



www.CookForFriends.de

rent your kitchen

BERLIN

### **Rote Bete-Süppchen mit Lebkuchenschmand**

- Schalotten, Knoblauch fein würfeln
- Rote Bete in 2cm Würfel schneiden, separat aufbewahren
- im großen Topf Schalotten und Knoblauch in Olivenöl farblos anschwitzen
- rote Bete dazugeben, mit Salz, Pfeffer würzen und 5 min zusammen anschwitzen
- alles ablöschen mit etwas Weißwein und auffüllen mit Brühe/Sahne-Gemisch
- Ca. 20 min leicht köcheln lassen, anschliessend mit Mixstab pürieren und ggfls. nochmal abschmecken

### **Lebkuchenschmand**

- Lebkuchen fein zerbröseln und in Messbecher geben
- Schmand, etwas Milch, Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Zitronensaft dazugeben und mit Mixstab pürieren

### **Barbarie-Ente**

- Entenkeulen von beiden Seiten kräftig mit Meersalz aus der Mühle und Pfeffer würzen und mit Hautseite nach unten auf Backblech legen
- Apfel, Orange, Zwiebel ohne zu schälen in 3cm grosse Stücke schneiden und zu den Entenkeulen geben
- Kräuter mit Stiel etwas kleiner schneiden und auch zu den Entenkeulen geben
- Soße zu den Entenkeulen geben und Backblech bei 160°C für ca. 1,5 Std im Backofen garen
- Anschliessend die Soße durch ein Sieb giessen, die Entenkeulen mit der Haut nach oben drehen und ca. 45 Min bei 175° C weiter garen lassen
- Soße im Topf abschmecken und mit Stärke/Rotwein-Gemisch leicht abbinden

### **Kaninchenkeule**

- Kaninchenkeule von beiden kräftig mit Meersalz und Pfeffer würzen
- Knoblauch mit Messer zerdrücken, Zwiebeln grob würfeln, Kräuter grob hacken
- Kaninchenkeulen und Gemüse in Bräter legen und mit Wildfond angießen
- Bräter mit Deckel verschliessen
- Bei 175° C 1,5 Std garen lassen
- Anschliessend die Sauce durch ein Sieb gießen, nochmals abschmecken und mit Stärke/Rotwein-Gemisch leicht abbinden

Mit freundlicher Unterstützung von MIELE



### **Medaillons vom Wildschweinerücken**

- Pfanne mit wenig Pflanzenöl stark erhitzen
- Medaillons in Pfanne legen und 1min pro Seite anbraten, anschliessend sofort aus der Pfanne nehmen
- Medaillons mit Meersalz, Pfeffer und klein gehacktem Thymian und Rosmarin von beiden Seiten würzen
- 10 min vor Anrichten des Hauptganges die Medaillons bei 175° für 10 min im Backofen garen lassen

### **Gebratenes Rosenkohlgemüse**

- Schalotten fein würfeln
- Schalotten in Olivenöl farblos anschwitzen
- Rosenkohl dazugeben, mit Meersalz, Pfeffer und Muskat würzen und bei mittlerer Hitze ca. 10 min garen

### **Graubrot-Bretzel-Knödel**

- Schalotten in feine Würfel schneiden, Petersilie und Thymian fein hacken
- Graubrot und Bretzeln in feine Würfel schneiden
- Milch mit Schalotten, Kräutern, Meersalz, Pfeffer und Muskat für 5 min leicht köcheln lassen
- Eier und Weichweizengries unter die Brotwürfel rühren
- Warme Milch-Masse zu den Brotwürfeln geben und alles schnell vermengen
- aus der Masse kleine Knödel formen und im Dampfgarer bei 100° C 25 min dämpfen lassen

### **Spekulatius-Schokoladenmousse**

- Spekulatius ganz fein zerreiben und in große Schüssel geben
- Warme Schokolade und Spekulatius miteinander verrühren
- Sahne-Mascarpone-Masse unter die Schokoladenmasse heben und mit Zucker, Vanillepulver und Orangenabrieb abschmecken
- mit Spritzbeutel in kleine Gläschen abfüllen und kalt stellen

**Viel Freude am Kochen und guten Appetit !**

*Mit freundlicher Unterstützung von MIELE*