



DER PARTYSERVICE MIT BISS

Kulinarium am 11. November 2015

Rund um die Gans

Maronensuppe
mit Gänseeinlage und Rosenkohlblättchen
**

Gänsebrust geräuchert und gepökelt
Feldsalat mit Croutons und Nüssen
Himbeerchutney
Brötchen
**

Gänsekeule in ihrer Jus
mit
Kartoffel/Rotkraut-Auflauf
**

Feigensoufflée
von Biskuit und Grand Marnier-Quark
mit Mangowürfel und Schokosoße

Maronensuppe mit Gänseeinlage und Rosenkohlblättchen

Vorblanchierte, geschälte Maronen mit Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen und mit Cognac, Weißwein und Wermut ablöschen.

Mit Gemüsebrühe auffüllen und solange kochen lassen bis Zwiebel und Maronen weich gekocht sind, mit Sahne auffüllen, aufkochen und mit dem Pürierstab pürieren.

Je nach Geschmack des Gemüsefonds die Suppe mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Rosenkohlblättchen (einzeln) kurz blanchieren.

Gänsehals, Keulen, Herz und Magen nach dem Schmoren klein schneiden und als Einlage in die Suppe geben.

Die Suppe mit den blanchierten Rosenkohlblättchen garniert servieren.

Gänsebrust geräuchert und gepökelt, Feldsalat mit Croutons und Nüssen, Himbeerchutney

Gänsebrust auslösen und vom groben Fett befreien, mit Zitronenpfeffer, Wacholder, Thymian und Majoran würzen und in Pökelsalz 4-5 Tage einlegen.

Im Räucherofen bei ca. 100°C 40 min räuchern (Buchenmehl u. Wacholderbeeren).

Nach dem Abkühlen in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit Feldsalat, Croutons, Nüssen nach Wahl und Himbeer-Chutney anrichten und servieren.

Gänsekeule in ihrer Jus mit Kartoffel/Rotkraut-Auflauf

Gänsekeulen mit grob geschnittenen Wurzelgemüsen in eine Kasserole geben und mit Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß würzen.

Im Backofen bei 180°C Umluft zunächst 30 min braten, anschließend mit etwas Rotwein und Wasser angelöscht schmoren lassen. Dabei darauf achten, dass die Haut nicht im Fond liegt, damit sie kross werden kann.

Wenn die Keule gar ist, den Knochen auslösen, aus dem entstandenen entfetteten Fond eine Soße kochen.

Für den Kartoffel-Rotkraut-Auflauf vorgegarte Kartoffeln und Rotkraut vermengen und in eine Auflaufform einfüllen.

Mit einer Royal (1:1 Sahne und Vollei) abgeschmeckt mit Majoran, Salz, Pfeffer und Muskat sowie ein wenig Knoblauch übergießen und bei 170° C im Backofen garen.

Zum Finishen des Gerichtes die Keule mit Butter belegt zusammen mit dem vorbereiteten Auflauf nochmal im Backofen erhitzen und mit der Soße anrichten.

Feigensoufflée von Biskuit und Grand Marnier-Quark mit Mangowürfel und Schokosoße

Ein Auflaufförmchen ausfetten und mit Biskuit auslegen.

Mit Feigenecken belegen und mit Quark, der mit Ei und etwas Stärke gebunden wird und mit Vanille und Grand Marnier, sowie Zucker abgeschmeckt wurde, bedecken und im Backofen bei 170°C ca. 35 min backen.

Aus Kuvertüre und Öl eine sämige Schokoladensoße zubereiten und das Soufflée darauf anrichten.

Mit Würfeln von frischer Mango und Minze dekoriert servieren.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!