DAS WEIHNACHTSMENÜ VON THIES MÖLLER.

GÄNSEKEULEN UND KARAMELSAUCE

Zutaten für 5 Personen:

5 Gänsekeulen a 400 - 450 g
3 Liter Wasser
300 ml Kräuteressig
15 g Salz
80 g Zucker
8 Nelken
ca. 5 Wachholderbeeren
4 Lorbeerblätter
2 mittelgroße Zwiebeln (in Scheiben geschnitten)
15 weiße Pfefferkörner

Süßsaure Karamelsauce
(ergibt 1 ½ Liter Sauce)
130 g Zucker
1,5 Liter passierte Brühe aus dem Fond der gekochten Keulen
brauner Soßenbinder
1 Spritzer Kräuteressig
Salz
Weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung der Gänsekeulen:

1. Die Gänsekeulen kurz unter heißem Wasser abspülen. Die Zwiebeln pellen und in Scheiben schneiden. Das Wasser in den Topf geben und sämtliche Gewürze und die Zwiebelscheiben hinzufügen (die Pfefferkörner vorher mit dem Mörser zerstoßen, damit die Aromastoffe frei werden). Das Ganze zum Kochen bringen.
2. Dann gibt man die Gänsekeulen in das kochende Wasser hinein. Sollten die Keulenknochen ein bisschen über den Topf hinausgucken, macht das gar nichts (wer hat schon einen so großen Topf...).
3. Die Gänsekeulen ca. 2 Stunden bei leichter Hitze köcheln lassen und laufend mit einer Schaumkelle den Schaum abschöpfen. Eventuell etwas Wasser nachfüllen. Nach ca. 2 Stunden nehmen nimmt man eine der Keulen heraus und lässt sie etwas abkühlen. Nun wird geprüft, ob die Keule gar ist: Wenn man mit dem Daumen und Zeigefinger am Mittelgelenk bis auf die Knochen drücken kann, ist die Keule gar, ansonsten noch einige Minuten köcheln lassen und den Test erneut machen.
4. Die Gänsekeulen werden nach dem Gartest aus dem Topf herausgenommen. Wenn der Fond auf 50° C abgekühlt ist, gibt man die Gänsekeulen wieder dazu.

Zubereitung der Sauce:

5. 1,5 l Flüssigkeit von den gekochten Keulen durch ein Haarsieb gießen = Fond.
6. Zucker karamellisieren: Der Zucker wird in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmt. Der Zucker schmilzt, und es bildet sich eine weiße glasige Masse. Die Masse muss ständig mit dem Schneebesen gerührt werden. Sobald der Zucker fast dunkelbraun ist, den Topf vom Herd ziehen und vorsichtig den Fond mit der Schöpfkelle nacheinander dazugeben. VORSICHT: Verbrennungsgefahr. Bis zur dritten oder vierten Kelle schäumt der Fond wild auf, weil der Zucker über 160°C hat.
7. Wenn der Fond mit dem karamellisierten Zucker verrührt ist, wird der Soßenbinder eingerührt, bis eine leicht cremige Konsistenz entsteht.
8. Mit Essig, Zucker, Salz und weißem Pfeffer nachschmecken.

TÜV SAARLAND GUT (2,1) Kundenurteil • Freiwillige Prüfung 01/2014 Nr. 2209 tuev-saar.de Service tested

www.novitas-bkk.de

NOVITAS BKK
EXTRA ANDERS . EXTRA FÜR SIE

24-Stunden-Service: 0800 664 8233* | Stand: 12| 2014
Hinweis: Voraussetzungen und Umfang dieser Leistungen ergeben sich aus Gesetz und Satzung.
Personengebundene Begriffe werden geschlechtsneutral ausgewiesen. *gebührenfrei

SCHWEIZER SAHNEREIS

Zutaten für 4 Personen:

½ l Milch
1 Prise Salz
2 Esslöffel Zucker
1 Teelöffel Zucker (für die Vanilleschote)
80 - 100 g Milchreis
½ Vanilleschote
3 Blatt weiße Gelatine
¼ Liter geschlagene Sahne
---
1 kleine Flasche Erdbeersauce
1 kleine Flasche Schokoladensauce
1 kleine Flasche Vanillesauce
Minzblätter

Vorbereitung:

1. Die Vanilleschote längs halbieren und mit einem Teelöffel das Mark über Zucker herauskratzen (der Zucker ist notwendig, um das Vanillearoma „aufzufangen").
2. Den Milchreis waschen.

Zubereitung:

1. Die Milch mit Salz und Zucker erhitzen.
2. Den Milchreis und das Mark der Vanilleschote in die Milch geben. Bei kleiner Hitze ca. 30 Minuten garen, dabei laufend umrühren.
3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in den heißen Reis unterrühren.
4. Den Reis erkalten lassen. ¼ Liter geschlagene Sahne unterheben.
5. Den Reis in kalte ausgespülte runde Formen füllen und in den Kühlschrank stellen.

Anrichten:

1. Vanillesauce auf einem flachen Teller verteilen.
2. Reis stürzen, mittig daraufsetzen
3. Mit Teelöffel Tropfen von Schokoladen- und Erdbeersauce in 2 cm Abstand um den Reis auf die Vanillesauce geben.
4. Mit einem Holzspieß einmal im Uhrzeigersinn durch die Tropfen durchziehen (dadurch entsteht ein Herzmuster).
5. Mit Minze garnieren.

TOMATENSUPPE GORDON GIN

Zutaten für 4 Personen:

2 Esslöffel Olivenöl
800 g Tomaten (ersatzweise 1 Dose geschälte Tomaten)
50 g Tomatenmark
1 Liter Fleischbrühe
50 g geräucherter durchwachsener Speck
1 Karotte
1 Zwiebel
1 kleine Stange Lauch
1 Knoblauchzehe
100 ml Sahne
Basilikum und Oregano (wenn möglich frisch)
Salz
Weißer Pfeffer
1 Esslöffel Zucker
1 Schuss Gin
0,2 Liter Tomatensaft
etwas geschlagene Sahne und Basilikum zum Garnieren

Bei der Tomatensuppe ist es generell wichtig, dass sie einen hohen Tomatenanteil und leichten Rauchgeschmack hat, damit sie richtig lecker ist.

Vorbereitungen:

1. Die Tomaten am Stielansatz einritzen und 3 Sekunden in kochendes Wasser geben, danach abziehen und vierteln. Wenn die Tomatensuppe sehr fein werden soll, können Sie die inneren Kerne auch entfernen.
2. Den Speck würfeln, die Karotte, Zwiebel, Knoblauchzehe und den Lauch schälen bzw. pellen und in kleine Stücke schneiden.

Los geht`s:

1. Das Öl im Topf erhitzen und den Speck anschwitzen und wieder herausnehmen (für später aufbewahren), das Gemüse (Karotte, Zwiebel, Lauch und Knoblauchzehe) hinzugeben und das Ganze etwa 3 Minuten unter ständigem Rühren leicht anbraten, ohne es zu bräunen (anschwitzen).
2. Jetzt geben Sie bei mittlerer Hitze das Tomatenmark und die Tomaten (2 Tomaten aufheben) hinzu und rühren 1 Minute weiter.
3. Mit der Brühe auffüllen und vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe 5 - 10 Minuten kochen lassen. Danach die Temperatur verringern, den Zucker, die Sahne, den Gin und frische Kräuter verrühren und die Suppe pürieren.
4. Den Tomatensaft dazugeben, evtl. mit etwas Mehlbutter (Butter und Mehl im kalten Zustand verkneten) binden.
5. Die restlichen zwei Tomaten würfeln, in die Suppentassen geben, heiße Suppe darauf füllen.
6. Mit geschlagener Sahne und Basilikum garnieren.

TÜV SAARLAND GUT (2,1) Kundenurteil • Freiwillige Prüfung 01/2014 Nr. 2209 tuev-saar.de Service tested

www.novitas-bkk.de

NOVITAS BKK
EXTRA ANDERS . EXTRA FÜR SIE

24-Stunden-Service: 0800 664 8233* | Stand: 12| 2014
Hinweis: Voraussetzungen und Umfang dieser Leistungen ergeben sich aus Gesetz und Satzung.
Personengebundene Begriffe werden geschlechtsneutral ausgewiesen. *gebührenfrei