

# Die feinsten Menüs zum Fest



*Vorspeise*

## Pilzcremesuppe mit Schwarzbrotchips

### Zutaten für 4 Personen:

- 200 g Schwarzbrot am Stück
- 3 EL Olivenöl
- 200 g Champignons
- 200 g Hähnchenbrustfilet
- Jodsalz
- Pfeffer
- 2 Btl. Waldpilz Cremesuppe (z. B. von Knorr, Maggi, Carat)
- Schnittlauch zum Garnieren

**1** Schwarzbrot in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden, in Stücke zupfen, auf Backblech legen. 2 EL Öl darüberträufeln und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 180 °C) knusprig rösten.

**2** Champignons putzen und halbieren. Hähnchenbrustfilet würfeln. Pilze und Fleischwürfel nacheinander in einem Topf im restlichen Öl braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**3** Beutelinhalte Waldpilz Cremesuppe in 1 l (1000 ml) kaltes Wasser einrühren, unter Rühren aufkochen. Bei schwacher Hitze 6-7 Minuten kochen lassen. Ab und zu umrühren.

**4** Suppe in Schalen verteilen. Gebratene Pilze und Fleischwürfel hineingeben. Mit Brotchips und Schnittlauch garnieren.

**Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten**

Verzaubern Sie Ihre Lieben mit diesen fantastischen Menüs



*Hauptspeise*

## Gefüllter Gänsebraten mit Rotkohl

### Zutaten für 4 Personen

Für die Gans:

- 1 Gans, ca. 3,5 kg, küchenfertig (tiefgefroren, aufgetaut)
- Salz • Pfeffer
- 4 Äpfel (z.B. Cox Orange)
- 1 Bund Majoran
- 2 Gläser (à 400 ml) Gänsefond
- 2-3 EL Pflaumenmus
- 1 Prise Zimt
- 6 EL Soßenbinder, dunkel (z. B. von Mondamin, Ruf, Kania)

Für den Rotkohl: • 1 Zwiebel

- 1 EL Öl
- 1 Glas (680 g) Rotkohl
- 3 EL rotes Johannisbeergelee
- Salz • 1 Granatapfel

**1** Gans innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Äpfel waschen, vierteln und entkernen. Majoran abbrausen. Gans mit Äpfeln und Majoran füllen. Öffnung mit Zahnstochern zusammenstecken. Gans mit der Brust nach oben auf die Fettpfanne des Ofens setzen und bei 200 °C (Umluft: 180 °C) 45 Minuten braten.

**2** Temperatur auf 180 °C (Umluft: 160 °C) senken. Gans weitere 2 Stunden braten. Dabei nach und nach Gänsefond angießen. Gans vom Blech nehmen. Bratenfond in Topf gießen und entfetten. Ofen auf 225 °C (Umluft: 200 °C) schalten. Gans aufs Blech setzen. Mit Salz-

wasser bepinseln und ca. 10-15 Minuten braun braten.

**3** Pflaumenmus in den Bratenfond rühren, mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken. Soßenbinder einstreuen und unter Rühren 1 Minute kochen lassen. Für den Rotkohl Zwiebel pellen und würfeln. Zwiebel in Öl andünsten. Rotkohl zugeben, Johannisbeergelee einrühren und salzen. Zugedeckt ca. 20 Minuten garen. Granatapfel aufschneiden, Kerne herauslösen. Granatapfelkerne unter den Rotkohl mischen. Nochmals abschmecken. Gans tranchieren. Mit Soße und Rotkohl anrichten.

**Zubereitungszeit: ca. 210 Minuten**

### Zutaten für 6 Portionen

- 1 ½ l Milch
- 1 Beutel Pudding Vanille-Geschmack (z. B. von Mondamin, Dr. Oetker)
- ¼ Flasche Bittermandelaroma
- 120 g Pflaumen, frisch oder TK
- 1-2 TL Feine Speisestärke
- ¼ l Pflaumenwein • 75 ml Rotwein
- ½ TL Zitronensaft • 2-3 EL Zucker
- 1 EL Mandelblättchen zum Garnieren
- 2 TL süßer Senf

**1** Milch aufkochen. Topf vom Herd nehmen und Beutelinhalt Pudding mit einem Schneebesen zugeben und 1 Minute weiterrühren. Bittermandelaroma unterrühren.

**2** Souffléformen mit kaltem Wasser ausspülen. Pudding hineingeben und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

**3** Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten

schneiden. Speisestärke in 3 EL Pflaumenwein anrühren. Restlichen Wein, Rotwein, Zitronensaft, Zucker und die Pflaumen aufkochen. Angerührte Stärke zugießen, unter Rühren kurz kochen lassen.

**4** Pudding auf Teller stürzen, mit Mandelblättchen garnieren und mit Soße servieren.

**Zubereitungszeit: ca. 240 Minuten**



*Hauptspeise*

## Rückenfilet vom Neuseelandhirsch vom Grill

### Zutaten für 4 Portionen

- etwa 800g Hirschrückensfilet (z. B. Neuseelandhirsch)
- 200g Schattenmorellen
- 200ml Schattenmorellensaft
- 400ml Wildjus
- 200ml Portwein
- 1TL grüner Pfeffer
- 2 EL Zucker
- 150g Butter
- 200g frische Steinpilze, in Scheiben geschnitten
- 1 Bund Schnittlauch, geschnitten
- Salz • Pfeffer
- 2 TL süßer Senf

**1** Das Hirschrückensfilet gut mit Salz und Pfeffer würzen und auf den vorgeheizten Grill legen. Den Grill klein drehen, Kerntemperaturfühler einstecken und das Fleisch bis auf 58°-60°C garen (rund 30 Minuten, je nach Temperatur).

**2** Während der Hirsch auf dem Grill ist, die Soße zubereiten. Dafür in einem Topf den Zucker karamellisieren und mit dem Portwein ablöschen. Etwa 5 Minuten einkochen lassen. Jetzt den Saft der Schattenmorellen zugeben und weitere 5 Minuten kochen lassen.

Wildjus und die Kirschen zugeben und wieder aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Butter vollenden. Die Steinpilze kurz in der Pfanne anrösten und mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch abschmecken.

**3** Das Hirschrückensfilet mit einem scharfen Messer aufschneiden und servieren. Steinpilze und Schnittlauch locker um das Filet herum anrichten. Wildjus punktuell angießen.

**Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten**



*Nachspeise*

## Pflaumen-Eis-Stollen

### Zutaten für 8 Personen

- 1 Glas (à 720 ml) Pflaumen (z. B. von Odenwald, Harvin, Marschland)
- 6 Eigelb (M) • 100 ml Apfelsaft
- 50 g Zucker • 1 Päckchen Vanillin-Zucker • 2 TL Lebkuchengewürz oder Zimt • 500 ml Schlagsahne
- 50 g Amarettini
- 25 g gehackte Pistazien
- Für das Kompott: • 1 Päckchen Vanillin-Zucker • 1 Sternanis • 1 Zimtstange
- 2 TL Speisestärke
- Minze zum Garnieren

**1** Pflaumen auf einem Sieb abtropfen lassen und dabei die Flüssigkeit auffangen.

**2** Eigelb mit Apfelsaft, Zucker, Vanillin-Zucker, Lebkuchengewürz oder Zimt in einer Schüssel verrühren. Auf ein heißes Wasserbad setzen und mit dem Schneebesen des Handrührgerätes schlagen, bis eine dicklich-cremige Masse entstanden ist. Schüssel in Eiswasser setzen und die Masse schlagen, bis sie abgekühlt ist.

**3** 175 g Pflaumen mit Küchenpapier trockentupfen und ca. 12 Pflaumen abnehmen und beiseite stellen. Den Rest (der 175 g) Pflaumen in Stücke schneiden. Schlagsahne steif schlagen und unter die Ei-Masse heben. Amarettini, Pistazien und kleingeschnittene Pflaumen zum Schluss unterheben.

**4** Eine Stollenform mit Klarsichtfolie auslegen. Form auf ein Tablett stellen. Hälfte der Sahne-Pflaumen-Masse einfüllen und verstreichen. Die beiseite gestellten Pflaumen darauf auslegen. Form auf ein Tablett stellen. Hälfte der Sahne-Pflaumen-Masse einfüllen und verstreichen. Die beiseite gestellten Pflaumen darauf auslegen und verstreichen. Überstehende Folie darüber legen. Etwa 6 Stunden einfrieren.

**5** Für das Kompott die Flüssigkeit der Pflaumen mit Vanillin-Zucker, Sternanis und Zimtstange in einen Topf geben und einige Minuten köcheln lassen. Stärke mit etwas kaltem Wasser verrühren. In die kochende Flüssigkeit einrühren und unter Rühren einmal aufkochen lassen. Übrige Pflaumen hineingeben. Auskühlen lassen.

**6** Eis auf eine Platte stürzen. Folie abziehen, in Scheiben schneiden. Mit Kompott anrichten und mit Minze garnieren.

**Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten**

## Vorspeise



## Puten-Morchel-Ragout Pasteten

### Zutaten für 4 Personen

- 800 g Süßkartoffeln
- 100 g Schalotten
- 2-3 Knoblauchzehen
- 600 g Austernpilze • 1 rote Chilischote
- 2 Stiele Rosmarin
- 4 Stiele Thymian
- 8 (ca. 600g) Lammfilets
- 5 EL Pflanzencreme (z. B. von Rama, Smanta, Deli)
- Salz • Pfeffer

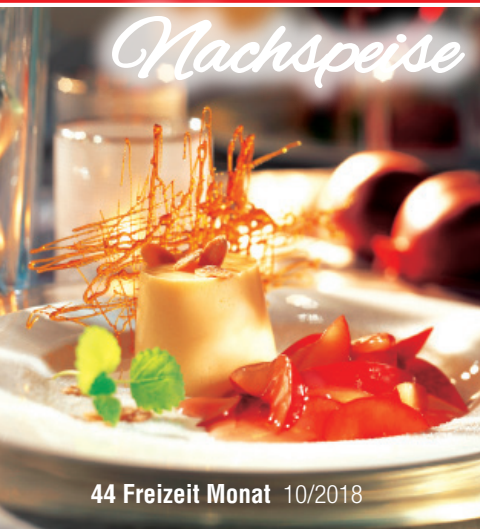
**1** Putenfleisch in Stücke schneiden. Zwiebeln und Möhren schälen und würfeln. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Fleisch und Gemüse darin 3-5 Minuten anbraten. Mehl darüber stäuben und unterrühren. Mit Weißwein ablöschen, Geflügelfond und Sahne dazu gießen. Lorbeer zugeben, Hitze reduzieren. Fleisch bei milder Hitze 20-30 Minuten schmoren lassen.

**2** Ofen auf 180 °C vorheizen. Getrocknete Morcheln in lauwarmem Wasser 10 Minuten einweichen. Durch ein Sieb schütten. Fleisch herausheben, warm stellen. Soße durch ein Sieb in einen weiteren Topf gießen, 10 Minuten einkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Morcheln mit dem Flusskrebsfleisch und dem Geflügelfleisch dazu geben.

**3** Blätterteigpasteten im Ofen erwärmen, mit Ragout füllen. Mit Kerbel bestreut servieren.

**Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten**

**Tipp:**  
Hierzu können Sie einige Kapern servieren



*Nachspeise*

## Mandelpudding mit Pflaumenweinsauce

### Zutaten für 6 Portionen

- 1 ½ l Milch
- 1 Beutel Pudding Vanille-Geschmack (z. B. von Mondamin, Dr. Oetker)
- ¼ Flasche Bittermandelaroma
- 120 g Pflaumen, frisch oder TK
- 1-2 TL Feine Speisestärke
- ¼ l Pflaumenwein • 75 ml Rotwein
- ½ TL Zitronensaft • 2-3 EL Zucker
- 1 EL Mandelblättchen zum Garnieren
- 2 TL süßer Senf

**1** Milch aufkochen. Topf vom Herd nehmen und Beutelinhalt Pudding mit einem Schneebesen zugeben und 1 Minute weiterrühren. Bittermandelaroma unterrühren.

**2** Souffléformen mit kaltem Wasser ausspülen. Pudding hineingeben und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

**3** Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten

schneiden. Speisestärke in 3 EL Pflaumenwein anrühren. Restlichen Wein, Rotwein, Zitronensaft, Zucker und die Pflaumen aufkochen. Angerührte Stärke zugießen, unter Rühren kurz kochen lassen.

**4** Pudding auf Teller stürzen, mit Mandelblättchen garnieren und mit Soße servieren.

**Zubereitungszeit: ca. 240 Minuten**