

**MOMA**®

*Weihnachtsmenü*

*Gemüsegarten*

*Rote Bete \* Orange \* Ziegenkäse  
Marokko*

---

*Oldenburger Ente*

*Kürbis \* Thaibasilikum \* Kokos  
Thailand*

---

*Christbaumkugel*

*Haselnuss \* Quitte \* Granatapfel  
Israel*



# *Vorspeise Gemüsegarten*

*Rote Bete \* Orange \* Ziegenkäse  
Marokko*

**Zutaten für 4 Personen:**

## **Rote Bete und Dressing**

100 g Salz

4 Rote Beten

Saft und Zesten von 1 Bio-Zitrone  
und 1 Orange

1 TL Orangenblütenwasser

1 Prise gemahlener Kreuzkümmel

1 Prise Zimt

Salz und Pfeffer

20 g Ingwer

4 EL Oliven

## **Zubereitung**

1. Den Backofen auf 170 Grad (Umluft) vorheizen. Das Salz auf einem Backblech oder in einer Auflaufform verteilen. 3 Rote Beten gut waschen (nicht schälen) und auf das Salzbett setzen. Im Ofen ca. 1,5 Std. backen.

2. Währenddessen für das Dressing Zitronensaft und Zesten (Zitronenschale), Orangenblütenwasser, Kreuzkümmel, Zimt, Salz und Pfeffer so lange verrühren, bis sich das Salz aufgelöst hat. Den Ingwer schälen und dazu reiben. Das Dressing muss sehr salzig und sauer sein. Erst dann langsam das Öl zugeben und emulgieren.

3. Die verbliebene rohe Bete schälen, in hauchdünne Scheiben schneiden oder hobeln, hübsch ausstechen und in etwas Dressing marinieren.

4. Die gebackenen Beten abkühlen lassen, schälen, in dickere Scheiben schneiden und wieder in Form stechen. Ebenfalls marinieren.





# *Vorspeise Gemüsegarten*

*Rote Beete \* Orange \* Ziegenkäse  
Marokko*

## **Zutaten für 4 Personen:**

### **Zitrusfrüchte**

*¼ Pomelo  
½ Orange  
½ Grapefruit*

### **Gebröselter Ziegenfrischkäse**

*100g Ziegenfrischkäse*

### **Radicchio Salat**

*1 Stück Radicchio  
1 Stück Schalotte  
2 El Oliven | Kenzolie fruchtig  
1 El dunkler Balsamico Essig  
½ El brauner Zucker  
Salz und Pfeffer*

### **Dekoration**

*Vene Kresse  
Ausgestochene Radicchioblätter  
2 Spekulatiuskekse*

## **Zubereitung**

### **1. Zitrusfrüchte**

*Die Orange und die Grapefruit auf die Unterseite stellen. Dann mit einem scharfen Messer die gesamte Schale in Streifen so herunterschneiden, dass die weiße Haut vollständig vom Fruchtfleisch der Orange entfernt wird. Die einzelnen Filets mit einem scharfen Messer ausschneiden und in kleine Stücke schneiden. Die Pomelo normal schälen und das Fruchtfleisch aus der Haut lösen, in kleine Teile brechen.*

### **2. Gebröselter Ziegenfrischkäse**

*Den Ziegenkäse über den fertig angerichteten Gemüsegarten streuen.  
Tipp: Ziegenkäsemousse oder Ziegenfrischkäsecreme herstellen.*

### **3. Radicchio Salat**

*Die äußeren schönen Blätter waschen und mit einem kleinen Ausstecher 12 Kreise ausstechen, in feuchtem Küchenpapier zur Seite stellen.  
Den restlichen Salat in feine Streifen schneiden. Schalotte sehr fein würfeln. Eine beschichtete Pfanne stark erhitzen und den Salat ganz kurz rösten, von der Platte nehmen und mit den restlichen Zutaten schwenken und in eine Schüssel geben.*

# *Hauptgang Oldenburger Ente*

*Kürbis \* Thaibasilikum \* Koko  
Thailand*

**Zutaten für 4 Personen:**

## **Kürbispüree**

**1 Stück Butternut-Kürbis**  
**½ Hokkaido-Kürbis**  
**1 Schalotte**  
**1 EL Kokosfett**  
**1 EL rote Thaicurrypaste**  
**300 ml Kokosmilch**  
**Salz**  
**Limettensaft**

## **Zubereitung**

**1. Die Kürbisse halbieren oder vierteln, die Schale wegschneiden und die Kerne sowie das Faserige entfernen. Das Fruchtfleisch dann in grobe Würfel schneiden. Schalotte fein würfeln.**

**2. Das Kokosöl in einem Topf erhitzen, Currypaste, Schalotte und Kürbis hinzugeben. Kurz anbraten, ohne dass sie Farbe annehmen.**

**Mit Kokosmilch auffüllen und alles bei niedriger Hitze und geschlossenem Deckel 30 - 40 Min. köcheln lassen, bis der Kürbis schön weich ist.**

**3. Durch ein Sieb abgießen, dabei die Kokosmilch auffangen. Kürbis in einer Küchenmaschine zu einem glatten Püree mixen, evtl. ein Schluck von der Kokosmilch dazu geben. Bis es eine schöne Konsistenz hat. Damit alle Stückchen raus sind durch ein feines Sieb streichen. Das Kürbispüree mit Salz und ggf. Limettensaft abschmecken.**



# *Hauptgang Oldenburger Ente*

*Kürbis \* Thaibasilikum \* Kokos  
Thailand*

**Zutaten für 4 Personen:**

## **Thaibasilikumcreme**

2 Bananen  
1 Stange Zitronengras  
50 g Ingwer  
3 Kaffirlimettenblätter  
1 Chilischote  
700 ml Kokosmilch  
4 Eigelbe  
8 g Gelan oder Agar-Agar  
1 Bund Thaibasilikum  
100 g Maracujapüree  
150-200 g Mangopüree

## **Zubereitung**

1. Die Bananen grob zerteilen. Mit Zitronengras, Ingwer, Kaffirlimettenblätter und Chili in einen Topf geben, Kokosmilch zufügen, aufkochen und köcheln lassen, bis die Bananen gar sind. Zitronengras, Ingwer, Limettenblätter und Chili herausfischen und die Bananen-Kokosmilch kalt werden lassen.

2. Eigelbe in einer großen Schüssel verquirlen. Gelan bzw. Agar-Agar in die Kokosmilch rühren, 20 Minuten stehen lassen, dann langsam erhitzen und 1-2 Minuten kochen lassen. Nach und nach auf das Eigelb in der Schüssel gießen, dabei stetig rühren. Die Masse in ein hohes Blech geben und abkühlen lassen.

3. Thaibasilikum hacken und mit der Ei-Kokos-Masse unter Zugabe des Maracuja- und Mangopürees im Standmixer oder in einer Kochmaschine glatt mixen (nicht zu lang, sonst gerinnt die Kokosmilch. Falls das doch passiert, lässt sich die Creme über dem heißen Wasserbad wieder glattrühren).

Anschließend mit Salz abschmecken und durch ein feines Sieb passieren.

## **Tipp:**

Selleriepüree mit Kokosmilch kochen und mit Thaibasilikum pürieren.



# *Hauptgang Oldenburger Ente*

*Kürbis \* Thaibasilikum \* Kokos  
Thailand*

**Zutaten für 4 Personen:**

## **Entenbrust**

3-4 Entenbrüste

Salz

Pfeffer

fruchtiges Currypulver (nach  
Geschmack)

## **Zubereitung**

1. Den Backofen auf 80 Grad (Umluft) vorheizen. Die Haut der Entenbrüste mit einem scharfen Messer einritzen und mit Salz, Pfeffer und etwas Currypulver würzen.
2. Das Fleisch in eine kalte beschichtete Pfanne geben und langsam darin anbraten. Sobald sich die Entenbrust etwas wölbt, das Fleisch beschweren (z. B. mit einem Topf). So brät es gleichmäßig an.
3. Wenn die Hautseite nach 2-3 Minuten knusprig golden ist, die Entenbrüste umdrehen und von der anderen Seite ebenfalls kurz anbraten (ca. 1 Minute).
4. Das Fleisch mit einem Fleischthermometer versehen und ca. 5 Minuten in den Backofen geben. Es sollte eine Kerntemperatur von 55 Grad haben. Den Ofen ausschalten, die Klappe öffnen und die Ente noch ca. 3 Minuten ruhen lassen.

**Tipp: Sous Vide Garer**

Die Entenbrüste mit Curry würzen, die Haut entfernen. Vakuumieren und bei 63 Grad 30 min garen. 5 min ruhen lassen, mit Salz würzen und nur kurz in heißer Butter schwenken, sofort servieren.



# *Hauptgang Oldenburger Ente*

*Kürbis \* Thaibasilikum \* Kokos  
Thailand*

**Zutaten für 4 Personen:**

## **Currysoße**

**2 Schalotten**

**1 Soloknoblach**

**1 rote Chilischote**

**2 Stangen Zitronengras**

**2 EL Butter**

**2 Bananen**

**fruchtiges Currypulver (nach  
Geschmack)**

**200 ml Entenbrühe (ersatzweise  
Geflügelfond)**

**200 ml Kokosmilch**

**100 ml Orangensaft**

**50 g Ingwer**

**4 Kaffirlimettenblätter**

**Salz**

## **Zubereitung**

**1. Schalotten fein schneiden, Knoblauch, Chili und Zitronengras fein hacken. Alles in einer Pfanne in Butterschmalz bzw. Kokosfett anschwitzen. Bananen in Stücke schneiden und ebenfalls zufügen. Mit Curry bestäuben und alles kurz weiter anschwitzen.**

**2. Mit Brühe bzw. Fond, Kokosmilch und Orangensaft ablöschen. Ingwer schälen und dazu reiben, Kaffirlimettenblätter zufügen. Bei kleiner Hitze köcheln, bis alles sehr weich ist.**

**3. Die Sauce pürieren und anschließend noch durch ein feines Sieb passieren. Je nach Konsistenz weitere Brühe oder Kokosmilch zugeben. Mit Salz abschmecken.**



# *Hauptgang Oldenburger Ente*

*Kürbis \* Thaibasilikum \* Kokos  
Thailand*

**Zutaten für 4 Personen:**

## **Sontam-Salat**

*400 g insgesamt: Kürbis /  
Kohlrabi / Karotte /  
grüne (unreife) Papaya / Mango*

*1 Soloknoblau*

*1 rote Chilischote*

*Saft und etwas abgeriebene  
Schale von 2 Limetten*

*1 EL brauner Zucker*

*1 EL Fischsauce*

*2 EL geröstete Erdnüsse  
(aus der Dose)*

*Korianderblätter (nach Belieben)*

**Zubereitung**

*1. Kürbis, Kohlrabi, grüne Papaya und Mango in  
Julienne schneiden.*

*2. Für das Dressing Knoblauch und Chili mit Limetten-  
saft und -schale, dem Zucker und der Fischsauce  
im Mörser zu einer flüssigen Paste verarbeiten.*

*3. Die Gemüsejulienne in einer Schüssel mit dem  
Dressing vermischen und gut durchkneten. Vor dem  
Anrichten die Erdnüsse grob zerstoßen.*





*Nachspeise*  
*Christbaumkugeln*  
Haselnuss \* Quitte \* Granatapfel  
Israel

**Zutaten für 4 Personen:**

**Schokoladenkugel**

500 g Kuvertüre

**Kaffeecreme**

300 g Sahne

30 ml gebrühter Espresso

100 g Aztelia Schokolade  
(Valrhona; ersatzweise Hasel-  
nusschokolade/ Kuvertüre)

**Zubereitung**

**Schokoladenkugeln**

500 g Kuvertüre schmelzen und mit Hilfe von einer Weihnachtskugel, Kelle, Schokoladenform oder Luftballon zu einer Halbkugel formen. Ist die Schokolade gekühlt kann man sie leicht lösen und füllen.

Um Sie aber mehrere Tage zu behalten, muss man die Schokolade professionell temperieren.

**Kaffeecreme**

1. Die Sahne mit dem gebrühten Espresso in einem kleinen Topf aufkochen und die Mischung über die Schokolade gießen.

2. Die Mischung über Nacht kalt stellen und am nächsten Tag wie Schlagsahne mit einem Handrührgerät aufschlagen und zusammen mit dem kühlen Quittenkompott in die Halbkugeln füllen.

**Tipp:** Keksboden zum Abschluss in die Kugeln legen.



*Nachspeise*  
*Christbaumkugeln*  
Haselnuss \* Quitte \* Granatapfel  
Israel

*Zutaten für 4 Personen:*

**Quittenragout**

1 Quitte  
50 g Zucker  
100 ml Quitten- oder Apfelsaft  
15 ml Rosenwasser  
wer mag, kann ein bisschen  
Safran dazugeben

**Streusel**

150 g Mehl  
75 g Butter  
75 g brauner Zucker  
1 Msp. gemahlener Kardamom  
1 Msp. Zimt  
Salz  
20 g Fruchtpüree

**Gepulter Granatapfel**

1 Granatapfel

*Zubereitung*

**Quittenragout**

Quitte in feine Würfel schneiden (250 g fertige  
Würfel), im Fruchtsaft mit dem Zucker aufkochen und  
5 Min. köcheln lassen. Wenn die Quitte weich ist das  
Rosenwasser dazugeben und auskühlen lassen.

**Streusel**

Mehl, Butter, Zucker, Kardamom, Zimt und eine Prise  
Salz rasch zu Streuseln kneten. Auf einem mit  
Backpapier ausgelegten Blech verteilen und im Ofen  
10-12 Min. backen.  
Abkühlen lassen und mit dem Fruchtpüree vermengen.

**Gepulter Granatapfel**

Granatapfel an der Schale einritzen und auseinander-  
brechen, Kerne einzeln pulen und zur  
Dekoration verwenden.