

Vorspeise

Feldsalat mit Vanille Orangen Dressing

Mit gebratener Hähnchenbrust und gebackenen Brot

Brot für 4-6 Portionen

125g Mehl

1,5g Salz

1.25g Zucker

72,5 ml lauwarmes Wasser

½ Päckchen Hefe

Zubereitung: Alle Zutaten miteinander vermengen und gehen lassen bis die Masse doppelt so groß ist. Nun kleine Brötchen formen und dann bei 180c° für ca.10 -12 min Umluft Backen (auf Sicht Backen)

Vanille-Orangen Dressing für 10-12 Portionen

1 Orange + Abrieb

1 Limette + ½ Abrieb

1 Vanille Stange

1 TL milden Senf

2 TL flüssigen Honig

Salz, Pfeffer, Zucker

ca. 100-120 ml mildes Olivenöl

Zubereitung: Orange auspressen und die Schale abreiben. Das gleiche mit der Limette. Die Vanille stange auskratzen und nur das Vanille-Mark Nehmen. Nun alle Zutaten miteinander verrühren und mit Salz, Pfeffer, und Zucker Abschmecken. In eine kleine Flasche füllen, bis es gebraucht wird.

100g Feldsalat für 4 Portionen

Zubereitung: Putzen und vom Strung befreien

1 Hähnchenbrust für 3-4 Portionen

Zubereitung: Parieren und im Öl Braten dann mit Salz und Pfeffer würzen.

Hauptspeise

Rinderrouladen mit Wirsinggemüse

Und Semmelservietten-Knödel

Rinderrouladen für 4 Portionen

- 1 EL Pflanzenöl
- 4 Schreibe Rindfleisch (a 200g z. B. aus der Keule)
- 4 Zwiebeln
- 4 Cornichons
- 2 EL Scharfer Senf
- 1 Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 8 Schreibe durchwachsener Speck
- 1 Stange Lauch
- 2 Möhren
- ¼ Knolle Sellerie
- 2 EL Butterschmalz
- 1 EL Tomatenmark
- ½ L Kräftiger Rotwein
- ½ L Rinderfond
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Pimentkörner
- 4 Schwarze Pfefferkörner

➔ **RinderFond ½ L**

- 700g Fleischknochen
- 20g Möhren
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Gewürznelke
- 2 weiße Pfefferkörner
- 40g Knollensellerie
- 20g Lauch

Zubereitung: Den Backofen auf 200c° vorheizen
Die Fleischknochen in einem Bräter verteilen und mit Öl beträufeln. Dann dies in den Ofen für 30-40 Minuten rösten bis sie Gold braun sind während des rösten gelegentlich wenden und den Bratensatz mit Wasser etwas ablöschen. Dann die gerösteten Knochen mit Wasser bedecken und das geputzte Gemüse mit den Kräutern hinzugeben und 1 ½ Std köcheln lassen dann durchpassieren.

Zubereitung: Frischhaltefolie auf der Arbeitsfläche auslegen, mit Öl bestreichen und das Fleisch darauflegen. Mit einer zweiten leicht geölten Folie bedecken. Die Fleischscheiben mit einem Plattireisen dünn klopfen. 2 Zwiebeln in dünne Streifen schneiden. Cornichons in Streifen schneiden. Das Fleisch auf einer Seite mit dem Senf bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen. 2 Speckscheiben längs auf jede Fleischscheibe legen und je ein Viertel der Gemüsestreifen darauf verteilen. Die Fleischscheiben an den beiden Längsseiten falls möglich einklappen und aufrollen sonst einfach nur aufrollen. Die Rouladen wie ein Paket mit Küchengarn binden. Lauch, Sellerie, Möhren und 2 Zwiebeln putzen bzw. schälen, wenn nötig, waschen und in walnussgroße Stücke schneiden. 1 EL Butterschmalz in einem großen Bräter erhitzen und die Rouladen darin von allen Seiten scharf anbraten. Dann herausnehmen und beiseite stellen. 1 EL Butterschmalz und das Gemüse in den Bräter geben und ebenfalls anrösten. Das Tomatenmark zufügen und unter Rühren rösten, bis es am Topfboden leicht ansetzt und braun wird. Mit ¼ Rotwein ablöschen und einkochen lassen, bis sich wieder Röststoffe am Topfboden bilden. Durch das Rösten verliert das Tomatenmark seine rote Farbe, und es entsteht die typische dunkelbraune Farbe einer Bratensauce. ¼ L Rotwein und Rinderfond dazugießen. Rouladen, Kräuter und Gewürze in den Sud geben und die Rouladen zugedeckt bei mittlerer Hitze 1 ½ - 2 Stunden schmoren. Die Rouladen aus dem Bräter Nehmen. Küchengarn entfernen und die Rouladen bei 60c° warm halten. Den Schmorfond durch ein Sieb

gießen und auf die Hälfte einkochen lassen. Wenn sie sämig wird, hat sie die richtige Konsistenz. Haben Sie etwas Geduld. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, und die Rouladen in der Sauce wieder erwärmen.

Wirsinggemüse 6-8 Portionen

1 Wirsingkopf

100g Speck

100g Zwiebelwürfel

100g Butter

Salz, Pfeffer, Zucker und Essig

zum abschmecken

Zubereitung: Wirsing im Blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Speck und Zwiebeln würfeln und in einer Pfanne mit butter anschwitzen dann den Wirsing hineingeben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken.

Serviettenknödel 6-8 Portionen

250g Altbackene Brötchen (Weizenbrötchen)

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

20g Butter

200 ml Milch

2 Eier (M)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Muskat

Zubereitung: Die altbackenen Brötchen klein würfeln und einer Schüssel geben. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Mit der Milch ablöschen und 2 Min köcheln lassen. Die heiße Milchmischung über die Brötchen-Würfel gießen. Die Eier zugeben, mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Alles gut mischen und 10 Minuten durchziehen lassen. Ein nasses, aber gut ausgewrongenes Geschirrtuch auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Die Brötchen-Masse darauf geben, dabei etwa 5 cm Rand frei lassen, damit sich die Rolle später gut binden lässt. Die Masse zu einer Rolle Formen und locker in das Tuch wickeln. Die Seiten mit Küchengarn wie ein Bonbon fest zubinden. Einen genügend großen Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen. Den Knödel hineingeben und in dem leicht siedenden Wasser 30 Minuten ziehen lassen. Dann auswickeln und mit einem dünnen scharfen Messer in Scheiben schneiden.

Garnitur für 4 Portionen

10g Glasnudeln

Öl zum Frittieren

Dessert

Bayerische Creme im Zuckernest mit Schoko-Mousse und Himbeersauce

Schoko-Mousse 8-10 Portionen

200g Zartbitter Schokolade (70%)

5 Eier

Salz

150g Zucker

125ml Sahne

Grand Manie zum beduften

Zubereitung: Die Schokolade mit einem Messer in kleine Stücke haken. Die Schokolade in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad (ca.35°-40°) schmelzen. Die Eier trennen. Die Eigelbe in einer Schüssel kalt stellen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. Dabei 100g Zucker nach und nach einrieseln lassen. Die Sahne mit den Quirlen des Handrührers ebenfalls steif schlagen. Die Eigelbe mit 2 EL heißem Wasser und 50g Zucker in einer Metallschüssel über heißem Wasserbad dick- schaumig aufschlagen und mit Grand Manie beduften. Bei den nächsten Schritten sehr zügig arbeiten, da die Mousse schnell fest werden kann und sich Klümpchen bilden können: Die Schüssel vom Wasserbad nehmen. Die geschmolzene Schokolade unterrühren, bis eine glatte Creme entsteht. Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Den Eischnee ebenfalls vorsichtig unterheben. Die Masse in eine Form umfüllen und zugedeckt 4- 5 Stunden in den Kühlschrank stellen. Zum Anrichten einen Esslöffel in heißem Wasser tauchen und Nocken aus der Mousse ausstechen.

Garnitur

Minze Blatt 4 Portionen

4 Minze Blätter

Bayerische Creme für 4-6 Portionen

250ml Milch

50g Zucker

2 Eigelbe

½ Vanillestange

4 Blatt Gelatine

250ml geschlagene Sahne

Zubereitung: Die Milch mit der Vanille zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit Eigelb mit Zucker auf einem Wasserbad schaumig schlagen. Die kochende Milch langsam unter kräftigem Rühren in die Eiermasse geben, weiter erhitzen, bis die Mischung leicht bindet. Eingeweichte Gelatine beigegeben, das ganze durch ein Haarsieb passieren. Wenn der Fond zu stocken beginnt (20°- 25°) rasch die geschlagene Sahne unterziehen und in eine Form geben und kalt stellen.

Garnitur

Zuckernest 15-17 Portionen

200g Zucker

80 ml Wasser

50g Glukosesirup

Zubereitung: Alles Zutaten Vermengen und auf 160c° Erhitzen vom Herd nehmen und über eine gefettet Suppenkelle streifen ziehen. Der Zucker wird beim Abkühlen noch etwas fester. Diese Zuckernester bei niedriger Luftfeuchtigkeit lagern.

Garnitur 30-40 Portionen

Himbeersauce

200g TK Himbeeren

100g Puderzucker

10g Zitronensaft

Zubereitung: Alle Zutaten miteinander vermengen und pürieren. Dann die Masse in eine Flasche füllen und kalt stellen.



