



Weihnachtsmenü der FSBHM Landeck-Perjen

Kürbistürmchen mit Rohren und Ziegenkäse
an Blattsalaten

mariniert mit Kürbiskernöl

Jourgebäck

☺☺☺

Pastinakenschaumsüppchen

☺☺☺

Ragout vom heimischen Wild

Serviettenknödel

Apfel-Blaukraut

☺☺☺

Weihnachtliche Dessertvariation

(Apfelküchlein, Zimtschaum, Walnussparfait, Honigwabe)



Kürbis-Rohren-Törtchen an Blattsalaten

Zutaten für 6 – 8 Personen

2 Stk. Rohnen

Kürbismousse

250 g Kürbisfleisch ohne Fleisch
(Hokkaido)

1 Schalotte

1 El Butter

50 ml Weißwein

100 ml Gemüsefond

Saft 1 Zitrone

1-2 Blatt Gelatine

Salz und Pfeffer aus der Mühle

1 Pr. Zimt

1 Pr. Curry

1 Pr. Paprikapulver

1/8 l Obers

Ziegenfrischkäse

100 g Ziegenfrischkäse

100 g Topfen

2 El Sauerrahm

Salz, Pfeffer

Gemischter Salat

3-4 Handvoll Blattsalate der

Saison

Dressing

1 El Honig

3 El Balsamicoessig

3 El Rapsöl

2 El Kürbiskernöl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Kürbismousse

-  Kürbis waschen, halbieren, entkernen und grob raspeln
-  Schalotte schälen und kleinwürfelig schneiden
-  Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Schalotten anschwitzen und andünsten
-  Kürbis zugeben und mitrösten
-  Mit Weißwein löschen, sehr gut reduzieren lassen und zugedeckt weich dünsten lassen
-  Wenn notwendig etwas Gemüsefond für das Dünsten zugießen
-  Gelatine in kaltem Wasser einweichen
-  Obers steif schlagen und kühl stellen
-  Weich gedünsteten Kürbis pürieren und durch ein Sieb passieren
-  Mit Salz, Pfeffer, Zimt, Curry und Paprikapulver gut abschmecken
-  Gelatine in warmen Kürbispüree auflösen

Wichtig:

Sollte das Püree bereits wieder kalt sein, Gelatine in etwas Flüssigkeit auflösen, Temperaturengleich machen und unter das Püree rühren

-  Steif geschlagenes Obers unter die Masse heben und gut abschmecken
-  Mousse in eine flache Wanne füllen und über Nacht kaltstellen

Ziegenfrischkäse

-  Ziegenfrischkäse glattrühren
-  Topfen und Sauerrahm zugeben und Masse glattrühren
-  Mit Salz gut abschmecken



Rohren

- 🍴 Rohren, wenn notwendig, kochen, auskühlen lassen, schälen und in 2 mm dicke Scheiben (Wurstmaschine) schneiden
- 🍴 Mit einem Kreisausstecher runde Kreise ausstechen und Scheiben kühl stellen
- 🍴 Die restlichen Rohrenstücke pürieren und mit einer Prise Kümmel und Salz abschmecken

Salat

- 🍴 Salat putzen, waschen, gut trocken schleudern und bis zum Anrichten kalt stellen

Dressing

- 🍴 Alle Zutaten für das Dressing in ein hohes Gefäß geben und gut vermengen

Anrichten

- 🍴 Kürbismousse und Ziegenkäsecreme jeweils einen Spritzsack füllen
- 🍴 Zum Anrichten je eine Rohren-Scheibe auf einen Glasteller setzen und abwechselnd mit Kürbismousse und Ziegenkäse zu einem Türmchen schichten
- 🍴 Mit einer Rohren-Scheibe abschließen
- 🍴 Darauf einen Tupfen Ziegenfrischkäse spritzen und mit Kräutern ausgarnieren
- 🍴 Blattsalate marinieren und neben das Türmchen setzen
- 🍴 Pürierte Rohren punktartig auf dem Teller verteilen



Dinkelweckerl

Zutaten für 15 Stk.

300 g Dinkelvollkornmehl

200 g Weizenmehl

1 El Salz

1 El Zucker

½ Würfel Germ

2 El Olivenöl

300 – 350 ml Wasser

Öl zum Bestreichen

Saaten zum Bestreuen

Zubereitung

-  Dinkel mahlen und mit Weizenmehl in Rührschüssel geben
-  Zucker und Salz zugeben
-  Germ mit 1 El Wasser auflösen
-  Wasser und Öl zugeben und zu einem geschmeidigen, eher weichen Teig kneten (Küchenmaschine + Knethacken)
-  Teig mit etwas Mehl bestreuen und zugedeckt an einem warmen Orte gehen lassen, bis dieser das doppelte Volumen erreicht hat
-  Backrohr vorheizen, 180°C, Backbleche vorbereiten
-  Germteig auf bemehlter Arbeitsfläche durchkneten, in 60 g schwere Teile portionieren
-  Teigstücke zu kleinen Weckerl formen, mit Öl bestreichen und mit Saaten bestreuen
-  Ca. 15 – 20 Minuten backen



Pastinakenschaumsüppchen

Zutaten für 6 Personen

- 1 Zwiebel
- 500 g Pastinaken
- 2 Kartoffeln
- 1 El Öl
- 1 Knoblauchzehe
- 0,75 l Gemüsesuppe/Wasser
- Salz, Pfeffer
- 1/8 Obers
- ½ Bund Petersilie, gehackt

Zubereitung

-  Pastinaken und Kartoffeln gut waschen und raffeln
-  Zwiebel schälen, halbieren und kleinwürfelig schneiden
-  Öl in Kochtopf erhitzen, Zwiebel anschwitzen, geraffelt Gemüse zugeben und kurz mitrösten, mit Suppe/Wasser aufgießen
-  würzen und 30 Min. köcheln lassen
-  Suppe mit dem Stabmixer pürieren
-  gut abschmecken mit Obers verfeinern
-  1/3 der Suppe mit dem Pürierstab aufschäumen
-  Restliche Suppe anrichten und 1 El aufgeschäumte Suppe darauf geben

Speckchips

Zutaten

- 250 g Karree-Speck

Zubereitung

-  Backblech mit Backtrennpapier auslegen
-  Backrohr vorheizen, 180°C, Heißluft
-  Karree-Speck in sehr dünne Scheiben schneiden und einzeln auf das Blech legen
-  Speckscheiben im Backrohr knusprig braten und auskühlen lassen



Sesamstangerl

Zutaten

1 Pkg. Blätterteig

1 Ei

Grobes Salz

Zubereitung

-  Backblech mit Backtrennpapier belegen
-  Backrohr vorheizen, 180°C, HL
-  Blätterteig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen
-  Mit Hilfe eines Lineals und einem Teigrad 2 cm breite und 15 cm lange Streifen zuschneiden
-  Teigstreifen mit Ei bestreichen und mit groben Salz bestreuen
-  Streifenenden festhalten und mehrmals gegeneinander drehen
-  Stangerl nochmals mit Ei bestreichen und im Backofen 10 bis 12 Minuten goldbraun backen
-  Auf ein Gitter legen und auskühlen lassen



Ragout vom heimischen Wild

Zutaten für 6 Personen

600 g Hirschschulter	Gewürzsäckchen:
50 g Bauchspeck	5 Stk. Wacholderbeeren
1 kl. Zwiebel	5 Stk. Pfefferkörner
1 Karotte	1 Lorbeerblatt
50 g Sellerie	1 Zweig Thymian
2 El Öl	1 Zweig Rosmarin
1 El Tomatenmark	1 kl. Stück Zimtrinde
50 g Preiselbeeren	1 Nelken
Zum Aufgießen:	1 Knoblauchzehe, zerdrückt
300 ml Rotwein	Zum Binden:
100 ml Orangensaft	100 ml Wasser
400 ml Wildfond	1 El Maizena
(alternativ Rindsuppe od. Suppenwürze mit Wasser)	Salz und Pfeffer zum Würzen

Zubereitung

Vorbereitung:

- 👉 Alle Gewürze in ein Gewürzsäckchen oder alternativ in einen Teebeutel geben, gut verschließen
- 👉 Fleisch waschen und in ca. 3 cm große Würfel schneiden
- 👉 Zwiebeln schälen Sellerie und Karotten gut waschen und in 2x2 cm große Stücke schneiden
- 👉 Speck kleinwürfelig schneiden

Braundünsten:

- 👉 Öl in Kochtopf erhitzen
- 👉 Fleisch partienweise scharf anbraten, herausgeben
- 👉 Evtl. nochmals etwas Öl in Topf geben, Speck und Gemüse gut anrösten
- 👉 Tomatenmark zugeben und ebenfalls mitrösten
- 👉 Immer wieder mit etwas Rotwein ablöschen, Bratensatz vom Topfboden lösen und einkochen → diesen Vorgang 2-3 x wiederholen, damit eine schöne Braunfärbung entsteht
- 👉 Mit restlicher Flüssigkeit (restl. Rotwein, Orangensaft und Wildfond) aufgießen
- 👉 Preiselbeeren und Gewürzsäckchen zugeben, sowie salzen
- 👉 Hitze reduzieren und Ragout bei geschlossenem Deckel ca. 1 - 1,5 Std. weichdünsten

Fertigstellung:

- 👉 Fleisch mit einem Lochschöpfer herausheben und Gewürzsäckchen entfernen
- 👉 Sauce passieren, mit angerührtem Maizena binden und gut abschmecken
- 👉 Fleisch wieder zugeben und Ragout nochmals kurz erwärmen



Serviettenknödel

Zutaten für 6 Personen

8 Semmel vom Vortag bzw.

350 g Knödelbrot

Ca. 300 ml Milch, lauwarm

4 Eier

Muskat, Salz

1 kl. Zwiebel

1 El Butter/Butterschmalz

½ Bd. Petersilie

Zubereitung

-  Semmel kleinwürflig schneiden und in eine große Schüssel geben
-  Milch leicht anwärmen und mit Eiern verrühren
-  Milch-Ei-Gemisch über Brot gießen, mit Muskat und Salz würzen und gut vermengen
-  Knödelmasse ca. 20 Minuten ziehen lassen
-  Petersilie fein hacken
-  Zwiebel kleinwürflig schneiden und in Butter anschwitzen, gehackte Petersilie zugeben, etwas abkühlen lassen und unter die Knödelmasse mengen
-  In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen
-  Zwei Servietten anfeuchten
-  Aus der Knödelmasse zwei Rollen formen und auf die Serviette legen
-  Serviette locker zuschlagen und die Enden mit Garn zubinden
-  Die Serviettenknödel in das Salzwasser einlegen und ca. 30 Min. garziehen



Apfel-Blaukraut

Zutaten für 6 Personen

- 1,0 kg Rotkraut
- 1 – 2 Äpfel
- 1 kl. Zwiebel
- 2 El Butterschmalz
- 2 El Ribiselmarmelade
- 1 Pr. Zimt
- Salz
- 250 ml Orangensaft

Zubereitung

-  Rotkraut zuputzen und fein hobeln
-  Äpfel waschen und fein raspeln
-  Rotkraut, Äpfel, Zimt, Marmelade und Salz vermischen
-  Zwiebel schälen, halbieren und kleinwürfelig schneiden
-  Butterschmalz in einem Topf erhitzen und Zwiebeln anschwitzen
-  Vermischtes Kraut zugeben und kurz andünsten
-  Mit Orangensaft aufgießen und Kraut bei mittlerer Stufe ca. 30 Minuten dünsten
-  Wenn notwendig, während des Dünstens mit noch etwas Flüssigkeit aufgießen
-  Kraut, wenn notwendig, mit Zucker, Zimt und Salz gut abschmecken

Tipp:

Kraut mit 50 g Edelbitterschokolade abschmecken



Apfelküchlein

Zutaten für 6 Stk.

Mürbteig:

200 g Mehl

50 g Haselnüsse

100 g Butter

80 g Staubzucker

1 Pr. Salz

1 Pr. Zimt

1 Ei

Fülle:

0,5 kg Äpfel

Saft von 1 Zitrone

3 El Zucker

2 El Nüsse

¼ Tl Zimt

Guss:

250 g Sauerrahm

200 ml Obers

2 Eier

80 g Zucker

1 Tl Vanillezucker

Schale von 1 Zitrone

40 g Stärke (Maizena)

Zubereitung

Mürbteig:

- 👉 Zutaten rasch zu einem Mürbteig verarbeiten, abdecken und für mind. 30 Minuten kühl stellen

Fülle:

- 👉 Äpfel waschen, schälen, entkernen und kleinwürfelig schneiden
- 👉 Äpfel mit restlichen Zutaten vermengen und wenn nötig, noch etwas Zucker zugeben

Guss:

Sauerrahm glatt rühren und mit restlichen Zutaten vermengen

Fertigstellung:

- 👉 Backrohr vorheizen, 180°C, Heißluft
- 👉 Tartelettform gut ausfetten und mit Nüssen ausstreuen

Tipp: Alternativ eine Muffinsform verwenden

- 👉 Mürbteig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen
- 👉 Runde Kreise ausstechen und die Formen damit auslegen
- 👉 Apfelfülle hineingeben und Törtchen mit Guss übergießen
- 👉 Törtchen ca. 20 Minuten backen



Zimtsauce

Zutaten

- ½ l Milch
- ½ Vanilleschote
- ½ Tl Zimt
- 60 g Kristallzucker
- 20 g Maisstärke
- 2 Dotter
- 1 El Rum

Zubereitung

- ☞ 2/3 der Milch mit Vanilleschote sowie Vanillemark aufkochen
- ☞ Kristallzucker, Zimt, Maistärke und restliche Milch glattrühren und in kochende Milch einrühren, unter ständigem Rühren nochmals aufkochen lassen
- ☞ Topf von der Herdplatte ziehen und Dotter rasch unter ständigem Rühren einrühren
- ☞ Vanilleschote entfernen und Vanillesauce mit Rum abschmecken

Walnussparfait

Zutaten für 12 Personen

Parfait

- 100 g Walnüsse
- 250 ml Milch
- 250 ml Obers
- 1 Vanilleschote
- 4 Eigelb
- 100 g Staubzucker

Karamellisierte Walnüsse

- 100 g Walnüsse
- 50 ml Wasser
- 50 g Zucker
- 1 El Butter
- 1 Tl Vanille
- 1 Pr. Zimt

Zubereitung

Parfait

- ☞ Parfaitform mit Frischhaltefolie auslegen
- ☞ Walnüsse in einer beschichteten Pfanne trocken rösten und auskühlen lassen
- ☞ Milch und Obers in einen Topf geben
- ☞ Vanilleschote der Länge nach halbieren, Mark auskratzen und Mark, sowie Vanilleschote in den Topf geben
- ☞ Milch- Obers-Gemisch erhitzen und ca. 2-3 Minuten leicht köcheln lassen
- ☞ Topf von der Hitze nehmen, Vanilleschote herausnehmen und auf ca. 70°C abkühlen lassen – in einen Schneekessel geben
- ☞ Dotter und Staubzucker zugeben und Masse schaumig schlagen
- ☞ Geröstete Walnüsse untermengen und Parfaitmasse in die vorbereitete Form füllen
- ☞ Parfait über Nacht tiefkühlen



Karamellierte Walnüsse

- 👉 Blech mit Backtrennpapier vorbereiten
- 👉 Walnüsse grob hacken
- 👉 Wasser, Zucker, Vanillezucker, Pr. Zimt und Butter in einer Pfanne erhitzen und Gemisch leicht karamellisieren lassen

Wichtig:

Zu Beginn hohe Hitze, dann auf mittlere Stufe reduzieren, damit Zucker nicht verbrennt

- 👉 Walnüsse zugeben und diese unter ständigem Schwenken mit karamellisiertem Zucker umhüllen
- 👉 Karamellierte Walnüsse auf das vorbereitete Backpapier geben, mit einer Gabel einzelne Nüsse lösen, abkühlen und trocknen lassen

Anrichten

- 👉 Parfait ca. 15 Minuten vor dem Anrichten aus dem Tiefkühler nehmen und etwas antauen lassen
- 👉 Parfait in Scheiben schneiden
- 👉 Auf den Teller ein paar karamellierte Walnüsse streuen und darauf das Parfait setzen
- 👉 Parfait ebenfalls mit karamellisierten Walnüssen bestreuen und mit Minze ausgarnieren

Honigwaben

Zutaten für ca. 20 Scheiben

- 125 g Kristallzucker
- 60 g Bienenhonig
- 60 g Mehl
- 75 g Butter, zimmerwarm
- 1 Prise Salz

Zubereitung

- 👉 Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Kochlöffel/den Händen zu einem glatten Teig rühren
- 👉 Masse mind. 30 Minuten kaltstellen
- 👉 Backblech mit Backpapier vorbereiten
- 👉 Backrohr auf 180°C vorheizen
- 👉 Aus Masse murmelgroße Kugeln formen und diese auf das Blech legen

Wichtig:

zwischen den einzelnen Kugeln genügend Platz lassen, da die Masse stark auseinanderläuft

- 👉 Kugeln ca. 5 Minuten backen und auskühlen lassen
- 👉 Honigwaben als Deko für Cremen, Eis, Obstsalaten usw. verwenden



Apfelchips

Zutaten

- 4 Äpfel
- Saft von 1 Zitrone
- 1 Pr. Zimt
- Kristallzucker

Zubereitung

-  Backbleche mit Backtrennpapier belegen
-  Backrohr vorheizen, 120°C, HL
-  Äpfel gut waschen und trocknen
-  Äpfel mit Kerngehäuse in sehr dünne Scheiben schneiden und auf das Backpapier legen
-  Apfelscheiben mit Zitronensaft bestreichen, mit Kristallzucker und Zimt bestreuen
-  Im Backrohr ca. 40 Minuten trocknen
-  Apfelscheiben vom Bleck lösen, einzelnen auf ein Glaciegitter legen und über Nacht fertig trocknen lassen