

# FULDAER ADVENTSMENÜ



## Menü 5

Dienstag, 08.12.2020

von

**Jens Dietrich & Jörg Weber**

Küchenteam

Parkhotel Fulda

## **MENÜ 5 – VORSPEISE:** **Rote Beete Suppe**

### Zutaten für 4 Personen

ca. 600g	(4) Rote Beten
1	Zwiebel
2 Esslöffel	Butter
300g	Gemüsebrühe
ca. 20g	frischer Meerrettich (Ersatzweise 1–2 Teelöffel aus dem Glas)
100g	Crème fraîche
1	Schale Gartenkresse
	Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Rote Bete färbt stark, daher beim Zubereiten am besten Einmalhandschuhe tragen. Erst von der Roten Bete die Blätter, dann das Wurzelende abschneiden.

Rote Beten großzügig schälen. In Scheiben und dann in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln.

Butter in einem großen Topf erhitzen. Rote Beten und Zwiebel hineingeben und unter Rühren 2–3 Minuten andünsten.

Gemüsebrühe aufgießen und aufkochen. Zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln, bis das gesamte Gemüse weich ist.

Inzwischen Meerrettich schälen und auf einer Küchenreibe fein reiben und zur Suppe geben

Gemüse in der Brühe mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In Suppentassen anrichten, jeweils ca. 1 TL Crème fraîche spiralförmig einrühren. Mit der Gartenkresse garnieren



# FULDAER ADVENTSMENÜ



## **MENÜ 5 – HAUPTSPESI:**

### **Kalbsbäckchen**

**dazu als Empfehlung Kartoffelpüree und Feldsalat**

#### **Zutaten für 4 Personen**

4 Stück	Kalbsbäckchen
1 Brise	Salz
1 Brise	Pfeffer
1	Sellerie frisch
2	Möhren
2	rote Zwiebeln
1 Esslöffel	Mehl
6	Wacholderbeeren
1 Esslöffel	Tomatenmark
200 ml	Rotwein
200 ml	Portwein
400 ml	Rinderfond

#### **Zubereitung**

Die Rinderbacken parieren, mit Salz, Pfeffer würzen und mehlieren. In etwas Butterschmalz von beiden Seiten kräftig anbraten, herausnehmen und warmstellen.

Sellerie, Möhren Zwiebeln schälen und putzen und alles kleinschneiden.

Das Gemüse in den Bratentopf geben, etwas anrösten, Tomatenmark zugeben und mit anrösten lassen, damit Röstaromen entstehen.

Nun mit den Rotwein ablöschen, einköcheln lassen, dann den Portwein angießen, einköcheln lassen und zum Schluss den Rinderfond zugeben.

Die Rinderbäckchen zugeben, müssen von der Flüssigkeit bedeckt sein und ab damit in den 140Grad warmen Ofen für ca. 3 Stunden schmoren lassen.

Die Bäckchen entnehmen und warm stellen. Die Soße auf mixen, wenn nötig noch etwas nachwürzen und wer will kann sie auch etwas andicken.

**Dazu empfehlen wir Kartoffelpüree und Feldsalat**



# FULDAER ADVENTSMENÜ



## **MENÜ 5 – NACHSPEISE:** **„Altmeisters“ Schmorapfel** dazu als Empfehlung Vanilleeis und Schlagsahne

### **Zutaten für 4 Personen**

4	Äpfel (Boskop)
100g	Marzipan
4	Dörraprikosen
20g	Mandelstifte
480g	Pfirsiche (Dose)

### **Zubereitung**

Äpfel schälen und Kerngehäuse entfernen  
Aprikose in den unteren Bereich des Apfel geben.  
Mit Marzipan die Öffnung schließen  
Die Pfirsiche mit dem Saft auf mixen.  
Äpfel in eine Auflaufform setzen und mit dem  
pürierten Pfirsich angießen Mandelstifte auf die  
Äpfel streuen im Backofen 160°C 30-40 min  
garen

**Dazu empfehlen wir Vanilleeis und  
Schlagsahne**

