

Rezept für ein dreigängiges Weihnachts- Menü von Peter Ihrlich vom Gasthaus „Goldener Adler“

Feldsalat mit gebratener Geflügelleber

Zutaten:

- 300 Gramm Feldsalat
- Fleischbrühe
- Süßer und scharfer Senf
- Weißen Balsamico
- Salz, Zucker, Pfeffer (frisch gemahlen)
- Kürbiskernöl
- 200 Gramm Putenleber
- Butter
- Balsamico

Zubereitung:

Feldsalat putzen oder verlesen, abspülen und in einem Sieb gut abtropfen lassen Fleischbrühe mit süßem und scharfem Senf verrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen, mit weißem Balsamico und Kürbiskernöl zu einer Vinaigrette verführen.

Putenleber abspülen, mit Küchentrepp gut trocknen und abtupfen und mit Pfeffer würzen. Etwas Butter in einer beschichteten Pfanne nicht zu stark erhitzen. Die Leber darin kurz von beiden Seiten anbraten, mit Balsamico ablöschen, salzen und fertig ziehen lassen.

Salat und Vinaigrette mischen und auf den Tellern zusammen mit den gebratenen Leberstücken anrichten.

Pochiertes Rinderfilet mit Senfschaum, gezupftem Rosenkohl und Kartoffelstrudel

Zutaten:

- Vier Rinderfilets a 200 Gramm
- Etwas Öl
- Fleischbrühe
- Französischer Senf
- Süßer Senf
- Sahne
- Muskat
- Salz und Pfeffer
- Rosenkohl
- Butter
- Kartoffeln
- Blätterteig

Zubereitung:

Die Filetscheiben in heißem Öl von beiden Seiten anbraten. Die Fleischbrühe zum Kochen bringen, sofort über die angebratenen Filetscheiben gießen und 12 Minuten garen.

Für die Senfsauce die Sahne aufkochen und etwas einreduzieren. Mit etwas Fleischbrühe, französischem Senf und etwas süßem Senf abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Stielansatz von 400 Gramm Rosenkohl großzügig abschneiden und die schmutzigen äußeren Blätter entfernen. Die zarten, sauberen Blätter abzupfen, sowie es geht. Der restliche Kohl wird am Stielansatz kreuzweise eingeschnitten und für ein anderes Gericht beiseitegelegt. Die losen Blätter in stark kochendem Salzwasser etwa 1 Minute blanchieren und in eiskaltem Wasser abschrecken. Gut abtropfen lassen und danach in einer Pfanne mit Butter leicht anbraten.

800 Gramm Kartoffeln in zwei Millimeter dicke Scheiben schneiden, in eine gebutterte Form schichten und mit heißer Sahne, die mit Pfeffer, Muskat und Salz gewürzt wurde, übergießen, bis sie bedeckt sind. Bei 170 Grad in den Ofen schieben und rund 25 Minuten backen. Danach auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und die Kartoffeln auf dem Blätterteig verteilen. Den Strudel mit Hilfe eines Tuchs aufrollen, mit Eigelb einstreichen und bei 200 Grad rund 25 Minuten im Ofen goldbraun backen

Lebkuchenmousse mit Mandarinenkompott und Glühweinsauce

Zutaten:

- 2 Eier
- 1 Eigelb
- 30 Gramm Zucker
- 1 Blatt Gelatine
- 2 cl Kirschwasser
- 75 Gramm Lebkuchenmousse
- 20 Gramm geschlagene Sahne
- Orangensaft
- Mondamin
- Glühwein
- Johannisbeersaft
- Speisestärke
- Sahne
- Mandarinen
- Zimtstange

Zubereitung:

Eier und Eigelb mit Zucker über Dampf heiß und kalt aufschlagen. Kirschwasser mit eingeweichter Gelatine erwärmen und unter die Eimasse rühren. Geriebenen Lebkuchen dazu geben und zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben und kaltstellen.

Für das Mandarinenkompott pro Kopf eine Mandarine schälen und sie von der weißen Haut befreien. Einen Esslöffel Zucker zu Karamell kochen und mit Orangensaft ablöschen und mit Mondamin abbinden. Zum Schluss die Mandarinen zugeben.

Für die Glühweinsauce werden Glühwein und Johannisbeersaft, denen eine Zimtstange zugefügt wird, auf die Hälfte eingekocht. Die Sauce mit Speisestärke abbinden.