVENTSMENÜ



MENÜ 7 – VORSPEISE: **Kürbissuppe** **rote Beete | Korianderjoghurt | Ingwer**

Zutaten für 4 Personen

2 Zwiebeln
800 g Bio-Hokkaido-Kürbis
50 g Ingwer
2 EL Öl
100 ml Schlagsahne
Salz/ Pfeffer
3 EL milder Weinessig
150 g Rote Beete
15 g Kürbiskerne
2 EL Olivenöl
1 Zweig Rosmarin
1 EL Zucker
150 ml Naturjoghurt
50 g Koriander

Zubereitung

Zubereitung am Vortag


Zwiebeln fein würfeln, Kürbis waschen, entkernen und würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten. Kürbis zufügen, mit dünsten und 600 ml Wasser zugießen. Zugedeckt 15 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Fein pürieren, Sahne zugießen, aufkochen mit und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

Vollendung

Rote Beete schälen und in Würfel schneiden, hierbei am besten Handschuhe tragen. Die Suppe bei niedriger Hitze erwärmen. Joghurt, Koriander und etwas Honig mit dem Pürierstab mixen, vorher etwas Koriander als Garnitur beiseite legen. Die Suppe vom Herd nehmen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Rote Beete Würfel anbraten, anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe auf vier Teller verteilen und mit einem Löffel den Korianderjoghurt ring- oder spiralförmig in der Suppe verteilen. Mit Rote Beete Würfeln und Korianderblättern garnieren.



FULDAER ADVENTSMENÜ



MENÜ 7 – HAUPTSPESI: **Gefüllte Tomate | Erbsen-Minz-Püree** **Parmesan-Chips | Safran-Kokos-Soße**

**optional passt dazu gebratene
Entenbrust mit Sojasauce**

Zutaten für 4 Personen

4 große Strauchtomaten
75 g Baguette
65 g Butter
Salz
Pfeffer
15 g Basilikum
20 g Parmesan oder
italienischer Hartkäse
1,5 EL Olivenöl
1 EL Weiß-Wein-Essig
1,5 TL Kakaopulver
1/2 TL Paprika, rosenscharf

Zubereitung gefüllte Tomate

Zubereitung am Vortag

Tomaten putzen, waschen und jeweils den Deckel abschneiden.

Das Innere mit einem Löffel über einem Sieb aushöhlen, durch das Sieb streichen, sowie den Saft auffangen. Tomatensaft mit Öl und Essig bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen.

Die Tomaten mit der offenen Seite auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Brot in kleine Würfel schneiden. Butter zerlassen, Brotwürfel zugeben und unter gelegentlichem Rühren goldbraun rösten, mit Salz leicht würzen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Basilikumblätter von den Stielen zupfen und mit dem Käse fein pürieren.

Tomatensaft, Brotwürfel, Basilikum-Parmesan-Püree, Kakao und Paprikapulver, Salz und Pfeffer gut mischen. Masse in die Tomaten füllen, leicht andrücken, Tomatendeckel auf die Füllung setzen und leicht andrücken. Die Tomaten in einer leicht geölten Auflaufform kaltstellen.

Vollendung

Jetzt noch die gefüllten Tomaten in den vorgeheizten Backofen stellen und bei 180 Grad Ober- und Unterhitze für 15 Minuten garen. Eine gefüllte Tomate in die Tellermitte platzieren.



FULDAER ADVENTSMENÜ



MENÜ 7 – HAUPTSPESIIE: **Gefüllte Tomate | Erbsen-Minz-Püree** **Parmesan-Chips | Safran-Kokos-Soße**

**optional passt dazu gebratene
Entenbrust mit Sojasauce**

Zutaten für 4 Personen

1 Zwiebel
450 g Erbsen (tiefgekühlt)
40 g Butter
100 ml Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer
3 EL Olivenöl
1 Bund Minze
5 EL Schlagsahne
Muskatnuss
2 TL Zitronensaft

Zubereitung Erbsen-Minz-Püree

Zubereitung am Vortag

Zwiebeln pellen, würfeln und in der Butter glasig dünsten, Erbsen zugeben, kurz mitdünsten und die Brühe angießen. Zugedeckt bei milder Hitze 10 Min. kochen lassen.

Minze ohne die Spitzen (als Garnitur für das Dessert beiseite legen) fein hacken.

Sahne zu den Erbsen geben, dann in der Brühe pürieren.

Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zitronensaft und den Minzstreifen würzen. In zwei Spritzbeutel füllen zuknoten und kalt stellen.

Vollendung

Einen mittelgroßer Topf mit Wasser aufstellen. Zum Erwärmen das Erbsen-Minz-Püree im Spritzbeutel in den Wassertopf legen und die Hitze reduzieren. Das Erbsen-Minz-Püree aus dem heißen Wasser nehmen. Die Spritzbeutel mit dem Püree auf schneiden und je 3 Türmchen um die Tomate herum spritzen.



FULDAER ADVENTSMENÜ



MENÜ 7 – HAUPTSPESIIE: **Gefüllte Tomate | Erbsen-Minz-Püree** **Parmesan-Chips | Safran-Kokos-Soße**

**optional passt dazu gebratene
Entenbrust mit Sojasauce**

Zutaten für 4 Personen

20 g Butter
1 Schalotte
1 kleine Knoblauchzehe
5 cl Vermouth (z.B. Noily
Prat)
100 ml trockener Riesling
200 ml Kokosmilch
100 ml Schlagsahne
1 MSP Safranpulver oder
-fäden

400 g Parmesan

Zubereitung

Safran-Kokos-Sauce und Parmesan Chips

Zubereitung am Vortag

Schalotten und Knoblauchzehe fein würfeln und in der Butter anschwitzen. Vermouth und Riesling angießen und auf die Hälfte einkochen lassen. Kokosmilch angießen und noch mal auf ein Drittel einkochen. Safran und Sahne zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Durch ein Sieb passieren, kalt stellen.

Parmesan fein reiben und auf ein Backblech mit Backpapier geben. Im Ofen ca. 10 Min. backen, bis der Parmesan goldbraun ist.


Aus dem Ofen nehmen und nach dem Abkühlen in Stücke brechen.

Vollendung

Die Safran-Kokos-Sauce bei kleiner Hitze erwärmen.

Die Safran-Kokos-Sauce mittig auf den Tellern verteilen. Die gefüllte Tomate wird dann mittig platziert.

Parmesan-Chips in die 3 Türmchen stecken und den Hauptgang servieren.



FULDAER ADVENTSMENÜ



MENÜ 7 – NACHSPEISE: **Pistazien-Schokoladen-Parfait** **Himbeersoße | Schokoladen-Netz**

Zutaten für 4 Personen

2 Eier
130 g weiße Kuvertüre
220 g Schlagsahne
2 g Agartine
50 ml Amaretto
50 g gehackte und geschälte
grüne Pistazien

Zubereitung Pistazien-Schokoladen-Parfait

Zubereitung am Vortag

Vier Kaffeetassen oder Timbalformen mit Klarsichtfolie ausschlagen. Die Tassen mit Wasser ausspülen und anschließend die Folie mit einem Küchenhandtuch andrücken, so dass wenig Falten entstehen. In den Tiefkühler stellen.

Sahne steif schlagen und kühlen. Pistazien grob hacken.

Weißer Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen und zwischenzeitlich Amaretto aufkochen. Die Agartine in den Amaretto einrühren und eine Minute mitkochen, vom Herd nehmen. Ein Ei trennen, das Eigelb mit dem anderen Ei in eine Schüssel geben und mit dem Amaretto im Wasserbad aufschlagen bis sich das Volumen verdreifacht. Zügig die geschmolzene Kuvertüre unterrühren.

Das verbliebene Eiweiß mit einer Prise Salz in einer sauberen Schüssel steif schlagen. Zügig die geschlagene Sahne, die gehackten Pistazien und den Eischnee unter die Parfait-Masse heben. Die Masse in die Kaffeetassen füllen und zurück in den Gefrierschrank stellen.

Vollendung

Das Parfait aus dem Gefrierschrank nehmen, die Tassen von unten für 20 Sekunden in heißes Wasser halten und das Parfait stürzen und auf der Himbeersauce anrichten.



FULDAER ADVENTSMENÜ



MENÜ 7 – NACHSPEISE: **Pistazien-Schokoladen-Parfait** **Himbeersoße | Schokoladen-Netz**

Zutaten für 4 Personen

100 g Zartbitter-Kuvertüre
300 g Tiefkühlhimbeeren
Zucker nach Geschmack

Garnitur Minzblätter und
frische Beeren

Zubereitung

Himbeersoße & Schokoladen-Netz

Zubereitung am Vortag

Die Zartbitterkuvertüre grob hacken und in einen geschlossenen Einwegspritzbeutel füllen. Zuknoten und im Wasserbad schmelzen. Ein Wasserbad mit Eiswürfeln und kaltem Wasser vorbereiten. Von dem Spritzbeutel die Spitze abschneiden und unter Kreis- und Zickzackbewegungen die heiße Kuvertüre in das Eiswasserbad spritzen. Die so entstandenen Netze auf einen mit Backpapier ausgelegten Teller legen und in den Gefrierschrank stellen.

Vollendung

Die gefrorenen Himbeeren mit Zucker in einem Topf aufkochen. Die Himbeersauce auf den Desserttellern verteilen.

Parfait auf der Himbeersauce anrichten.

Das Dessert noch mit Schokoladennetzen, Minzspitzen und Beeren garnieren.

