

Nº 51

REZEPTE DER WOCHE

Herausgeber: märkische kiste, 12/2018



In der Woche zwischen Weihnachten und Silvester liefern wir nicht aus!

~

In der ersten Januarwoche entfallen die Montagslieferungen. Alle anderen Kunden beliefern wir einen Tag später als gewohnt, also von Di - Sa statt von Mo - Fr

Gefüllte Weihnachtsgans

~

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN 1 Gans ca. 4-5 kg, 2 Zwiebeln, 3-4 Äpfel, 1 Lauchstange, 1 Stück Sellerie, ca. ¼ l Rotwein, 3 Möhren, Apfelgelee, Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG Die Gans innen und außen gut waschen, trocken tupfen und anschließend mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Äpfel waschen, in Viertel schneiden, entkernen und die Gans damit füllen. Wer mag kann Thymian oder Beifuß begeben. Die Halsöffnung mit Küchengarn zusammenbinden.

Das Wurzelgemüse, die Zwiebeln und den Lauch putzen, waschen und grob zerkleinern. Die Gans mit der Brust nach unten in eine Fettpfanne setzen, das Gemüse dazu legen und mit ca. ½ l heißem Wasser angießen.

Die Gans bei 175° C Umluft ca. 1 Stunde braten. Dabei immer wieder mit einem Holzspieß in das Fleisch stechen, damit das Fett ablaufen kann.

Anschließend wenden und je nach Gewicht der Gans weitere 2 - 2,5 Std braten. Dabei immer wieder mit dem Bratenfett übergießen. Das überschüssige Bratenfett abschöpfen. Für eine knusprige Haut die Gans ca. 30 Minuten vor Garzeitende mit Salzwasser begießen/bepinseln.

Die fertige Gans zerteilen und warm halten.

Dazu passt ein Crianza Ribera del Duero (**Artikelnr. 12669**)

Pastinaken-Kartoffel-Taler mit Rotkohl

~

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN 1 Rotkohl (ca. 1,5 kg) 2 Zwiebeln, 1 Apfel, 1200 g Kartoffeln, 300 g Pastinaken, 6 EL Quittengelee, 6 EL Butterschmalz, 1 Lorbeerblatt, 1 TL Wacholderbeeren, 1 Zimtstange, 300 ml trockener Rotwein, 6 EL Apfelessig, Salz, 1 EL Zucker, 4 Eigelb, geriebene Muskatnuss

ZUBEREITUNG Den Rotkohl putzen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen, klein

schneiden und in 2 EL Butterschmalz glasig dünsten.

Den Rotkohl mit Zimtstange, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zu den Zwiebeln geben und mit dem Rotwein ablöschen. Mit Apfelessig, Salz und Zucker würzen und ca. 1 Stunde köcheln lassen. Dann den Apfel würfeln und mit dem Quittengelee zum Rotkohl geben.

Kartoffeln schälen, waschen, halbieren und ca. 20 Minuten in kochendem Salzwasser garen.

Die Pastinaken schälen, waschen und in grobe Würfel schneiden. Nach 10 Minuten zu den Kartoffeln geben.

Die fertigen Kartoffeln und Pastinaken abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die vier Eigelb unterziehen, mit Salz und Muskat würzen und aus der Masse Handteller-große Taler formen.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Taler portionsweise braten. Mit dem Rotkohl anrichten.

Tipp: Rotkohl schmeckt am besten aufgewärmt und kann entsprechend vorbereitet werden.

Dazu passt ein Merlot Osteria (**Artikelnr. 12627**)

Weihnachtliches Dessert

~

ZUTATEN FÜR 6-8 DESSERTS 250 g Mascarpone, 200 ml Milch, 75 g Zartbitter-Kuvertüre, 50 g Haselnusskerne, 2 EL Maisstärke, ½ TL Zimt, ½ TL Spekulatiusgewürz, 1 Pck. Vanillezucker, 50 g Spekulatius, Puderzucker, 50 g Spekulatius, 8 Zimtsterne

ZUBEREITUNG Die Haselnüsse im Ofen bei 175° C ca. 10 Minuten anrösten, dann grob hacken.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Von der Milch 3 EL abnehmen, den Rest mit der Schokolade erhitzen und die Maisstärke zugeben. Gehackte Haselnüsse und Zimt hinzugeben und die Creme dann kalt stellen.

Mascarpone mit 3 EL Milch, Vanillezucker und Spekulatiusgewürz verrühren. Die Spekulatius zerbröseln.

Abwechselnd die beiden Cremes und Spekulatiusbrösel in kleine Gläser schichten. Mit jeweils einem Zimtstern und Puderzucker garnieren.

maerkischekiste.de

