



Dreigängiges Weihnachts-

Menü vom Spitzenkoch

Die Zeit zwischen Weihnachten und Silvester ist nicht immer besinnlich. Denn Millionen Deutsche schwitzen in diesen Tagen in ihrer Küche. Angetrieben vom eigenen Ehrgeiz und der hungrigen Verwandtschaft. Jetzt bloß nichts falsch machen!

Wenn auch Sie in diesem Jahr auf der Suche nach einem zuverlässigen Rezept für die Feiertage sind, haben Sie sich soeben die perfekte Anleitung heruntergeladen. Denn hier kommt ein Drei-Gänge-Menü von einem der es wissen muss: Maximilian Plötz, Inhaber des Tölzer Forsthauses und Landessieger des diesjährigen Gastro-Awards.

Pilzsuppe

- ½ Zwiebel in Würfel
- 50 g Margarine oder Butter
- 200 g frische Pilze (z. B. Champignons)
- 50 g Mehl
- Etwas Weißwein
- ¼ l Gemüsefond oder Brühe
- ¼ l Sahne
- 2 Zweige Thymian, Salz, Pfeffer, Schnittlauch oder Petersilie





Margarine im Topf erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten und die geschnittenen Pilze sowie Thymian dazugeben. Das Ganze etwas anbraten, mit Mehl stäuben und mit Weißwein ablöschen. Den Gemüfefond und die Sahne dazugeben, alles gut verrühren und langsam köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken, alles pürieren und mit Schnittlauch oder Petersilie garnieren.

Hirschmedaillons, Nusspätzle, Rosenkohlblättern & Johannisbeer-Soße

Spätzle:

- 250 g Mehl
- 50 g gemahlene und geröstete Haselnüsse
- 3 Eier
- Salz, Muskat, Pfeffer
- Ca. 375 ml Wasser

Das gesiebte Mehl in eine Schüssel geben, die Nüsse, Salz, Pfeffer und Muskat dazu und gut vermengen. Nach und nach das Wasser hinzugeben, bis ein zähflüssiger Teig entsteht. Mit einem Spätzlehobel oder Brett wird der Teig ins kochende Wasser geschabt. 2-3 Minuten kochen lassen, durch ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.

Rosenkohlblätter: Zunächst: 250g Rosenkohl putzen und die grünen Blätter abzupfen.

Hirschrücken: Für den Hirschrücken etwa ein Kilo Fleisch beim Jäger oder Metzger bestellen.

Soße (geht auch schon am Vortag):

- Sehnen und Haut vom Hirschrücken
- 1 Bund Suppengemüse
- 1 EL Tomatenmark
- Etwas Rotwein, Johannisbeer-Sirup und Brühe zum Ablöschen
- Ein Lorbeerblatt, Wachholderbeeren, Pfeffer und Salz

Garnitur:

- 150 g geviertelte Champignons
- ½ Schale rote Johannisbeeren
- 1 Lauchzwiebel

Öl im Topf erhitzen, die vom Rücken abgeschnittenen Sehnen und Haut scharf anbraten, leicht anbräunen, klein geschnittene Karotten, Lauch und Sellerie dazu. Danach Tomatenmark hinzu und alles mit Rotwein und Brühe ablöschen.

Alles mit einem Lorbeerblatt und Wachholderbeeren 1,5 bis 2 Stunden reduzieren lassen. Hat die Soße die gewünschte Konsistenz erreicht, wird sie durch ein feines Sieb passiert sowie mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.





Der Hirschrücken wird in 3 Zentimeter dicke Scheiben geschnitten und in der heißen Pfanne angebraten bis der Kern rosa ist. Den geputzten Rosenkohl in einer Pfanne mit Butter dämpfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Auch die Spätzle kommen jetzt noch einmal mit Butter in die Pfanne und werden ebenfalls mit Salz, Pfeffer und Muskat abgeschmeckt. Ist alles fertig geht's an Anrichten. Wer's jetzt besonders schön haben will, muss nochmal an die Pfanne: Hier werden die geschnitten Pilze zusammen einer fein geschnittenen Lauchzwiebel und roten Johannisbeeren in der Pfanne geschwenkt und auf das Fleisch gegeben.

Quarkknödel mit Waldbeerenragout

Schokoladensöße

- 6 Scheiben Weißbrot ohne Rinde
- 60 g Butter
- 60 g Mehl
- 20 g Gries mit einer Prise Salz
- Saft einer ¼ Zitrone, 20 g Vanillezucker
- 250 g Magerquark
- 1 Schuss Rum
- 2 Eier
- Zum Wälzen: Zimt, Zucker, geröstete Haselnüsse und Semmelbrösel

Beerenragout:

Um unnötigen Stress zu vermeiden, empfehlen wir an dieser Stelle fertiges Beerenragout/Rote Grütze zu verwenden. Dieses kann dann nach Belieben mit Apfel- und Johannisbeersaft verfeinert werden.

Schokosoße:

- 200 g Kuvertüre
- ¼ l Sahne
- 30 g Honig
- Vanillezucker

Sahne mit Honig aufkochen, lauwarm abkühlen lassen und die geschmolzene Kuvertüre einrühren. Das Weißbrot in ein Zentimeter dicke Würfel schneiden. Die Butter weich werden lassen, danach die Eier dazugeben und gut verrühren. Danach kommt der Quark, Vanillezucker, Zitronensaft und der Rum dazu. Das Ganze zu einer glatten Creme verrühren und die Weißbrotwürfel sowie das Mehl mit Gries und Salz unterrühren. Anschließend ruht die Masse eine Stunde im Kühlschrank.

Zum Kochen werden aus der Masse kleine Knödel gedreht oder ausgestochen und für ca. acht Minuten im kochenden Wasser gegart. Anschließend die Knödel gut abtropfen lassen und in der vorher gefertigten Mischung aus Zucker, Zimt, Haselnüssen und Semmelbröseln gewälzt.

Angerichtet werden die Knödel mit dem Beerenragout und Puderzucker auf einem tiefen Teller.

*Wir wünschen Ihnen ein
Frohes Fest*

Unser Tipp: Wer sich selbst auch einmal verwöhnen lassen will, ist beim Gastro-Award-Landessieger „Forsthaus Bad Tölz“ sicherlich an der richtigen Adresse. Infos hierzu finden Sie im GastroGuide auf www.OberlandGuide.de.

