

WEIHNACHTSMENÜ REZEPT

«GRISCHA WEIHNACHTSENTE»

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ROTKOHL

Für einen intensiveren Geschmack, den Rotkohl bereits einen Tag vorher zubereiten:

- 1 Rotkohlkopf in mittel dicke Streifen schneiden
- 12 g Salz
- 80 g Rohrzucker
- 120 ml Passionsfrucht Essig oder Apfel Essig

Alle Zutaten miteinander mischen, gut verkneten und 20 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen

- 1 Zwiebel in Würfel schneiden
- 80 g Butter in der Pfanne schmelzen
- Zwiebeln dazu und glasig anziehen
- mariniertes Rotkohl komplett hinzufügen
- 2 Lorbeerblätter beigegeben
- 100 g Entenfett hinzufügen
- 120 ml Orangensaft
- 500 ml Gemüsebouillon

Alles ca. 30 Minuten langsam schmoren und anschliessend in den Kühlschrank stellen für 24 h und durchziehen lassen.

Den Rotkohl am nächsten Tag langsam erwärmen und mit 2 Löffel Waldbeeren Marmelade und etwas Salz abschmecken.

BALSAMICO-SAUCE

- 100 g Zucker in einen Topf geben mit
- 250 ml Wasser aufgiessen und langsam erhitzen und zu Karamell ziehen
- Ablöschen mit 100 ml Aceto Balsamico (je älter je besser)
- Mit 200 – 250 ml Rahm auffüllen und langsam einköcheln lassen
- Leicht salzen und evtl. mit etwas Zitronensäure abschmecken

Falls die Konsistenz zu flüssig ist, mit wenig Maizena binden.



DÖRRFRÜCHTE-KNÖDEL

Für die selbstgemachten Dörrfrüchteknödel braucht es:

- 1 Zwiebel in Würfel
- 1 Knoblauch fein hacken
- 150 g Butter
- 50 ml Sojasauce
- 1 TL Thymian gehackt (ohne Stiel)

Alles zusammen in der Pfanne glasig anziehen

Die Masse mit 350 ml Milch auffüllen und 5 Minuten köcheln. Danach alles im Kühlschrank kalt werden lassen.

- 400 g altes Brot in Stückchen schneiden, in kalte Gewürzmilch geben und vermengen
- 5 ganze Eier aufschlagen und unterrühren
- 100 g gehackte Trockenfrüchte unterheben und alles zusammen gut vermengen

In reichlich Wasser kochen und salzen

Nun werden aus der Masse mit feuchten Händen die Knödel geformt und ins Kochwasser gegeben. Sobald die Knödel an die Oberfläche kommen, sind sie fertig.



ENTENBRUST

- Entenbrust auf der Hautseite ohne Öl in die Pfanne legen und leicht erhitzen, etwa 4 – 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten
- Brust wenden sobald sie goldbraun ist und sich eine leichte Knusperkruste bildet
- 5 – 7 Minuten in den Backofen bei 160 Grad
- Zum Schluss salzen und leicht pfeffern so wie etwas nachziehen lassen nur in der warmen Pfanne (spätes salzen verhindert das sie trocken wird)

