

Semmelknödel

Zutaten:

8 altbackene Semmeln (Brötchen)
50 ml Sahne
250 ml Milchgeben.
1 Zwiebel
1 BD glatte Petersilie
2-3 Eier
Semmelbrösel nach Bedarf
Muskat

Zubereitung:

1. Die Semmeln in 1 cm kleine Würfel schneiden. Sahne und Milch einmal aufkochen und gleichmäßig über die Würfel geben. Mit einem Küchentuch abdecken und 30 Min. ziehen und durchweichen lassen.
2. Zwiebel würfeln, in einer Pfanne mit Butter anschwitzend vom Herd nehmen.
3. Petersilie fein hacken, zusammen mit den Eiern, sowie den leicht abgekühlten Zwiebeln der lauwarmen Semmelmasse zugeben und zu einem Knödelteig verkneten. Klebt der Knödelteig stark an den Händen, einfach etwas Semmelbrösel zugeben. Ist die Masse zu fest, mit etwas Milch verdünnen.
4. Hände anfeuchten, 100 g schwere Knödel formen und alle gleichzeitig in kochendes Salzwasser geben. Hitze reduzieren und die Knödel behutsam ziehen lassen.
5. Schwimmen die Knödel an der Wasseroberfläche, sind sie fertig. Mit einer Schaumkelle aus dem Topf nehmen und möglichst gleich servieren.

Rote Bete Carpaccio

4 Pers.

Zutaten:

300 g gegarte Rote Bete, gekocht und gepellt (wegen der Färbung Handschuhe anziehen)
50 g Schalotten, in sehr feine Scheiben
Salz und Pfeffer
2 EL Weißweinessig
2 EL Walnussöl
4 EL Olivenöl
1 TL flüssiger Honig
1 TL Senf
50 g Speck (Tiroler), in Scheiben
½ Bd. Schnittlauch
2 EL gehackte Haselnüsse
40 g Käse (Pecorino)

Zubereitung:

1. Rote Bete in sehr dünne Scheiben schneiden und auf Tellern auslegen. Salzen, pfeffern und Schalotten darüber streuen.
2. Essig mit Walnuss-, Olivenöl, Senf und Honig verrühren, salzen und pfeffern und über die Rote Bete geben.
3. Speck in **sehr feine** Streifen schneiden und ohne Fett **knusprig** braten. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und mit Haselnüssen und den Speckstreifen über das Carpaccio streuen. Käse fein hobeln, darüber geben und servieren.

Entenbraten

4 Pers.

Zutaten:

1 Ente (2.5 kg)
200 ml Wasser
1 BD Suppengrün
150 ml Rotwein
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
2 EL Öl
1 Knoblauchzehe, zerdrückt

Für die Füllung:

2 Bio-Orangen
3 Äpfel
2 Zwiebeln
2 Stängel Beifuß
2 Rosmarinzweige

Für die Sauce

300 ml Wasser
1-2 EL Mehl
Salz, Pfeffer
1/2 B. Saure Sahne

Zubereitung:

1. Backofen auf 200 °Umluft vorheizen. Ente waschen und trockentupfen. Eine Marinade aus Öl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Knoblauch in einer Schüssel verrühren und die Ente damit einreiben.
2. Danach die Zwiebeln und Orangen schälen, Äpfel schälen und entkernen und alles in Würfel schneiden. Den frischen Beifuß und Rosmarin waschen und trocken schütteln. Das Suppengemüse putzen, waschen und klein schneiden.
3. Die Ente mit jeweils $\frac{3}{4}$ der Zwiebel, Äpfel, Orangen, Beifuß und den Rosmarinzweigen füllen und mit Küchengarn oder Rouladennadeln verschließen. Die Ente mit der Brustseite nach unten in den Bräter legen und die restlichen Stücke vom Obst und das Gemüse rundherum verteilen.
4. Das kochende Wasser und den Rotwein rund um die Ente gießen und für 2-3 Stunden in den Backofen geben. Nach jeweils 20 Min. immer wieder mit dem Bratenfond übergießen. Wenn die Ente sehr fett ist, das ausgetretene Bratenfett abschöpfen, sonst wird die Ente nicht braun. 10-15 Min. vor Ende der Bratzeit die Temperatur auf 250° erhöhen, damit die Ente eine schöne braune und knusprige Haut bekommt. (eventl. Mit einer Salzlösung bepinseln)
5. Die fertig gebratene Ente aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Den Bratensaft mit ein wenig Wasser lösen und das Fett von der Oberfläche mit einem Löffel abschöpfen. Mit einem Pürierstab die Sauce pürieren und eventl mit Mehl binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit ein wenig saurer Sahne und Rotwein die Sauce verfeinern.

Rotkohl

Zutaten:

500 g Rotkohl
50 g Schmalz oder Gänseschmalz
2 Zwiebeln
2-3 säuerliche Äpfel nach Belieben
½ Lorbeerblatt und einige Gewürznelken
Salz, Pfeffer, Zucker, Essig

Zubereitung:

1. Vom Rotkohl die äusseren Blätter entfernen, in Viertel schneiden und den Strunk entfernen.
2. Die Viertel noch einmal halbieren und jedes mit einem Hobel oder einem scharfen Messer hobeln oder fein schneiden.
3. Schmalz in einem Topf heiß werden lassen, gewürfelten Zwiebeln darin glasig anbraten, den Kohl hineingeben und einige Minuten schmoren. Mit ca. 1/8 l Wasser oder Brühe auffüllen, salzen, die Gewürze nach Belieben hinzufügen, die geschälten, geviertelten und in kleine Stücke geschnittenen Äpfel auf den Kohl legen, alles miteinander vermengen und mit geschlossenem Deckel für 70-90 Min. bei schwacher Hitze gar dünsten.
4. Mit Salz, Zucker, Essig und Pfeffer abschmecken.

Schichtdessert aus griechischem Honigjoghurt, Rotwein-Zimt-Zwetschgen und Cantuccini

4 Pers.

Zutaten:

100 g Cantuccini
600 g Joghurt, griechisch
EL Honig
1 Zitrone
300 g Zwetschgenkompott
2 MSP Zimt
100 ml Rotwein
Saft einer Zitrone
3 EL Zucker
3 EL Speisestärke

Zubereitung des Kompotts:

Die Zwetschgen aus dem Glas auf ein Sieb geben. Den Saft im Topf auffangen, 2 EL Zucker, 100 ml Rotwein, Saft einer Zitrone und Zimt hinzufügen. Aufkochen lassen und 3 EL Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und in den Saft einrühren. Einmal aufkochen lassen. Obst unterheben und abkühlen lassen.

Zubereitung:

Die Cantuccini etwas zerkleinern und in Gläser verteilen. Den Joghurt mit dem Honig und etwas Zucker verrühren. Die Hälfte des Joghurts auf die Cantuccini verteilen. Das Kompott darauf und zuletzt noch den restlichen Joghurt darauf geben. Verziert werden kann z. B. mit Sahne und Cantuccini.

Ente mit Orangen

Zutaten:

1 Ente, 2-3 kg
Salz, Pfeffer
3 Äpfel, geviertelt
1 EL Butter
1 EL Orangenmarmelade
1 EL Grand Marnier
1 EL Zucker
6 Orangen
1 Zitrone (Saft)
1 EL Balsamico, weiß
1 EL Grand Marnier
Speisestärke
Rouladennadeln

Zubereitung:

1. Den Backofen auf **200°** vorheizen.
2. Die Apfelviertel in der Butter dünsten und mit der Orangenmarmelade, sowie dem Grand Marnier mischen.
3. Die Ente mit Spicknadeln an mehreren Stellen einstechen. Aussen und innen salzen und pfeffern. Mit der Apfelmischung füllen und mit Rouladennadeln zustecken. Die Ente mit der Brust nach unten auf den Rost (mittlerer Schiene) in den vorgeheizten Backofen schieben. In die Fettpfanne darunter 250 ml heißes Wasser gießen, sowie den Saft einer Orange.
4. Die Ente nach **30 Min.** umdrehen und unter häufigem Begießen **2-2,5 Std** knusprig braun braten. (Event. kochendes Wasser nachfüllen). Sollte Letzteres bis Ende der Garzeit nicht gelungen sein, dann die Brust mit konzentriertem Salzwasser bepinseln.
5. Für die Soße den Zucker in einem Topf karamelisieren lassen, mit dem Essig, dem Saft von 2 Orangen und 1 Zitrone ablöschen. Den losgelösten Bratenfond der Ente ebenfalls zufügen und mit Salz, Pfeffer und Grand Marnier abschmecken. Mit Speisestärke binden.
6. Aus 2 geschälten Orangen die Spalten herausschneiden und in die Soße geben. Die restliche Orange in Scheiben schneiden und zur Deko verwenden.

Kartoffelklöße (gek. Kartoffeln)

4 Pers.

1 kg Pellkartoffeln (mehlige) einen Tag zuvor kochen, pellen und durch eine **Kartoffelpresse** drücken. Klarsichtfolie darauf legen und kühl stellen.

1. Am nächsten Tag **1 Ei** und **250 g Kartoffelmehl** und **1 TL Salz**, etwas **Muskatnuss** dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
2. Aus dem Kartoffelteig mit leicht bemehlten Händen ca. 12 gleich große Klöße formen.
3. Etwa 2 l leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Klöße je nach Größe etwa 10 Min. sieden, aber nicht kochen lassen.
4. In einer Pfanne **4 EL Butter** schmelzen, **100 g geriebene Haselnüsse** und **2 EL Paniermehl** hinzufügen. Die fertigen Klöße vorsichtig darin wälzen.