

## 3-Gang Weihnachtsmenü 2017



### Karamellierter Ziegenkäse auf fruchtigem Linsensalat

- 4 Stk. Ziegenfrischkäsetaler, brauner Rohrzucker, frischer Thymian
- 150 Gr. Beluga Linsen (schwarz)
- 0,5 ltr. Gemüsebrühe
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL geröstetes Sesamöl
- Schnittlauch
- 0,2 ltr. Mango Saft
- ½ reife Mango
- Salz / Pfeffer
- 1 EL milden Balsamico Essig

Linsen in der Gemüsebrühe garen...Mango Saft Sirupartig einkochen...Linsen abgießen...Mango schälen und würfeln...Lauch waschen und in feine Ringe schneiden...alle Zutaten miteinander vermischen...ca. 20 min ziehen lassen und evtl. nochmals abschmecken

Ziegenfrischkäsetaler mit braunem Rohrzucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren...mit Thymianblättchen bestreuen

### Focaccia

- 500 g Weizenmehl
- 16 g Trockenhefe
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 20 g getrocknete Tomaten
- 2 Zweige Rosmarin
- 30 g schwarze entsteinte Oliven
- 2 Prisen Zucker
- 1 EL feines Meersalz
- 100 ml Olivenöl

Mehl, Hefe, Zucker und Salz mischen und mit lauwarmen Wasser sowie dem Olivenöl verrühren, kleingehackten Rosmarin und getrocknete Tomaten in Würfel zugeben und zu einem zähflüssigen Teig kneten,

.... auf ein Backblech mit Backpapier reichlich Olivenöl geben...den Teig auf dem Backpapier verteilen.... an einem warmen Ort gehen lassen ( ca. 30 min. )

### Entenbrust | Kürbispüree | Romanesco | Semmelknödel

- 4 Stk. weibliche Entenbrüste, Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 600g Hokkaidokürbis, 2 Schalotten, 5 EL Butter, 1 Msp. Mildes Curry, Salz & Pfeffer, Prise Zucker
- 1 Kopf Romanesco
- 500g Toastbrot, 2 Eier, 5 Stiele glatte Petersilie, 250 ml Milch, Salz und Pfeffer

Entenbrüste zu putzen und im Backofen bei 80°C auf einem Gitterrost ca. 30 min garen...

Toastbrot in grobe Würfel schneiden...Petersilienblätter grob hacken. Mit Salz und Pfeffer würzen...Eier und Milch zugeben...vorsichtig die Masse vermengen ( nicht zu sehr drücken damit die Struktur nicht komplett zerstört wird )...Masse auf zwei Frischhaltefolien verteilen...längs in 10 cm lange Knödel formen...Straff eindrehen...bei max. 85°C ca. 30 min dämpfen...abkühlen lassen...in Scheiben schneiden und in Butter von beiden Seiten goldbraun anbraten...

Kürbis waschen...halbieren...Kerngehäuse entfernen...würfeln...im Dampfgarer ca. 15 min bei 100°C garen...Schalotten schälen...würfeln und in Butter anschwitzen...mit Curry bestäuben...kurz anschwitzen...würzen...gegarten Kürbis zugeben und Pürieren

Romanesco putzen und in kleine Röschen schneiden...im Dampfgarer im Automatikprogramm bei 100°C ca. 5 min garen.

Entenbrüste auf der Hautseite in einer kalten Pfanne bei geringer Hitze ca. 7-10 min anbraten (damit das Fett langsam aus der Haut austreten kann) ...Entenbrust wenden und auf der Fleischseite ca. 1 min. braten...kurz ruhen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

### Lebkuchen Creme Brûlée

- ½ l Milch, 1 KL Lebkuchengewürzmischung, 75 g Zucker, 1 Vanilleschote, 250g Sahne, 2 Eier, 4 Eigelb, 4-6 EL braunen Rohrzucker, 1 EL Puderzucker
- Himbeeren und Minze zum dekorieren

Milch, Sahne, Zucker, Lebkuchengewürzmischung und Vanillemark erwärmen...Eier und Eigelb unterrühren...in ofenfeste Förmchen füllen...bei 85°C im Dampfgarer ca. 30 min dämpfen...abkühlen...mit Rohrzucker bestreuen und einem Bunsenbrenner karamellisieren. Vor dem Servieren mit Himbeeren und Minze dekorieren.

