

M Ü N S T E R M A N N K O N T O R

ZUBEREITUNGSTIPPS WEIHNACHTEN 2020 & ALLERGENE HINWEISE - 4 SEITEN

SUPPEN & VORSPEISEN

SUPPEN

Suppen sind etwas Tolles. Raffiniert und dabei gleichzeitig so unkompliziert.

Gut zubereitet sind sie der ideale Auftakt für ihr Weihnachtsmenü oder das schnelle Zwischengericht an den Feiertagen.

Grundsätzliche Tipps zum Erwärmen unserer Suppen:

Alle unsere Suppen sind in Geschmack und Konsistenz harmonisch abgestimmt. Wenn nötig, sind sie geringfügig mit Maisstärke gebunden und somit garantiert glutenfrei. Vermeiden sie beim Erhitzen: Aufkochen, Verkochen, Vergessen, langes Warmhalten oder gar Anbrennen.

Die Suppen einfach zeitnah vor dem Servieren kurz im Topf unter gelegentlichem Umrühren erhitzen und möglichst gleich genießen.

Das dauert nicht länger als 10 Minuten, versprochen.

PS. Die thailändische Hühnersuppe ist eine mit Kokoscreme verfeinerte, aromatische Hühnerbrühe. Sie ist nicht gebunden. Daher kann sie sich gekühlt im Becher in diese Bestandteile trennen. Beim Erwärmen und Rühren stellt sich wieder eine leichte Bindung ein.

VORSPEISEN

ROTE BETE-BIRNEN-CARPACCIO

Den Backofen auf 200° C Umluft mit Grillfunktion vorheizen.

Das Carpaccio vorsichtig mit einem Löffel aus der Form heben und kreisförmig oder in Linie auf ihrem Teller anrichten.

Achtung: Beim Umsetzen kleckert es gerne. Ein bisschen Küchenrolle in der Nähe hilft.

Nun das Aluförmchen mit den Ziegenkäse-Talern auf einer der oberen Schiene in den Backofen geben und „auf Sicht“ bis zum gewünschten Bräunungsgrad gratinieren. Das dauert ca. 5-7 Minuten. Augen auf! Den heißen Ziegenkäse im Anschluss mit einem flachen Pfannenwender auf den Teller, nahe dem Carpaccio anrichten. Mit den karamellisierten Pekan-Nüssen warm (kurz mit im Ofen erwärmen) oder kalt verzieren. Zuletzt das Carpaccio mit Hilfe eines Esslöffels mit der Final-Marinade aus dem Schälchen beträufeln.

VITELLO TONNATO

Die geschnittenen Kalbstafelspitzscheiben vorsichtig aus der Schale heben und mittig und aufgelockert auf ihren Teller umsetzen. Mit der Tonnato-Sauce aus dem Extra-Schälchen begießen. Einige Rucola-Blätter als Deko anlegen und die Kapernbeeren nach Wunsch und Menge verteilen. Zitrone, Pfeffer aus der Mühle, Baguette & natives Olivenöl passen super.

RÄUCHERLACHS-CRESPELLE

Norwegischer Rauchlachs, eingerollt in dünne Buchweizen-Kräutercrepes mit Crème fraiche & Meerrettich.

In Scheiben geschnitten sind sie nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich ein echter Hingucker.

Den erfrischenden Orangen-Fenchel-Salat mit wenig überschüssiger Marinade mittig auf ihrem Teller anrichten. Orangenfilets sichtbar verteilen. Die Crespelle-Scheiben dekorativ nahe dem Salat anlegen und die Honig-Senf-Sauce in Klecksen, Fäden oder Streifen kreativ auf dem Teller verziehen.

M Ü N S T E R M A N N K O N T O R

H A U P T S P E I S E N

VORGEGARTE GÄNSEKEULEN & GÄNSEBRÜSTE

Die Gänsekeulen und -brüste wurden schonend in einem Sud aus Äpfeln, Zwiebeln, Majoran & Beifuß gegart.

Um sie kross zu servieren, befolgen Sie bitte folgende Anleitung:

- den Ofen auf 170 ° Ober- und Unterhitze vorheizen
- den Gänsefond neben (nicht über) die Gänseteile in die Aluschale / den Bräter füllen
- Aluschale / Bräter mit Alufolie oder dem Deckel der Aluschale bedecken
- die Gänseteile 30 Min. erwärmen
- nach 30 Minuten Alufolie / Deckel entfernen
- Gänseteile noch weitere 25 Min. bei Ober- & Unterhitze (nicht bei Grillfunktion) bräunen
- gerne können Sie die Temperatur der Oberhitze auf bis zu 200 ° erhöhen, sollten die Gänseteile noch nicht genug bräunen
- ist der gewünschte Bräunungsgrad erreicht: servieren & genießen!

Wenn Sie viele Gänseteile erwärmen möchten und die Bräter auf verschiedenen Ebenen im Backofen liegen - einfach jeweils nach Erwärm- und Bräunungs-Zeit Plätze tauschen.

GÄNSESAUCE

Einmal aufkochen und bis zum gewünschten Bindungsgrad einkochen lassen (ggf. mit einem Stück kalter Butter oder Stärke /Saucenbinder einkochen lassen)

HIRSCHGULASCH BOURGUIGNON

Wildfleisch hat in unserer Familie über eine lange Tradition. Gerade Wildragouts zählen mit ihren intensiv aromatischen Saucen zu den Klassikern der Winterküche. Wildfleisch ist sehr mager und man läuft gerade bei Schmorgerichten immer Gefahr „aufs Trockene zu laufen“. Umso wichtiger ist die sorgfältige und schonende Zubereitung und der Fokus auf die Sauce, die bei diesen Gerichten zweifelsohne der Star ist. Mit gerösteten Wild- und Kalbsknochen, Gemüse, viel Rotwein und Aromaten wird zuerst eine geschmacksintensive Grundjus gekocht. Darin zieht das angebratenen Wildfleisch langsam bei ca. 65°C über 12 Stunden geschmackvoll gar. Nach Erreichen des idealen Garpunktes, trennt man Fleisch von Jus und lässt den Schmorfond um mehr als 2/3 reduzieren. Unter Zugabe von Rotwein, Gin, Lebkuchen und Kalbsglace wird die Sauce abgeschmeckt und vollendet. Das Fleisch wird erneut zugegeben und ruht bis zum Verzehr in eigener Sauce. Zum Erwärmen bitte das Ragout für ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze im Topf unter gelegentlichem umrühren erhitzen. Bitte nicht Kochen - eher heiß baden.

ZÜRCHER GESCHNETZELTES

Seit Jahren ein Klassiker auf unserer Weihnachtskarte.

Gebratene Kalbshüftstreifen, Steinchampignons, Schalotten & Weißwein. Dazu ein leichter Steinpilzrahm mit etwas Weinbrand. Eine gelungene Kombination. Erwärmen sie Fleisch und Sauce gemeinsam für ca. 10 Minuten im Topf. Gelegentliches Umrühren ist gewünscht. Heiß machen, nicht kochen!

KÖNIGSBERGER KLOPSE

100% helles Kalbfleisch aus Nacken & Schulter, etwas Brot, Milch, Kapern, Sardelle, Senf, Ei, Meerrettich, Estragon und Kerbel. Mehr braucht es nicht. Eine milde Kapern-Sahne-Sauce mit Zitronenabrieb & Crème fraîche. Die Klopse in ihrer Sauce liegend bei mittlerer Hitze in einem kleinen Topf für ca. 15 Minuten erwärmen. Dabei gelegentlich umrühren, damit die Klopse gleichmäßig warm werden. Nicht kochen. Je länger die helle Sauce warmgehalten und erhitzt wird, desto stärker färbt sie sich durch die enthaltenen Kapern in einen grün-grau Ton. Nicht schlimm, aber nicht so hübsch.

FRUCHTIGES HÄHNCHENGESCHNETZELTES

Gebratene Hähnchenfiletstreifen, pikant gewürzt, in fruchtiger Currysauce.

Currypaste, Ingwer, Zitronengras, Chili, Knoblauch & buntes Gemüse sind Hauptzutaten unseres Currysaucenansatz. Nach dem Anschwitzen und späterer Zugabe von Apfel, Mango & Ananas wird die Basis mit konzentriertem Gemüsefond aufgegossen und für ca. 30 Minuten weichgekocht. Die spätere Zugabe von Kokosmilch, etwas Sahne & Mangopüree beim Mixen aller Zutaten, verleiht der Sauce ihre fruchtige Cremigkeit. Alleine durch das Pürieren entwickelt die Sauce ihre Konsistenz, Bindung & ihren gehaltvollen Charakter. Das Geschnetzelte in der Sauce liegend bei mittlerer Hitze in einem kleinen Topf für ca. 15 Minuten erwärmen. Dabei gelegentlich umrühren, damit das Fleisch gleichmäßig warm wird. Nicht kochen.

M Ü N S T E R M A N N K O N T O R

BEILAGEN

KNÖDEL

Semmelknödel

Für unsere Semmelknödel würfeln wir die Brötchen immer noch selbst. Mit heißer Milch, Butter, Zwiebelchen, Salz, Pfeffer & Muskat entsteht der Grundteig unserer Semmelknödel. Nach vorsichtigem Einweichen und Abkühlen entsteht durch Zugabe von Eiern und Kräutern ein lockerer, geschmeidiger Brotteig. Unsere Semmelknödel werden von Hand gerollt.

Einen Topf mit reichlich Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen

- die Knödel ins kochende Wasser geben - und SOFORT auf mittlere Stufe runterschalten - das Wasser darf nicht mehr kochen!!
- die Knödel 10 - 15 Min. ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen
- nach 10 -15 Min. ganz vorsichtig mit einem Schaumlöffel herausnehmen und nebeneinander auf eine Platte legen.

Kartoffelklöße

Unsere Kartoffelklöße bestehen zu einem Großteil aus gekochtem, ausgedämpftem Schnee mehlig kochender Kartoffeln. Mit roh geriebenen Kartoffeln, Kartoffelmehl, Butter und etwas Ei entsteht eine seidig glänzende Masse, die an Gnocchiteig erinnert. Deswegen schmecken unsere Klöße so kartoffelig, locker teigig, fast brotig.

Kein Vergleich zu den flummiartigen Gummibällen, die als leimige Fertigknödel leider viel zu häufig serviert werden.

Einen Topf mit reichlich Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen

- die Knödel ins kochende Wasser geben - und SOFORT auf mittlere Stufe runterschalten - das Wasser darf nicht mehr kochen!!
- die Knödel 10 - 15 Min. ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen
- nach 10 -15 Min. ganz vorsichtig mit einem Schaumlöffel herausnehmen und nebeneinander auf eine Platte legen
- bitte die Knödel NIEMALS stapeln, da sie durch den hohen Anteil aus gekochten Kartoffeln (kein „leimiges“ Kartoffelmehl) sehr empfindlich sind

SPÄTZLE

Mehl, Eier, etwas Sprudelwasser Salz, Pfeffer und Muskat bilden einen zähen Teig, der so lange geschlagen wird, bis er Blasen wirft und locker wird. Ab durch die Spätzlepresse und kurz in sprudelndem Salzwasser blanchiert. Fertig.

Die fertigen Spätzle mit etwas Butter in der Pfanne anbraten oder in eine ofenfeste Form geben und mit etwas Butter im Backofen bei 150 Grad erwärmen.

BASMATIREIS

Basmatireis lässt sich gut in einer abgedeckten Schüssel in der Mikrowelle erwärmen.

Alternativ eignet sich auch ein kleiner Topf, indem man den Reis unter Zugabe von etwas Salzwasser kurz erhitzt - dabei umrühren.

M Ü N S T E R M A N N

K O N T O R

G E M Ü S E

ROTKOHL

Unser Rotkohl wird geschnitten mit Salz und Zucker geknetet und für 2 Tage mit Wein, Gewürzen, Säften, & Himbeeressig mariniert. Danach wird er zusammen mit Äpfeln, Zwiebeln und Gänseschmalz im Topf aufgesetzt und für ca. zwei Stunden weich geschmort. Mit Preiselbeeren, Majoran und Beifuß wird er abgeschmeckt und erhält durch Maisstärke etwas Glanz und Bindung. Kurz vor Verzehr bei mittlerer Temperatur unter gelegentlichem Rühren im Topf erwärmen bitte beachten Sie, dass der Rotkohl (besonders bei einer größeren Menge) etwas länger braucht, um heiß zu werden und schnell anbrennen kann.

SPITZKOHL

Spitzkohl ist im Gegensatz zu Wirsing ein elegant-feiner Winterkohl. Mit einer leichten Bechamelsauce gebunden, ist er statt des Rotkohls ein milder Begleiter zu Wildgerichten und Gans. Kurz vor Verzehr bei mittlerer Temperatur unter gelegentlichem Rühren im Topf erwärmen. Bitte beachten Sie, dass der Spitzkohl (besonders bei einer größeren Menge) etwas länger braucht, um heiß zu werden und schnell anbrennen kann.

MARKTGEMÜSE & WOKGEMÜSE

Wir haben lange getüftelt, wie wir die Haltbarkeit von vorgegartem Gemüse verbessern könnten. Leider bemerkten wir bei allen Versuchen meist schon nach 2-3 Tagen Mangelerscheinungen in Geschmack, Farbe & Konsistenz - vornehmlich der grünen Gemüsesorten. Daher haben wir uns entschlossen, Ihnen das Markt- & Wok-Gemüse - **zumindest teilweise** - geschnitten und vorbereitet, allerdings noch roh zu verpacken, um ihnen das optimal frische Ergebnis zu ermöglichen. Die also noch rohen Bestandteile unseres Markt- & Wok-Gemüses (grüner Spargel, Brokkoli, Zuckerschote) müssen für eine Minute in sprudelndem Salzwasser gekocht werden. Dann abschütten und mit kaltem Wasser abschrecken. Zum Komplett-Erwärmen nun das von uns vorgekochte & das von Ihnen aktuell frisch blanchierte Gemüse mischen und mit etwas Wasser, Salz und Butter (beim Wok-Gemüse auch gerne noch mit etwas Sojasauce) in Topf oder Pfännchen kurz erhitzen (ca. 2 Minuten) und sofort servieren. Langes Warmhalten schadet Farbe, Konsistenz & Geschmack.

E X T R A S

MARONEN & CRANBERRIES

Cranberries sind Moosbeeren aus der Familie der Heidelbeeren, also ein Heidekrautgewächs. Herbsauer und Vitaminreich. Kanadische Rohware wird von uns frisch verarbeitet und in einem Sud aus Cranberrysaft, Zucker, Rotwein und Glühweingewürzen kurz blanchiert und sofort abgeschreckt, bevor sie platzen. Daher mein Tipp für Cranberries und Maronen: vorsichtig warm temperieren - nie kochen lassen - Cranberries verlieren ihren Glanz und platzen bei zuviel Hitze auf und Maronen zerfallen durch zu viel Hitze oder zu häufiges Rühren. Maronen & Cranberries brennen durch ihren hohen Zuckergehalt leicht an. Also Vorsicht am Topfboden.

ALLERGENE HINWEISE

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Buttercroûtons 1,7,9
Exotische Kürbissuppe mit Orange & Ingwer 9
Consommé Double - geklärte doppelte Rinderkraftbrühe mit buntem Gemüse & Tafelspitz 3,9
Thailändische Hühnersuppe mit Zitronengras, Ingwer & Kokosmilch 7
Vitello Tonnato vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz mit leichter Thunfischsauce & Kapern 3,4
Rote-Bete-Birnen-Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse & karamellisierten Pecan-Nüssen 7,8
Räucherlachs-Crespelle mit Orangen-Fenchel-Salat & Honig-Senf-Dill-Sauce 1,4,7,10
Norwegischer Räucherlachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce 4,10
Gänsesauce 9
Hirschgulasch „Bourguignon“ 9
Zürcher Geschnetzeltes von der Kalbshüfte mit Steinpilzschaum 7,9
Königsberger Klopse vom Kalb mit leichter Kapernsauce 7,9,10
Fruchtiges Hähnchengeschnetzeltes mit Currysauce 5,7,9,11

Kartoffelklöße 3
Semmelklöße 1,3,7
Spätzle 1,3
Rahm-Spitzkohl 7
Wok-Gemüse 6,11
Maronen 7
Mousse au Chocolat 7

- 1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- 3 Ei
- 4 Fisch
- 5 Erdnüsse
- 6 Soja
- 7 Milch und Milchprodukte (einschließlich Lactose)
- 8 Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadimianuss & Queenslandnuss)
- 9 Sellerie
- 10 Senf
- 11 Sesamsamen