

# „Festliches Adventmenü“

vom 3. 12. 2010

Unter Leitung von Küchenmeister Albrecht Paufler

**Rezept:** Die Angaben beziehen sich für ein Menü für 10 Personen

## Süppchen aus heimischen Gurken mit Creme Fraiche



6 Gurken schälen und halbieren, entkernen (mit Suppenlöffel). Danach im Topf mit Öl anschwitzen sowie fein geschnittene Zwiebel hinzufügen bis es leicht hellbraun ist. Dann auffüllen mit Brühe oder (2 l Wasser) u. 20-30 Minuten leicht köcheln lassen. Am Ende pürieren und mit Mondamin abbinden; Schuss Weißwein dazugeben und kurz aufkochen.

## „Festliches Adventmenü“

vom 3. 12. 2010

Unter Leitung von Küchenmeister Albrecht Paufler

Tartar von Wispertalforellen in einer Variation aus Blattsalaten



5 geräucherte Forellenfilets enthäuten, in Streifen schneiden und in 2-3cm breite Würfel schneiden. Dill sowie Pfeffer dazugeben (Dill pflücken u. fein hacken). In eine Schüssel geben etwas Salz, Creme Fraiche u. saure Sahne (je 1x Becher) hinzufügen und leicht durchmengen. Danach 50g Sardellen und 30g Kapern (jeweils kleingehackt) ebenfalls hineingeben u. durchmischen.

Salat je nach Wahl (z.B. Eisberg) putzen und auf Teller auflegen und anschließend das Forellentatar hinzufügen (z.B. in Tropfenform). Den Salat leicht mit einer Essig-Öl Tunke marinieren.

# „Festliches Adventmenü“

vom 3. 12. 2010

Unter Leitung von Küchenmeister Albrecht Paufler

**Keule von Dithmarscher Weidegans auf Orangensoße mit handgeformten frischen Kartoffelklößchen und Rosenkohlgemüse aus der Region**



Gänsekeulen (10 Stück) waschen und dann gut einsalzen. Den Bräter gut anheizen (ohne Deckel) dann von links u. rechts anbraten bis sie knusprig sind. Ungeschälte Zwiebel gewürfelt beifügen. Danach wird mit Fonds oder Wasser aufgefüllt, Lorbeerblätter, Wachholder-Beeren hinzugegeben. Bei ca. 200 – 220 Grad (Umluft) in den Backofen u. so ca. 2,5 Stunden braten lassen. Den Bratenfond absieben, aufkochen lassen und Orangensaft dazu geben abschmecken mit Salz und Pfeffer zum Schluss abbinden. Während des Backvorgangs öfters mal kontrollieren und ggf. Wasser nachfüllen.

Kartoffeln (1kg) mit Schale und Kümmel kochen lassen (20-30Minuten) und dann pellen. Danach durch Kartoffelpresse drücken und 3 Eigelb u. etwas Kartoffelstärke , Majoran, Salz (je nach Gefühl) hinzugeben. Durchmengen u. dann in Bällchen formen. Klöße 20Minuten in heißem Wasser nur ziehen lassen (nicht kochen)

Tipp:  
Mondamin ins Wasser w/Konsistenz).

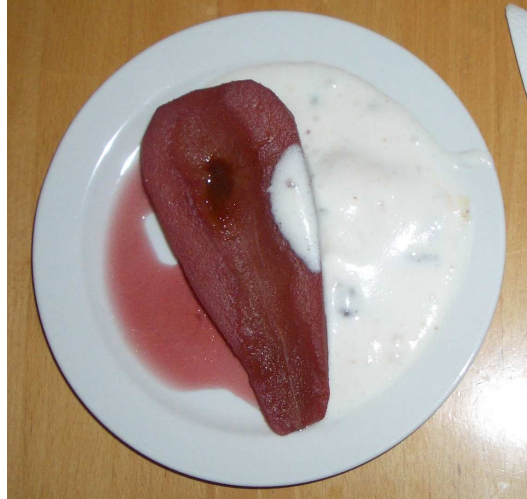
Rosenkohl ( 1kg)  
Putzen und danach am Strunk kreuzweise etwas einschneiden damit er weich wird. 20 Minuten kochen lassen bis der Rosenkohl weich ist. In Sieb geben und mit kaltem Wasser abschrecken. Etwas Natron reingeben, damit er grün bleibt.  
Danach in Pfanne mit Olivenöl, Speckwürfel (200gr) und Zwiebel leicht anschwitzen.

# **„Festliches Adventmenü“**

**vom 3. 12. 2010**

**Unter Leitung von Küchenmeister Albrecht Paufler**

## **Williams-Christbirne in einem Rotweinsud mit Walnusseis**



Pro Person eine halbe Birne. Birnen schälen, halbieren und Kernhaus herausnehmen. In Topf geben Rotwein u. Zucker, Zimt, Nelken hinzugeben bis die Birnen bedeckt sind. Leicht köcheln lassen (15- 20 Minuten). Danach auskühlen lassen u. später mit Walnusseis servieren u. noch mit Minze verfeinern.

Schäfersberg-Team e.V.  
c/o Helmut Murr  
Am Felsenkeller 34  
65527 Niedernhausen  
16. 12. 2010