Moma Last-Minute Weihnachtsmenü

VORSPEISE

Rote Bete Carpaccio mit Himbeeren und Minze

(Für 4 Personen)

Zutaten:

- 200 g Ziegenkäse
- 2 El Zucker
- 4 Stück gekochte Rote Bete
- 5 El Fruchtessig
- 1 El Honig
- 150 g Beeren
- Olivenöl
- Minze
- Salz und Pfeffer

Rezept:

Die vorgekochten rote Bete in dünne Scheiben hobeln und auf einem Teller anrichten.
Fruchtessig und Olivenöl darüber geben.
Beeren durchschneiden und auf die dünnen Rote Bete Scheiben legen.
Frische Minze zupfen und darüber geben.
Ziegenfrischkäse in einen Spritz- oder Gefrierbeutel füllen und kleine Hügel auf das Rote Beete Carpaccio spritzen.

HAUPTGANG

Rosa Entenbrust mit Mandel-Gewürz Butter und lauwarmer Rotkohl Salat

Zutaten:

- 4 Stück Entenbrust
- 40 g Mandeln ganz
- 50 ml Orangensaft
- 50 g Butter
- Wildgewürz
- Thymian
- Salz und Pfeffer

- 400 g Rotkohl
- 2 El Preiselbeeren
- 2 El Rotweinessig
- Ingwer
- Salz und Pfeffer

Rezept Entenbrust:

Überschüssiges Fett von Entenbrust entfernen. Entenbrust mit Salz und Wildgewürz würzen.
10 Minuten ruhen lassen. Entenbrust auf der Haut-Seite in eine kalte Pfanne legen.
Scharf anbraten und im Anschluss umdrehen. Dann eine Flocke Butter und Mandeln in die Pfanne geben.
Entenbrust auf ein Backblech geben, Mandelbutter darüber geben und bei 180 Grad ca. 10 bis 15 Minuten
(je nach Dicke der Entenbrust) in den Ofen. Im Anschluss 5 Minuten ruhen lassen, dann in Streifen schneiden.

Rezept Rotkohl:

Rotkohl in feine Streifen schneiden oder hobeln und in eine große Schüssel geben.
Etwas Salz, 2 EL Preiselbeeren, einen Schuss Rotweinessig und frisch geriebenen Ingwer dazugeben.
Im Anschluss kräftig durchkneten. Durchziehen lassen.
Rotkohl auf einen Teller geben, Entenbruststreifen darauf anrichten. Im Anschluss die Mandel-Butter darüber geben.

DESSERT

Armer Ritter vom Stollen mit Eierlikör und Vanilleeis

Zutaten:

- 400 g Marzipanstollen
- 80 ml Eierlikör
- 1 Ei
- 250 ml Sahne
- 4 Kugel Vanilleeis
- 50 g Butter
- 1 El Zucker
- Prise Zimt

Rezept:

Stollen in fingerdicke Scheiben schneiden.
1 Ei, ca. 4 El Schlagsahne und 2 El Eierlikör mixen und die Masse gut verrühren.
Die Stollen-Scheiben in die Ei-Sahne-Eierlikör-Masse tunken.
Butter in einer Pfanne erhitzen und Stollen-Scheiben von beiden Seiten goldbraun braten.
Währenddessen den Rest der Schlagsahne steif schlagen.
Zucker und Zimt auf einem Teller mixen, den goldbraunen Stollen darin wälzen.
Stollen auf einem Teller anrichten, eine Kugel Vanilleeis und einen EL Schlagsahne darauf anrichten, nach Belieben Eierlikör darüber geben.