

- Ihr Weihnachtsmenü -

Zur fertigen Zubereitung in der heimischen Küche

ENTEN MENÜ

Feiner Fellbacher Feldsalat
Apfledressing | Leberparfait | Moosbeeren | Kürbis



Eine ganze Oldenburger Ente
Entenjus | Selleriepüree | Bratapfelkompott
Quittenrotkohl | Brioche Serviettenknödel



Crème Karamell
Gewürz-Zwetschgen | Butterkeks Crumble | Tonkabohne

Bitte stellen Sie sicher, dass alle Zutaten für Ihr Menü bis zur Zubereitung kühl gelagert sind. Alle Zutaten in Ihrer Genuss Box sind bis 26. Dezember 2020 gekühlt haltbar. Wir haben beim Verpacken auf nachhaltige und umweltfreundliche Materialien Wert gelegt. Bitte haben Sie Verständnis, dass einige Zutaten vakuumiert worden sind. Nur so können wir den hohen Anspruch an die Qualität Ihres Menüs sicherstellen. Zuerst entnehmen Sie bitte alle Zutaten aus der Box und sortieren diese nach den einzelnen Gängen.

Dann bitte bis zur Zubereitung entsprechend lagern.

Bei warmen Gerichten empfehlen wir die Teller vor dem Anrichten anzuwärmen. Ein einladend gedeckter Tisch und gut temperierte Getränke vervollständigen Ihre Vorbereitungen. Vermeiden Sie Stress in der Küche, lassen Sie sich helfen und bereiten Sie alles vor, damit Sie das Kochen und den gemeinsamen Abend genießen können.

Für die Zubereitung benötigen Sie:

1 Stunde Kochzeit, einen mittleren Topf für das Wasserbad, 1 Saucenpfanne,
1 Sauteuse für den Rotkohl, 2 kleine Reservetöpfe und Ihren Backofen.
Desweiterem 1 Silikonpinsel oder Backpinsel, ein geeignetes Blech oder
Auflaufform für die Ente und haushaltsübliche Zutaten und Gerätschaften.

Vorspeise

Das Kürbiskompott haben wir mit Kardamom und Kreuzkümmel abgeschmeckt und eingeweckt. Bitte das Kompott als Nocke auf einem Teller anrichten. Bei Zimmertemperatur kommen die Aromen am besten zur Geltung.

Familie
Oettinger

- Ihr Weihnachtsmenü -

Zur fertigen Zubereitung in der heimischen Küche

Das Leber Parfait ist klassisch hergestellt, mit Entenleber, Entenfond, Eiern, Gewürzen und Entenfett. Es wurde gekuttert, passiert und wie eine Kochwurst bei 75 ° im Wurst darm gegart. Um das Parfait schmackhafter zu machen und den Umgang damit zu vereinfachen ist es in Kürbiskernen gewälzt. Bitte das Parfait bis kurz vor dem Anrichten gekühlt halten. Der Freilandfeldsalat ist geputzt und gewaschen. Kurz vor dem Anrichten in einer Schüssel mit der

Walnuss- Apfeldressing marinieren. Auf die Tellermitte setzen, Kernöltapenade, Moosbeeren und das Parfait um den Feldsalat arrangieren.

Wir empfehlen etwas Toast oder Weißbrot dazu.

Hauptgang

Die Oldenburger Freilandente haben wir für Sie ausgenommen, gewürzt und mit einer Füllung aus Orangen, Äpfeln, Staudensellerie, Karotten, Lauch, Beifuß und Thymian versehen. Danach wurde die Ente für drei Stunden bei 75 °C vorgegart. Die Sauce haben wir aus den Entenflügeln, Gemüse, Entenfond und Rotwein fertiggekocht und für Sie Zuhause zum Erwärmen eingeglast. Die Maronen wurden von uns geschält und in einem Karamell-Orangensud mit etwas Lebkuchengewürz glaciert. Das Selleriepüree wurde mit Sahne und Butter gekocht, fein gemixt und im Anschluss püriert.

Es ist für Sie vakuumiert zum Erwärmen.

Den Rotkohl haben wir mariniert und mit Entenschmalz, Lebkuchengewürz und Quitte angesetzt. Danach fix und fertig im Weckglas eingeweckt.

Der Briocheknödel haben wir für Sie fertig gegart und bereits portioniert.

Für das Bratapfelkompott haben wir Boskop Äpfel im Ofen gegart und mit Trockenfrüchten, Walnussöl und Zucker abgeschmeckt.

Um die Enten Box zuzubereiten bzw. fertigzustellen benötigen Sie:

1 Backofen mit Umluftfunktion

1 Topf für Rotkohl

3 kleine Töpfe für die Maronen, Selleriepüree und die Sauce

1 beschichtete Pfanne zum Anbraten der Knödelscheiben

1 Brett und Tranchiermesser für die Ente

1 Backpinsel aus Silikon

1,5 EL Honig

1 Backblech oder Bräter

Heizen Sie Ihren Backofen auf 160 Grad Umluft vor und schieben Sie die Ente.

Unserer Erfahrung nach liegt die Ofen Zeit bei ca. einer Stunde.

Bitte prüfen Sie die Ente aber alle 20 Minuten.

Familie
Oettinger

- Ihr Weihnachtsmenü -

Zur fertigen Zubereitung in der heimischen Küche

Füllen Sie die Sauce in einen geeigneten Topf und kochen Sie diese einmal auf. Nehmen Sie dann zwei Esslöffel Sauce und verrühren Sie diese mit dem Honig in einer Tasse.

Den Honiglack benötigen Sie um die Ente am Ende der Ofenzeit damit einzupinseln. Falls Ihr Backofen eine Grillfunktion hat, kann die Ente mit dem Lack gekrostet werden bis die Bräunung nach Ihren Wünschen ist. Ohne Grillfunktion geht dieser Effekt auch bei zehn Minuten Umluft bei 200 Grad.

Die Knödelscheiben braten Sie bitte von beiden Seiten an und geben diese dann für 5 Minuten kurz vor dem Anrichten zu der Ente bei 160 Grad in den Ofen.

Den Rotkohl erwärmen Sie im besten Fall indirekt im Wasserbad etwas vor. Hierfür wählen Sie einen ausreichend großen Topf für das Glas. Nehmen Sie den Deckel vom Rotkohl, stellen Sie das Glas in den Topf und füllen das heiße Wasser vorsichtig in den Topf bis ca. 2 cm unter die Glaskante. Nach ca. 30 Minuten das Wasser ausschütten und den warmen Rotkohl direkt im Topf ohne Glas heiß machen.

Die Maronen füllen Sie auch in einen Topf und glasieren sie leicht. Eventuell 1 EL Wasser hinzugeben, sodass es dann einköchelt und den Zucker auflöst. Das Selleriepüree können Sie wie den Rotkohl im Wasserbad warm machen. Bitte den Vakuumbbeutel hierfür nicht öffnen. Der Beutel ist bis 80 Grad temperaturstabil.

Das Bratpfelkompott muss nicht heiß gemacht werden, sollte aber zimmerwarm sein, um die Aromatik besser zu schmecken. Bitte probieren Sie alle Zutaten vor dem Anrichten. Sollte die Sauce oder der Rotkohl durch Einkochen zu kräftig oder zu stark gebunden sein, geben Sie etwas Wasser hinzu.

Unsere Ente ist ein Gericht, das man klassisch in Schüsseln oder Platten auf den Tisch stellt und jeder nimmt sich etwas. Sie tranchieren die Ente mit den Keulen beginnend und lösen dann die Brust von der Karkasse.

Familie
Oettinger

- Ihr Weihnachtsmenü -

Zur fertigen Zubereitung in der heimischen Küche

Dessert

Die Zwetschgen haben wir für Sie in einem Gewürzsud der aus Rotwein, Sternanis und Nelken sowie Zimt gekocht ist, eingelegt. Bitte füllen Sie die Zwetschgen vorsichtig in einem Topf und erwärmen, nicht kochen! Sie diese leicht. Die Karamellcreme wurde im Ofen gestockt. Bitte direkt im Glas servieren. Falls sie einen kleinen Bunsenbrenner zur Hand haben kann die Creme auch im Weck Glas mit Zucker karamellisiert werden. In diesem Fall ist Vorsicht geboten da das Glas eventuell springen kann. Am Boden des Glases ist eine Karamellsauce. Falls Sie die Creme doch stürzen wollen bitte behutsam vorgehen. Die Tonkabohne ist als geschmackgebendes Gewürz in der Creme verarbeitet. Die Butterkeks Crumble bestehen aus Butterkeks, Zucker und karamellierter Schokolade.

Diese bis zum Anrichten trocken und nicht gekühlt lagern.

Die erwärmten Zwetschgen können auf der Creme oder nach Belieben in einer kleinen Schale angerichtet werden. Nach Belieben kann Eis dazu serviert werden. Passend wäre Schokolade oder Vanille.

**Vertrauen Sie bei der Zubereitung Ihres Menüs Ihren Sinnen.
Schmecken, riechen und sehen Sie.
Zu guter Letzt verlassen Sie sich auf Ihr Bauchgefühl.**

Danke

für Ihre Unterstützung und den immensen Rückhalt, den Sie uns in diesem Jahr gegeben haben. Wir mit unserem ganzen Team wünschen eine frohe, besinnliche und friedliche Weihnachtszeit.

Martin Michael Ingrid Manfred Lina André Christl Sabrina Martina Imke Natalie
Matthias Manuela Sandra Heidi Karina Jacqueline Angelika Thomas Beatrice
Tim Armin Jonas Maximilian Gabrijela Luljeta Simon Dirk Sladjana Tanja Mirka
Yvonne Mareike Milica Silke Ivana Vesna Kumrije Karin Vinka Melitta Blerta
Alina Maria Dafina Joka Larissa Felix Franco Saskia Manuel Saidou Noah

Familie
Oettinger