

Vorspeise: **Gebackene Kartoffelfrikadellen mit lauwarmem Gurkensalat**

Zutaten für 4 Personen

- 400 g mehligkochende Kartoffeln
 - 30 g Cornflakes
 - 50 g flüssige Butter
 - 1 EL gehackte Petersilie
 - 1 Eigelb
 - 3 Eier
 - 4 EL Mehl
 - 100 g Semmelbrösel
 - 1 Salatgurke
 - 1 EL Honig
 - 3 EL Essig
 - 200 g Creme fraiche
 - 50 g Schalottenwürfel
 - 1 unbehandelten Zitrone abgeriebene Schale
 - 2 EL Tomatenwürfel
 - 2 EL Estragonblätter
 - 3 EL Butterschmalz
- Salz, Gemahlene Muskatnuss, Weißer Pfeffer, Cayennepfeffer



Kartoffelfrikadellen: Die Kartoffeln waschen und mit der Schale in Salzwasser gar kochen. Danach das Kochwasser abgießen, die Kartoffeln abdämpfen, pellen und zerstampfen. Mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Die Cornflakes leicht zerdrücken. Zusammen mit der flüssigen Butter, gehackter Petersilie und Eigelb unter den Kartoffelbrei mischen und die Masse etwa 30 Minuten quellen lassen. Aus der Kartoffelmasse 8 gleich große Bällchen formen und etwas flach drücken. Die Eier verquirlen. Die Kartoffelfrikadellen erst in Mehl wälzen, dann im verrührten Ei wenden und zum Schluss in den Bröseln wälzen. Beiseite stellen.

Gurkensalat: Die Gurke schälen, längs halbieren und das Kerngehäuse mit einem Esslöffel herauskratzen. Diehälften in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden. Den Honig in einer Pfanne auflösen, mit Essig ablöschen und einkochen. Die Gurkenscheiben dazugeben und glasig dünsten. Die Creme fraiche mit den Schalottenwürfeln und der Zitronenschale vermengen. Die Tomatenwürfel und die Estragonblätter dazugeben und alles mit Salz sowie Cayennepfeffer würzen. Die glasierten Gurken hineingeben und den Salt kurz durchziehen lassen.

Die Kartoffelfrikadellen im Butterschmalz goldgelb braten und auf dem Küchenpapier abtropfen lassen.

Hauptspeise: Sauerbraten vom Reh mit Preiselbeersauce und Rotkohlknödeln

Zutaten für 4 Personen

1 kg	Rehkeule, ohne Knochen
3	Möhren
1	Petersilienwurzeln
1	Zwiebel
3	Knoblauchzehen
10	Körner weißer Pfeffer
3	Gewürznelken
5	Wacholderbeeren
5	Pimentkörner
3	Thymianzweige
3	Rosmarinzweige
1	Lorbeerblatt
1	Zimtstange
1	Orange (unbehandelt) abgeriebene Schale
4	EL Preiselbeer-Konfitüre mit Ingwer und Pfeffer
250 ml	Balsamico bianco
500 ml	trockener Rotwein
125 ml	Orangensaft
350 ml	Wasser
2 EL	Olivenöl
2 TL	Honig
2 EL	eingelegte Preiselbeeren



$\frac{1}{2}$	Sellerieknolle
1 EL	Butterschmalz
4 EL	Speisestärke
4 EL	Preiselbeeren,
4 EL	Mehl
2	Eier, verquirlt
80 g	Semmelbrösel
300 ml	Öl zum Backen
	Eingelegt fertiges Rotkohlgemüse
	Kalahari Salz

Sauerbraten vom Reh: Möhren, Petersilienwurzeln, Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und grob zerkleinern. Mit den restlichen Zutaten in einen Topf geben. Balsamico bianco, Rotwein, Orangensaft und Wasser angießen und alles aufkochen lassen. Dann die Marinade vollständig erkalten lassen. Die Rehkeule in die Marinade legen und zugedeckt mindestens 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Dann herausnehmen und trockentupfen. Die Marinade durch ein Sieb gießen und $1\frac{1}{2}$ Liter davon abmessen. Die Gewürze entfernen, das Gemüse aus dem Sieb nehmen und bereitlegen. Den Ofen auf $180^{\circ}C$ vorheizen.

Das Olivenöl in einem großen Bräter erhitzen und die Keule darin von allen Seiten scharf anbraten. Das Marinadengemüse zugeben und kurz mitbraten. Honig und Preiselbeeren zufügen, die abgemessene Marinade angießen und die Keule im Ofen auf der mittleren Schiene ca. $1\frac{1}{2}$ Stunden schmoren. Dann das Fleisch aus der Sauce nehmen und zugedeckt warm halten. Die Bratensauce durch ein Sieb gießen. Möhre und Sellerieknolle putzen, schälen, in kleine Würfel schneiden und in dem Butterschmalz anbraten. Die aufgefangene Bratensauce angießen und bei starker Hitze auf 500 ml einkochen lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Die Preiselbeeren abtropfen lassen und unterrühren.

Rotkohlknödel: Fertiges Rotkohlgemüse mit der Speisestärke binden und abkühlen lassen. Dann zu Klößen formen und ca. 1 Stunde ins Gefrierfach legen, bis die äußere Schicht gefroren ist. Die Klöße zuerst in Mehl, dann in den Eiern und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. In dem Öl goldbraun ausbacken und zu dem Sauerbraten vom Reh servieren

Dazu passen am besten selber gemachte Spätzle

Dessert: Weihnachtsknödel mit Fruchtpüree

Zutaten für 4 Personen

Topik 1

- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 3 Eier
- 1 EL Vanillezucker
- $\frac{1}{2}$ Zitrone Saft und abgeriebene Schale
- 3 EL Rum
- 500 g Speisequark
- 300 g Semmelbrösel
- 100 g Datteln (entkernt)
- 100 g Walnusskerne
- 1 Msp. Zimtpulver
- je $\frac{1}{2}$ Msp. Piment- und Nelkenpulver
- 80 g Pflaumenmus
- 100 ml Rotwein
- 2 EL Puderzucker
- Salz



Weihnachtsknödel: Die Butter mit 60 g Zucker schaumig rühren. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz und 40 g Zucker steif schlagen. Die Eigelbe einzeln unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Vanillezucker, Zitronensaft und -schale und 1 EL Rum unterrühren. Den Quark und die Hälfte des Eischnees unter die Masse heben, dann etwa 100 g Semmelbrösel untermischen. Zuletzt den restlichen Eischnee unterheben und die Knödelmasse etwa 1 Stunde ruhen lassen. Der Teig muss so fest sein, dass man daraus Knödel formen kann. Die Datteln und die Walnüsse fein hacken und mit den Gewürzen verrühren. Den Knödelteig zu einer Rolle formen und in 8 Portionen teilen. Jede Portion mit Datteln und Walnüssen füllen und Knödel daraus formen. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen und die Knödel darin bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten gar ziehen lassen. Die restlichen Semmelbrösel in einer beschichteten Pfanne leicht anrösten, mit dem restlichen Zucker mischen und auf einen Teller geben. Die Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Kochwasser heben, abtropfen lassen und nacheinander in den Zuckerbröseln wälzen.

Fruchtpüree: Das Pflaumenmus mit dem Rotwein verrühren und als Fruchtspiegel auf Teller verteilen. Jeweils ein Weihnachtsknödel darauf anrichten und mit Puderzucker bestäuben.



Gesamt

Menü-Wertung

5-Dec-09

Vorspeise

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack 6

★	★	★	★	★	★				
---	---	---	---	---	---	--	--	--	--

Aussehen 7

★	★	★	★	★	★	★			
---	---	---	---	---	---	---	--	--	--

Pfiffigkeit 7

★	★	★	★	★	★	★			
---	---	---	---	---	---	---	--	--	--

Gesamt 7

★	★	★	★	★	★	★			
---	---	---	---	---	---	---	--	--	--

Bemerkungen

Hauptspeise

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack 7

★	★	★	★	★	★	★			
---	---	---	---	---	---	---	--	--	--

Aussehen 8

★	★	★	★	★	★	★	★		
---	---	---	---	---	---	---	---	--	--

Pfiffigkeit 8

★	★	★	★	★	★	★	★		
---	---	---	---	---	---	---	---	--	--

Gesamt 8

★	★	★	★	★	★	★	★		
---	---	---	---	---	---	---	---	--	--

Bemerkungen

Dessert

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack 8

★	★	★	★	★	★	★	★		
---	---	---	---	---	---	---	---	--	--

Aussehen 8

★	★	★	★	★	★	★	★		
---	---	---	---	---	---	---	---	--	--

Pfiffigkeit 8

★	★	★	★	★	★	★	★		
---	---	---	---	---	---	---	---	--	--

Gesamt 8

★	★	★	★	★	★	★	★		
---	---	---	---	---	---	---	---	--	--

Bemerkungen



Jemima

Menü-Wertung

5-Dec-09

Vorspeise		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Geschmack	7	★	★	★	★	★	★	★			
Aussehen	8	★	★	★	★	★	★	★	★		
Pfiffigkeit	7	★	★	★	★	★	★	★			
Gesamt	7	★	★	★	★	★	★	★			

Bemerkungen

Hauptspeise		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Geschmack	8	★	★	★	★	★	★	★	★		
Aussehen	8	★	★	★	★	★	★	★	★		
Pfiffigkeit	9	★	★	★	★	★	★	★	★	★	
Gesamt	8	★	★	★	★	★	★	★	★		

Bemerkungen

Die Rotkrautknödel waren sehr lecker. Das Fleisch etwas zu trocken

Dessert		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Geschmack	9	★	★	★	★	★	★	★	★	★	
Aussehen	8	★	★	★	★	★	★	★	★		
Pfiffigkeit	8	★	★	★	★	★	★	★	★		
Gesamt	8	★	★	★	★	★	★	★	★		

Bemerkungen



Angelika

Menü-Wertung

5-Dec-09

Vorspeise

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack 6

★	★	★	★	★	★				
---	---	---	---	---	---	--	--	--	--

Aussehen 6

★	★	★	★	★	★				
---	---	---	---	---	---	--	--	--	--

Pfiffigkeit 6

★	★	★	★	★	★				
---	---	---	---	---	---	--	--	--	--

Gesamt 6

★	★	★	★	★	★				
---	---	---	---	---	---	--	--	--	--

Bemerkungen

Hauptspeise

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack 7

★	★	★	★	★	★	★			
---	---	---	---	---	---	---	--	--	--

Aussehen 8

★	★	★	★	★	★	★	★		
---	---	---	---	---	---	---	---	--	--

Pfiffigkeit 8

★	★	★	★	★	★	★	★		
---	---	---	---	---	---	---	---	--	--

Gesamt 8

★	★	★	★	★	★	★	★		
---	---	---	---	---	---	---	---	--	--

Bemerkungen

Dessert

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack 8

★	★	★	★	★	★	★	★		
---	---	---	---	---	---	---	---	--	--

Aussehen 7

★	★	★	★	★	★	★			
---	---	---	---	---	---	---	--	--	--

Pfiffigkeit 8

★	★	★	★	★	★	★	★		
---	---	---	---	---	---	---	---	--	--

Gesamt 8

★	★	★	★	★	★	★	★		
---	---	---	---	---	---	---	---	--	--

Bemerkungen



Thomas

Menü-Wertung

5-Dec-09

Vorspeise		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Geschmack	7	★	★	★	★	★	★	★			
Aussehen	7	★	★	★	★	★	★	★			
Pfiffigkeit	7	★	★	★	★	★	★	★			
Gesamt	7	★	★	★	★	★	★	★			

Bemerkungen

Hauptspeise		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Geschmack	8	★	★	★	★	★	★	★	★		
Aussehen	8	★	★	★	★	★	★	★	★		
Pfiffigkeit	7	★	★	★	★	★	★	★			
Gesamt	8	★	★	★	★	★	★	★	★		

Bemerkungen

Dessert		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Geschmack	9	★	★	★	★	★	★	★	★	★	
Aussehen	8	★	★	★	★	★	★	★	★		
Pfiffigkeit	8	★	★	★	★	★	★	★	★		
Gesamt	8	★	★	★	★	★	★	★	★		

Bemerkungen



Stephan

Menü-Wertung

5-Dec-09

Vorspeise

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack	5	★	★	★	★	★				
Aussehen	7	★	★	★	★	★	★	★		
Pfiffigkeit	6	★	★	★	★	★	★			
Gesamt	6	★	★	★	★	★	★			

Bemerkungen

Dem Gurkensalat hat etwas würze gefehlt

Hauptspeise

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack	6	★	★	★	★	★	★			
Aussehen	6	★	★	★	★	★	★			
Pfiffigkeit	7	★	★	★	★	★	★	★		
Gesamt	6	★	★	★	★	★	★			

Bemerkungen

Rollkrautknödel waren super.
Die Sosse etwas zu leicht

Dessert

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack	7	★	★	★	★	★	★	★		
Aussehen	7	★	★	★	★	★	★	★		
Pfiffigkeit	7	★	★	★	★	★	★	★		
Gesamt	7	★	★	★	★	★	★	★		

Bemerkungen

Geschmacklich sehr gut