



BAYERISCHER HOF

KOCH & GENUSSBUCH

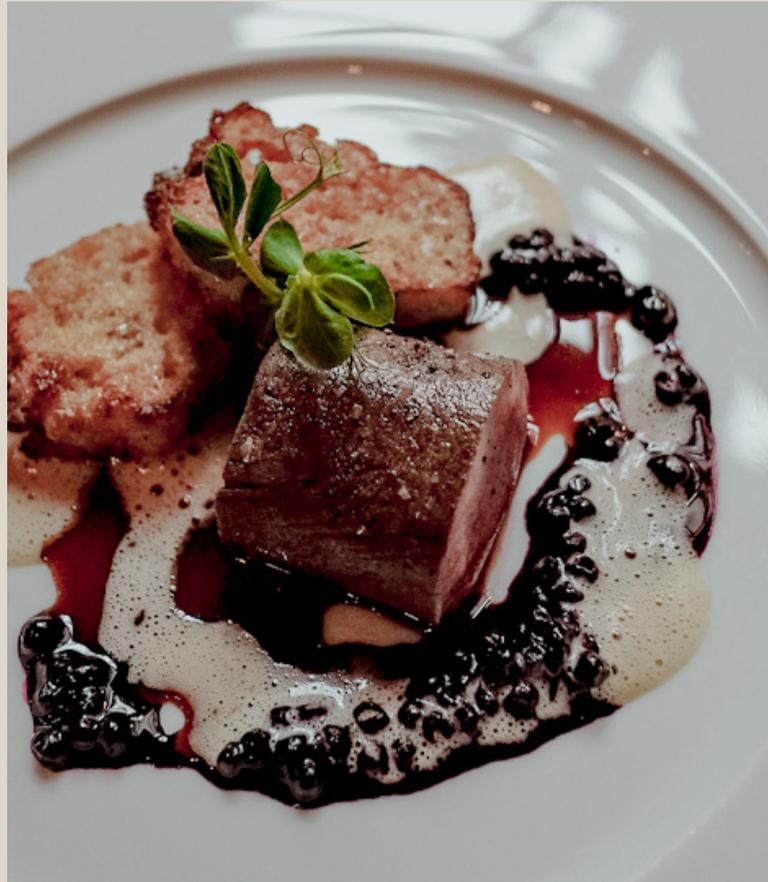
Hotel Bayerischer Hof

#MeinHofGenuss



WEIHNACHTSMENÜ

REZEPT FÜR 4 BIS 6 PERSONEN



- Kartoffelsuppe
- Rehrücken
- Christstollen Parfait



ZUTATEN VORSPEISE

Kartoffelsuppe mit Räucheraal und Crème fraîche

Kartoffelsuppe

1	Stück	Zwiebeln
1	Stück	Lauchstangen (weiß)
5	Stück	Kartoffeln (mehlig)
1/2	Liter	Hühnerfond
1/2	Liter	Sahne
		Noilly Prat, Sherry Essig, Salz, Zucker, Pfeffer (weiß), Butter

Petersilienöl

200	Gramm	Petersilienblätter gezupft
50	Milliliter	Traubenkernöl

Räucheraal

200	Gramm	Räucheraal
-----	-------	------------



ZUBEREITUNG VORSPEISE

Kartoffelsuppe mit Räucheraal und Crème fraîche

Kartoffelsuppe

Lauch und Zwiebeln in Butter anschwitzen und mit dem Noilly Prat ablöschen, die Kartoffeln zugeben und mit Sahne und Fond auffüllen. Weich kochen und mixen durch ein Spitzsieb passieren und abschmecken.

Petersilienöl

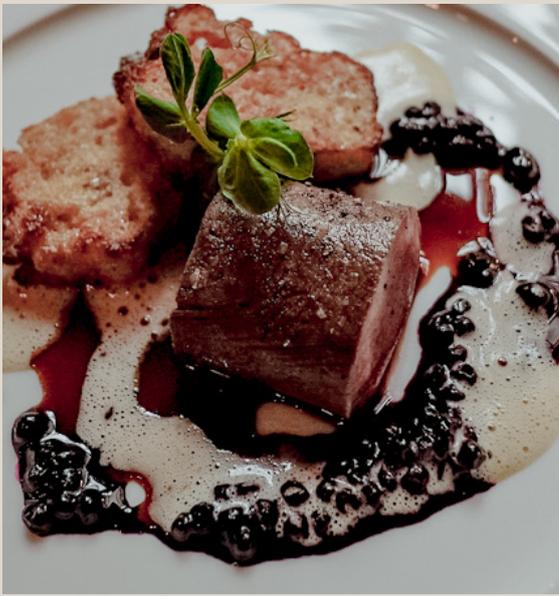
Petersilie kurz in kochendem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken, Petersilie gut ausdrücken: Zutaten mixen und auf 60°C erwärmen. Fein passieren und kühl und dunkel lagern.

Räucheraal

Räucheraal filetieren und die Haut abnehmen.
Räucheraal würfeln.

ANRICHTEN:

Kartoffelsuppe aufkochen und mit einem Handstabmixgerät aufschäumen. Die Aalwürfel in einen vorgewärmten Suppenteller geben und die heiße Kartoffelsuppe dazu geben. Mit Crème fraîche und dem Petersilienöl ausgarnieren.



ZUTATEN HAUPTGANG

Rehrücken mit Ofenschlupfer und eingemachten Holunderbeeren

Ofenschlupfer

500	Gramm	Brioche
100	Gramm	Sahne
100	Gramm	Eigelb
50	Gramm	Portwein (weiß)
3	Zweige	Thymian
		Butter
		Mie de pain

Holunderbeeren

200	Gramm	Holunderbeeren
75	Gramm	Rotwein
75	Gramm	Schwarzer Johannisbeersaft
25	Gramm	Holunderblütensirup
100	Gramm	Zucker
		Mondamin
		Gewürze (Vanillestangen, Lorbeer, Nelke, Sternanis, Zimtstange)



ZUTATEN HAUPTGANG

Rehrücken mit Ofenschlupfer und eingemachten Holunderbeeren

Rehrücken Jus

2500	Gramm	Wildknochen
25	Milliliter	Pflanzenöl
100	Gramm	Schalotten
100	Gramm	Rote Zwiebeln
1	Stück	Knoblauchzehe
75	Gramm	Staudensellerie
75	Gramm	Möhren
75	Gramm	Petersilienwurzel
50	Gramm	Champignons
1	Stück	Lorbeerblatt
6	Stück	Schwarze Pfefferkörner
2	Stück	Nelken
5	Stück	Wacholderbeeren
3	Stück	Pimentkörner
1/2	Stück	Sternanis
1	Gramm	Korianderkörner
1	Gramm	Fenchelsamen
20	Gramm	Tomatenmark
500	Milliliter	Rotwein
125	Milliliter	Dunkler Portwein
50	Milliliter	Madeira
3750	Milliliter	Dunkler Geflügelfond
3	Stück	Thymian
2	Stück	Rosmarin
75	Gramm	Preiselbeergelee

Wildgewürz

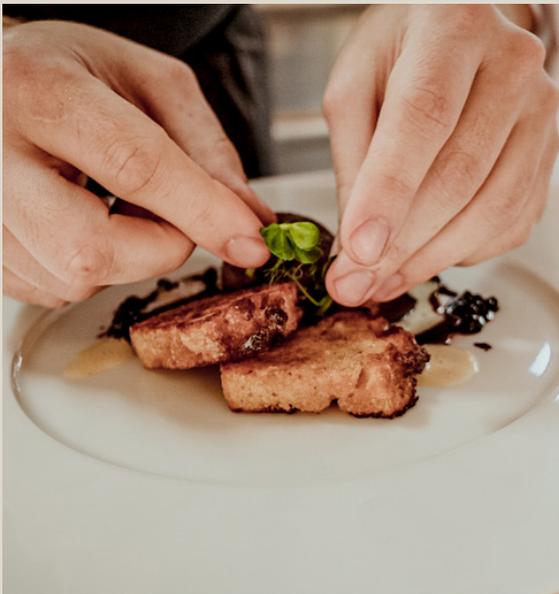
1 Teelöffel Wildgewürz aus:

- 10 Wacholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- 5 Pimentkörner
- 2 Nelken
- 8 Koriandersamen
- 5 Pfefferkörner weiß
- 5 Pfefferkörner schwarz

Die Gewürze in einer Pfanne trocken anrösten und mit Hilfe eines Mörsers etwas anmörsern.

Rehrücken

4	Stück	Parieter Rehrücken (à 100g Rohgewicht)
100	Gramm	Butter
3	Stück	Thymianzweige



ZUBEREITUNG HAUPTGANG

Rehrücken mit Ofenschlupfer und eingemachten Holunderbeeren

Ofenschlupfer

Den Thymian in Sahne ausziehen lassen und passieren. Brioche würfeln und leicht mit Portwein tränken. Gezupfte Thymianspitzen zugeben. Eine Kastenform einbuttern und mit Mie de pain bestreuen, die Briochemasse zugeben und mit Royal (1 Teil Sahne und 1 Teil Eigelb) auffüllen. Im Ofen 15 bis 20 Minuten backen.

Holunderbeeren

Zucker karamellisieren, mit Rotwein, Johannisbeersaft und Holunderblütensirup ablöschen.

Gewürze hinzugeben und reduzieren.

Wenn alles reduziert ist, Holunderbeeren zugeben und einmal aufkochen.

Beeren passieren, Fond leicht abbinden und mit Zucker abschmecken.

Anschließend die Beeren hinzufügen.



ZUBEREITUNG HAUPTGANG

Rehrücken mit Ofenschlupfer und eingemachten Holunderbeeren

Rehrücken Jus

Zerkleinerte Wildknochen und Parüren mit Öl oder Fett in einem Bräter goldbraun anbraten. Alternativ die Knochen im Ofen bei 180 °C ca. 30 Minuten anrösten.

In der Zwischenzeit Gemüse waschen, putzen und in Mirepoix (gleichmäßig geschnittene Würfel) schneiden. Die Kräuter und Gewürze bereitstellen.

Mirepoix zu den gebratenen Wildknochen geben und mitrösten.

Gewürze in einem Mörser andrücken, dazugeben und mitrösten.

Das Tomatenmark zu den Wildknochen geben und tomatisieren.

Anschließend mit Rotwein, Portwein und Madeira ablöschen – Röststoffe vom Boden lösen und reduzieren. Vorgang mehrmals wiederholen, bis sich eine dunkelbraune Grundfarbe gebildet hat. Mit Eis und kaltem Wasser auffüllen und herunterkühlen.

Kräuter hinzugeben und langsam aufkochen lassen.

Wenn der Fond zu köcheln beginnt, Trübstoffe und Fett mit einem Saucenlöffel abschöpfen (deglacieren). Anschließend ca. 6 Stunden köcheln lassen. Jus durch ein feines Passiertuch (Etamin) gießen, dabei in einem Behälter auffangen. Erneut aufkochen lassen und auf die gewünschte Temperatur bringen.

Rehrücken

Rehrücken filetieren und von Sehnen und der Silberhaut befreien. Die Rückenstücke gründlich salzen und pfeffern und in etwas geklärter Butter anbraten.

Im Ofenrohr bei 160 Grad ca. 6 bis 8 Minuten rosa garen und ruhen lassen.

Unmittelbar vor dem Servieren in frischer Butter, Thymian und einem Teelöffel Wildgewürz arrosieren.



ZUTATEN DESSERT

Christstollen Parfait mit Punchsoße und Birnenkompott

Christstollen Parfait

200	Gramm	Gemischte Nüsse und Kerne (z. B. Mandeln, Paranüsse, Pistazien und Walnüsse)
100	Gramm	Weißer Schokolade
50	Gramm	Orangeat
50	Gramm	Zitronat
25	Gramm	Cranberrys getrocknet
4	Stück	Frisches Eigelb
75	Gramm	Zucker
2	Stück	Vanilleschoten
500	Gramm	Schlagsahne

Hippenteig

300	Gramm	Flüssige Butter
300	Gramm	Zucker
300	Gramm	Eiweiß
330	Gramm	Mehl

Punchsoße

1	Stück	Orange unbehandelt
1	Stück	Zitrone unbehandelt
300	Milliliter	Rotwein
2	Stück	Gewürznelken
1/2	Stück	Zimtstange
2	Esslöffel	Johannisbeergelee
1	Teelöffel	Speisestärke
2	Zentiliter	Rum

Birnenkompott

500	Gramm	Birnen
250	Milliliter	Birnenensaft
1	Stück	Vanilleschote
1	Teelöffel	Stärke
50	Gramm	Zucker
1/2	Stück	Zimtstange
2 EL		Zitronensaft



ZUBEREITUNG DESSERT

Christstollen Parfait mit Punchsoße und Birnenkompott

Christstollen Parfait

Nüsse und Kerne grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett rösten. Sofort herausnehmen, damit sie nicht verbrennen. Schokolade grob hacken. Eigelb, Eier und Zucker zu einer schaumigen Masse aufschlagen. Die Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen. Schokolade, Nüsse und Orangeat & Zitronat unterziehen. Die Masse mit Vanille und den Gewürzen abschmecken. Die geschlagene Sahne unterziehen und die Masse in die vorbereiteten Förmchen abfüllen und im Tiefkühlfach 24 Stunden gefrieren lassen.

Hippenteig

Die Hippenmasse auf Backpapier mit Schablone aufstreichen und ca. 160 Grad goldbraun backen.

Punchsoße

250 Milliliter Rotwein, Orangen- und Zitronenschale, Nelken, Zimt und Johannisbeergelee ca. 10 Minuten in einem Topf, bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Orange und Zitrone heiß abwaschen und jeweils die Hälfte der Schale abreiben und zum Rotwein geben. Durch ein Sieb gießen und erneut zum Kochen bringen.

Die Stärke im restlichen Rotwein (50 ml) auflösen und in den Rotweinsud einrühren, aufkochen und den Rum zugeben.

Birnenkompott

Zucker karamellisieren und mit dem Birnensaft ablöschen. Die ausgekratzte Vanilleschote und die Zimtstange zugeben und ziehen lassen anschließend passieren. Den Birnenfond mit der Stärke leicht abbinden. Birnen schälen und fein würfeln. In den heißen Fond die Birnenwürfel geben und mit dem Zitronensaft abschmecken.



WIR WÜNSCHEN IHNEN
FROHE WEIHNACHTEN
& EINEN GUTEN APPETIT.

Anton Gschwendtner
Chef de Cuisine Atelier