



Einnistungsmenü für den Jahreswechsel ein kulinarisches, fruchtbarkeitsförderndes Menü

Maroni-Pilzsuppe mit Wildschinken

Zutaten:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe, geschält
35 g Butter
125 g Champignons, fein blättrig geschnitten
100 g essfertige Edelkastanien, vorgegart
370 ml Rindsuppe
50 ml roter Portwein
½ TL Thymian, getrocknet
125 ml Schlagobers
Salz
½ TL Kardamom
Petersilie, fein geschnitten
40 g Trüffelschinken



Zubereitung:

Feinwürfelig geschnittenen Zwiebel und Knoblauch in Butter anrösten, Champignons zugeben und ca. 4 Minuten mitrösten. Die Hälfte der Kastanien hacken, zugeben, ebenfalls kurz mitrösten, mit Portwein ablöschen, mit Suppe aufgießen, Thymian zugeben und die Suppe ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Suppe pürieren, mit Salz und Kardamom würzen.

Heiße Suppe mit Petersilie, gehackten Maroni und dem Schinken anrichten.



Hirschsugo mit Bandnudeln

Zutaten:

- 250 g Hirschfleisch (Gulasch)
- 1 EL Wildgewürz
- Salz
- 1 Lorbeerblatt
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Butter
- 1 Schalotte, geschält
- 50 g Karotten, kleinwürfelig schneiden
- 1 Tomate
- 125 ml Rotwein (trocken)
- 125 ml Wasser
- 3 Wacholderbeeren, grob zerdrückt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 EL Dinkelmehl

- 250 g breite Bandnudeln
- 1 EL Butter
- Salz
- Frische Rosmarinnadeln, fein gehackt
- 1 EL Petersilie, fein gehackt



Zubereitung:

Hirschfleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden, mit Wildgewürz, Salz, und Öl vermengen, 1 Stunde ziehen lassen.

Butter in einem Topf erhitzen, Schalotte und Karotten feinkwürfelig schneiden und kurz anbraten. Mit Rotwein ablöschen, mit Wildfond aufgießen. Wacholderbeeren, Lorbeerblatt sowie den Knoblauch hinzufügen, salzen und aufkochen lassen. Mariniertes Fleisch zugeben und Sugo bei mittlerer Hitze ca. 40 Minuten schmurgeln lassen.

In der Zwischenzeit die Nudeln in reichlich Salzwasser kochen, abseihen, Butter und Rosmarin zugeben und gut durchmengen. Nudeln und frische Petersilie zum Sugo geben. Ein paar Minuten durchziehen lassen und anschließend in tiefen Tellern anrichten.



Mohntorte mit Vanille-Obers und marinierten Pflaumen

Zutaten:

90 g Walnüsse
180 g gemahlener Mohn
180 g Butter, zerlassen
150 g Rohrohrzucker
8 Eier
Etwas Rum
Marillenmarmelade zum Bestreichen
grob geriebenen Schokostückchen – zum Verzieren

Vanille-Obers
250 ml Schlagobers
½ TL Bourbon-Vanille
½ TL Kardamom

Marinierte Pflaumen
400 g Pflaumen
75 ml Apfelsaft
75 ml Wasser
3 TL Holunderblütensirup
Saft einer ½ Zitrone
1 Gewürznelke
Prise Zimt



Zubereitung:

Marinierte Pflaumen: Zutaten kurz in einem Topf aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen.
Gewürznelke entnehmen und die Pflaumen darin über Nacht marinieren lassen.

Mohntorte: Eigelb vom Eiweiß trennen. Eiklar zu Schnee schlagen. Eigelb mit Zucker schaumig rühren. Butter zugeben. Gewürze, Nüsse und Mohn einrieseln lassen, Rum unterrühren. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.

Die Tortenform mit Backpapier auslegen. Die Masse einfüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 16°C (Ober- und Unterhitze) ca. 30 Minuten backen. Torte gut auskühlen lassen

Vanille-Obers: Schlagobers mit Bourbon-Vanillepulver steif schlagen.

Die ausgekühlte Torte mit Marillenmarmelade bestreichen, das steif geschlagene Obers darüber streichen mit grob geriebenen Schokostückchen dekorieren und mit marinierten Pflaumen anrichten.