

MOMA®

Weihnachtsmenii 18.12.2020

Maronenschaumsüppchen

Millefeuille von grünem Apfel, Rote Bete und Räucherlachs

Ente im Strudelmantel mit rahmigem Kohlrabi und Preiselbeersoße

Lebkuchencreme mit marinierten Rumfrüchten









Zutaten für 4 Personen:

2 kleine Schalotten
50 g Butter
150 g Maronen geschält
und vorgegart
75 ml weißen Portwein

★ 400 ml Gemüsefond
125 g Sahne
Salz, Pfeffer, Cayenne
1 Bio Orange
2 Scheiben Toastbrot
40 g Butter
1 Messerspitze Zimt
2 Zweige Blattpetersilie



Zubereitung

- 1) Schalotte(n) schälen, fein würfeln und in der Hälfte der Butter anschwitzen. 100g Maronen beigeben und leicht mitrösten. Mit Portwein ablöschen, etwas einkochen lassen, dann mit dem Gemüsefond und Sahne aufgießen.
- 2) Orange waschen, abtrocknen und mit einem Sparschäler ¼ der Schale ganz dünn abschälen. Danach mit dem Messer in ganz feine Streifen schneiden und im An-schluss die Orange auspressen.
 Orangenschalenstreifen und den Orangensaft beigeben und alles sämig einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Cayenne abschmecken.
- 3) Die restlichen Maronen 20 g (50g) grob hacken und in der restlichen Butter 10 g (25g) anbraten Die Toastbrotscheiben von der braunen Rinde befreien, dann in kleine Würfel schneiden und in der heißen Butter anbraten. Mit dem Zimtpulver im Anschluss abschmecken.
- 4) Dann die Einlage in heiße Suppenteller geben, mit der erneut heiß aufgemixten Suppe aufgießen und die Croutons darauf verteilen.
 Mit Petersilienblättchen garnieren.

Millefeuille von grünem Apfel, Räucherlachs und Rote Bete mit Meerettichcreme **

Zutaten für 4 Personen:

1 große Rote – Bete – Knolle

1 TL Kümmel

1 Knoblauchzehe

1 EL Honig

1 EL Himbeeressig

2 EL Rapsöl

100 g Frischkäse

50 q Crème fraîche

2-3 TL frisch geriebener Meerret-

tich

Salz

Pfeffer

250 g Räucherlachs

2 Granny – Smith – Äpfel

Saft von ½ Zitrone

etwas Salat

1-2 EL Olivenöl

frischer Dill zum Bestreuen

Zubereitung

- 1.) Rote Bete in kochendem Salzwasser zusammen mit Knoblauch und etwas Kümmel etwa 30 Minuten weichkochen. Gegarte Knollen herausnehmen, schälen, in Scheiben schneiden und diese nochmals vierteln. Honig, Essig und Öl miteinander verquirlen, Rote-Bete-Stücke darin marinieren. Frischkäse mit Creme fraîche und Meerrettich glattrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Räucherlachs in Stücke zupfen.
- 2.) Äpfel waschen, trocken reiben und von beiden Seiten bis auf das Kerngehäuse in dünne Scheiben schneiden. Das geht am besten mit einem Gemüsehobel oder auf einer Aufschnittmaschine. Apfelscheiben mit Zitronensaft beträufeln. Salatblätter mit Öl, einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren.
- 3.) In die Mitte eines Tellers 2 3 Apfel-scheiben aufeinanderlegen. Darauf einen Löffel Meerrettichcreme streichen. Einige Salatblätter, den Lachs und Rote Bete-Stücke darauf verteilen. Dies mit weiteren Apfelscheiben, Salat, Meerrettichcreme, Lachs und Rote Bete wiederholen und so ein kleines Türmchen herstellen. Zum Schluss mit etwas gezupftem Dill bestreuen.

©Johann Lafer



Ente im Strudelmantel auf rahmigem Kohlrabi-Gemüse und Preiselbeersauce

Zutaten für 4 Personen:

400 q Kohlrabi 50 a Butter 2 TL Mehl 50 ml Weißwein 50 ml Geflügelbrühe 100 ml Sahne 2 EL gehackte Petersilie 700 q Entenbrust ohne Haut 1 EL Butterschmalz 12 Speckscheiben 2 Strudelteigblätter, ca. 30 x 40 cm groß 75 q flüssige Butter 300 ml Wildfond 50 ml Madeira 1 EL alter Balsamico 2 EL Preiselbeermarmelade 50 q kalte Butter

Zubereitung

1.) Kohlrabi schälen und in kleine Würfel schneiden, in kochendem Salzwasser etwa 6 Minuten garen, abgießen. Schalotte schälen, fein würfeln und in zerlassener Butter anschwitzen. Kohlrabi dazugeben, kurz mitdünsten, dann alles mit Mehl bestreuen, mit Wein ablöschen und mit Geflügelbrühe und Sahne aufgießen.

Etwas einkochen lassen, Ragout kräftig Salz und Pfeffer würzen, gehackte Petersilie untermischen und warmhalten.

- 2.) Ofen auf 180°C vorheizen. Entenbrust mit Salz und Pfeffer würzen und rundum in heißem Butterschmalz anbraten. Speckscheiben nebeneinander legen, Entenbrust darauf legen und einwickeln. Ein Strudelblatt mit Butter bepinseln und mit einem zweiten Teigblatt bedecken. Entenbrust darauf legen und rechts einschlagen, Strudel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und mit restlicher Butter bestreichen. Strudel im Ofen etwa 15 Minuten backen.
- 3.) Inzwischen den Wildfond mit Madeira auf 100 ml einkochen lassen. Balsamico und Preiselbeermarme-lade untermischen. Soße abschmecken und mit Butter binden. Strudel in Stücke schneiden und mit Soße und Kohlrabi anrichten.

©Johann Lafer

Lebkuchen-Greme mit marinierten Rumfrüchten

Zutaten für 4 Personen:

2 Blatt Gelatine
300 ml Sahne
1 EL Lebkuchen-Gewürz
100 g Zucker
400 g gemischte Früchte

★ (z.B. Heidelbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, Pflaumen,
Orangen, etc.)
200 ml frisch gepresster Orangensaft
2 EL Honig
Mark von 1 Vanilleschote
50 ml Rum

Zubereitung

- 1.) Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Sahne mit Lebkuchengewürz aufkochen. Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Dann mit der heißen Lebkuchen-Sahne ablöschen. Topf vom Herd ziehen und solange rühren bis der Zucker sich gelöst hat. Gelatine ausdrücken und in der Creme auflösen.
- 2.) Gläser auf einen Eierkarton so hinstellen das sie schräg stehen. Lebkuchen-Creme in die Gläser gießen und das Ganze für 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 3.) Inzwischen Orangen filetieren, Pflaumen in Spalten schneiden, Beeren waschen. Alles zusammen in eine Schüssel geben. Orangensaft mit Honig und Vanillemark bei mittlerer Hitze etwa auf ein Drittel einkochen lassen. Sud mit Rum verfeinern, über die Früchte in der Schüssel gießen und diese darin marinieren.
- 4.) Gläser aus dem Kühlschrank nehmen, mit den marinierten Rum-früchten auffüllen und nach Belieben mit Puderzucker bestäubt servieren.