

- Ihr Weihnachtsmenü -

Zur fertigen Zubereitung in der heimischen Küche

„SCHNITZBIEGEL“

Maronenschaumsuppe
gepökelte Schweinebacke | Liebstöckel | karamellierter Apfel



Kalbsschulter
-geschmort-
Riesling- Rahm-Sauce | Kräuterseitlinge
Ofenkürbis | Wilder Brokkoli | Spätzle



Schokokuchen im Glas
Safran-Anis-Birne | Orangencreme | Mandel

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 Suppentopf, 1 großen Topf als Wasserbad, 1 Soßentopf,
3 beschichtete Pfannen und Ihren Backofen.

Des Weiteren 1 Zauberstab und haushaltsübliche Zutaten sowie Gerätschaften.

Für die Vorspeise:

Die Maronenschaumsuppe haben wir mit viel Gemüse, Maronen und kräftigem Fond von der Ente für Sie gekocht. Bitte die Suppe in einen Topf füllen und langsam unter Rühren erhitzen. Vor dem Anrichten nochmals probieren und mit einem Zauberstab oder Schneebesen aufmixen. Somit wird die Suppe etwas luftiger und heller.

Familie
Oettinger

- Ihr Weihnachtsmenü -

Zur fertigen Zubereitung in der heimischen Küche

Das Schweinebäckchen haben wir gepökelt und im Anschluss gekocht. Bitte das Bäckchen aus der Vakuumentüte nehmen und in Würfel oder sechs Scheiben schneiden. Die Maronen und karamellisierten Apfelkugeln sind ebenfalls in einem Sud gegart und vakuumiert worden. Es sollte vollkommen ausreichen, wenn Sie sowohl das Bäckchen als auch die Maronen und Apfelkugeln Zimmerwarm in Suppentellern anrichten und die heiße aufgemixte Maronensuppe darüber geben.
Zum Schluss das grüne Liebstöckel Öl in die Suppe träufeln.

Für den Hauptgang:

Wir haben ausschließlich das Mittelbugblatt aus der Kalbschulter für ihren Hauptgang gewählt. Dieses haben wir über sechs Stunden in einer kräftigen Rotweinsauce geschmort. Für die optimale Lagerung und zum Erwärmen sind die Schulterscheiben vakuumiert. Bitte stellen Sie einen großen Topf mit ausreichend Wasser auf und erhitzen das Wasser auf ca. 70-80°C. Der Topf dient als Wasserbad. Die Kalbsschultern mit der verschlossenen Vakuumentüte für ca. 20 Minuten ins Wasserbad geben. Die Vakuumentüte mit dem Fleisch dann vorsichtig aus dem Wasserbad nehmen, den Beutel aufschneiden und das Fleisch anrichten.

Den wilden Brokkoli in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl kurz anbraten und sofort auf ein Backblech oder in eine Auflaufform geben. Den wilden Brokkoli haben wir vorblanchiert. Durch das anbraten wird der Geschmack schön nussig.

Für den Ofenkürbis haben wir Hokkaido Kürbis verwendet. Diesen haben wir mit Salz und Zucker eingerieben und mit etwas Rosmarin im Ofen bei trockener Hitze gegart. Bitte den Kürbis auf das Blech zum Brokkoli geben und in den vorgeheizten Backofen bei 150° für 10 Minuten erwärmen. Beim Brokkoli darauf achten dass er knackig bleibt. Gegebenenfalls früher aus dem Ofen nehmen.

Die Rahmsoße wurde von uns mit der Kalbsschmorjus und Sahne gekocht und mit Riesling abgeschmeckt. Bitte die Sauce in einem Topf erhitzen und mit einem Zauberstab oder Schneebesen aufmixen.

Die Spätzle sind aus frischen Eiern und Mehl von der Hegnacher Mühle für Sie vorbereitet. Sie können die weiße Schale ohne den Deckel direkt zum Gemüse für 10 Minuten in den Backofen stellen. Die Schale ist mit Butter ausgepinselt, ein Stück Butter ist bereits darauf. Vor dem Anrichten noch einmal in einer heißen Pfanne kurz schwenken.

Familie
Oettinger

- Ihr Weihnachtsmenü -

Zur fertigen Zubereitung in der heimischen Küche

Zum Schluss die Kräuterseitlinge in einer beschichteten heißen Pfanne mit etwas neutralem Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Im Anschluss können Sie Ihren Hauptgang am besten auf vorgewärmten Tellern schön anrichten und die Soße über die heiße Kalbsschulter geben.

Für das Dessert:

Bitte heizen Sie Ihren Backofen auf 140° C vor.

Die Gewürzbirne haben wir geschält, halbiert und mit einem Sud aus Gewürzen, Weißwein, Zucker und Safran im Vakuum gegart.

Der Schokokuchen wurde von uns im Glas vorgebacken. Bitte nehmen Sie die Birnen aus der Vakuumentüte und erwärmen diese für 5 Minuten im Ofen.

Den Gewürzsud in der Zwischenzeit in einem kleinen Topf oder in der Pfanne reduzieren bis ein leichtes Karamell entsteht und die erwärmte Birne darin schwenken.

Den Schokokuchen ohne Gummideckel bitte für 15 Minuten im Backofen erwärmen und aus dem Weckglas warm anrichten.

Die Orangencreme und die Mandeln zum Ausgarnieren verwenden.

Auch ein Eis würde gut dazu passen.

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*