

KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

#MeinHofGenuss



WEIHNACHTSMENÜ



- Geflügelleberparfait
- Gänsebraten
- Schokokuchen von May Vervoordt



ZUTATEN

Geflügelleberparfait

200	Gramm	Apfel säuerlich
30	Gramm	Schalotte
10	Gramm	Orangenzeste
50	Gramm	Madeira
50	Gramm	Portwein rot
500	Gramm	Geflügelleber frisch (Gänse, Enten oder Hühnerleber auch gemischt) und geputzt
500	Gramm	geklärte Butter (Butterschmalz)
3	Eier M	
5	Gramm	Quatre Epices (Pastetengewürz)
5	Gramm	Salz
		Pfeffer

ZUBEREITUNG

Geflügelleberparfait

Äpfel und Schalotte anschwitzen. Zesten, Madeira und Port zufügen, reduzieren und passieren. Geputzte Leber mit Pastetengewürz, Salz und Pfeffer würzen und mit Reduktion mixen und anschließend mit geklärter Butter aufziehen und die Eier untermixen. Masse durch Sieb passieren und Schraubdeckel- oder Drahtbügelgläser zu $\frac{3}{4}$ damit befüllen. Im Dampfgarer bei 80°C, 45 Min (im Wasserbad bei 60°C, 60 Min) garen.



ZUTATEN

Gans

1	Stück	Gans ca. 4,5 kg (reicht für 6 Personen)
2	Stück	Äpfel in Würfeln
3	Stück	Zwiebeln in Würfeln
2	Esslöffel	Beifuß
evtl.		Geflügelkarkassen klein geschnitten u. goldbraun geröstet
2	Stück	Karotten klein geschnitten
1/6	Stück	Knollensellerie klein geschnitten
1	Stück	Staudensellerie klein geschnitten
1/2	Stück	Lauch klein geschnitten
1	Zweig	Rosmarin
3	Zweig	Thymian
3	Stück	Knoblauchzehen zerdrückt
		Nelke, Piment, Wacholderbeeren, Sternanis, schw. Pfeffer, Lorbeerblatt
1	Liter	Spätburgunder
2	Liter	Geflügelbrühe
1	Esslöffel	Tomatenmark
1-2	Esslöffel	Speisestärke angerührt
		Salz
		Rapsöl



ZUTATEN

Blaukraut

1	Kopf	Blaukraut
0,2	Liter	Apfelsaft
0,15	Liter	Portwein rot
0,75	Liter	Spätburgunder
0,15	Liter	Himbeeressig
0,15	Kilogramm	Apfelmus
3	Esslöffel	Schwarze Johannisbeerkonfitüre
3	Esslöffel	Preiselbeeren
1	Stück	Gemüsezwiebel in feine Würfel
2	Esslöffel	Gänseschmalz
1-2	Esslöffel	Speisestärke

Gewürzbeutel: Zimt, Sternanis, Koriander, Wacholder, Lorbeer, Piment, Nelke, Kardamom



ZUTATEN

Kartoffelknödel

0,5-0,6	Kilogramm	Kloßteig
3	Esslöffel	Semmelbrösel
3	Esslöffel	Butter
2	Esslöffel	Petersilie gehackt
	Salz	
	Speisestärke	



ZUBEREITUNG

Gans

Bei der Gans am Vortag Innereien und Hals entnehmen, sowie Flügel abtrennen und mit weiteren Geflügelknochen anrösten. Die trocken getupfte Gans kräftig salzen und mit Äpfeln und der gleichen Menge Zwiebeln sowie Beifuß füllen und 24 Stunden gekühlt lagern.

Am nächsten Tag eine mit Wasser befüllte Tropfwanne in den mit 140° C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofen geben. Die Gans auf einem Gitterrost auf die mittlere Schiene in den Ofen schieben und ca. 2:30 – 2:45 Stunden garen. In der Zwischenzeit Wurzelgemüse in etwas Öl anrösten, Gewürze und Kräuter zugeben und anschwitzen, tomatisieren, mehrmals mit Rotwein ablöschen und immer wieder einköcheln lassen. Dann Lauch und Staudensellerie zugeben, sowie Innereien und Geflügelknochen und mit Geflügelbrühe auffüllen. (Idealerweise kann man dies auch am Vortag vorbereiten).

Die letzten 30 bis 45 Minuten die Temperatur schrittweise auf 200° bis 220° C steigern und gegebenenfalls Dampf entweichen lassen. Den in der Wanne aufgefangenen Bratensaft zur Sauce geben, passieren und etwas einkochen. Die Sauce mit etwas Speisestärke binden und die Gans tranchieren.



ZUBEREITUNG

Blaukraut

Blaukraut fein schneiden, salzen und zuckern und gut durchkneten. Mit Apfelsaft, Portwein, Rotwein und Himbeeressig marinieren. Zwiebelwürfel in Gänsefett anschwitzen, Blaukraut dazu geben. Ebenso Gewürzbeutel, Konfitüre, Preiselbeeren und Apfelmus. Aufkochen und das Blaukraut bissfest garen. Mit Speisestärke leicht binden und abschmecken.

Kartoffelknödel

6 Knödel mit jeweils ca. 90g Gewicht abdrehen. Wasser aufkochen, kräftig salzen und mit Speisestärke binden. Kurz kochen lassen, dann Knödel einlegen und Hitze des Herdes verringern. Knödel ca. 35-40 Minuten simmernd ziehen lassen. Butter aufschäumen und Brösel zugeben, goldbraun anrösten, salzen und Petersilie zugeben.



ZUTATEN

Schokokuchen von May Vervoordt

250	Gramm	Kuvertüre 70%
200	Gramm	Palmzucker
200	Gramm	weiche Butter
4	Eier	
250	Gramm	Mandelgrieß
75	Gramm	Cranberries getrocknet
		Kakaopulver zum Bestäuben

Gewürzorangensalat

8	Stück	Orangen mittlere Größe
80	Gramm	Zucker
1	Stück	Zimtstange
4	Stück	Piment
1	Stück	Sternanis
2	Stück	Kardamom
30	Gramm	Ingwer in Streifen geschnitten
		evtl. Orangensaft
		Orangenzeste kandiert



ZUBEREITUNG

Schokokuchen von May Vervoordt

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, Butter zugeben und unterziehen. Eier mit Palmzucker schaumig aufschlagen, Kuvertüre einlaufen lassen, Mandeln und zuletzt Cranberries zugeben und durchrühren.

Im auf 170° C vorgeheizten Backofen zwischen 30-35 Minuten backen.

Kuchen auskühlen lassen und aus der Form nehmen. Anschließend richtig durchkühlen (am besten mehrere Stunden im Kühlschrank) und vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.

Gewürzorangensalat

Orangen filetieren, Saft aus dem Orangen-Rest ausdrücken und mit den Gewürzen aufkochen, ggf. etwas Orangensaft und Zucker zugeben, reduzieren und abkühlen lassen und auf die Filets passieren, Orangenzenen und Ingwerstreifen zugeben.