

Krustentier-Ragout

Gemeinsam einkaufen, zusammen kochen und mit der ganzen Familie genießen.

Vorspeise

**Maronensuppe
mit geräucherter Gänsebrust**

Hauptgang

**Krustentier-Ragout im Reisrand
mit grünem Spargel und Lachskaviar**

Dessert

**Warmer Lebkuchen
mit Mandarinen-Ragout**

Einkaufsliste

Zutaten für 4 Personen

Maronensuppe mit geräucherter Gänsebrust

- 100 g Gänsebrust (geräuchert)
- 2 Schalotten
- 0,6 l Geflügelfond
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 200 g Maronen (geschält, vorgegart)
- 1 Kartoffel (mehligkochend)
- 100 ml Weißwein (trocken)

Krustentier-Ragout im Reiserand mit grünem Spargel und Lachskaviar

- 600 g gemischte Krustentiere (TK, z. B. Garnelen, Shrimps, ...)
- 200 g Butter
- 1 kleines Glas Lachskaviar
- 200 g Duftreis
- Speisestärke
- Zucker
- 0,2 l Geflügelfond
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bund Dill
- 1 Schalotte
- 1 Karotte
- 2 Bund grüner Spargel
- 200 ml Weißwein (trocken)

Warmer Lebkuchen mit Mandarinen-Ragout

- 100 g Butter
- 48 g Mehl
- 90 g Zucker
- 3 Eier
- 100 g Zartbitter-Kuvertüre
- Vanille-Puddingpulver
- Lebkuchen-Gewürz
- Minze (frisch)
- Puderzucker
- 200 g Mandarinen
- 1 Zitrone (unbehandelt)
- 0,2 l Orangensaft

Liste für Kochutensilien

Bitte stellen Sie sich vor dem Kochen folgendes bereit:

Für die Vorspeise 1 Topf für die Suppe
 8 Holzspieße

Für den Hauptgang 1 Topf für das Gemüse
 1 Topf für die Soße
 1 Topf für den Reis
 1 beschichtete Pfanne für das Ragout

Des Weiteren 1–2 Schneidebretter
benötigen Sie scharfe Messer
 1 sauberes Küchentuch
 Schneebesen
 Zauberstab
 1 Küchenhobel
 1 elektrischer Handmixer

Für das Dessert 1 Schlagkessel
 1 Topf für das Wasserbad
 1 kleine Schüssel für die Kuvertüre
 4 ofenfeste Förmchen
 1 Topf für das Mandarinen-Ragout

Vorspeise

Maronensuppe mit geräucherter Gänsebrust

Vorbereitung

Für die Maronensuppe die Schalotten schälen, kleinwürfeln und in etwas Butter anschwitzen. Die Kartoffel ebenfalls schälen, kleinschneiden und zusammen mit den vorgegarten Maronen zu den Schalotten geben. Das Ganze mit einem Schuss Weißwein ablöschen, mit Geflügelbrühe auffüllen und bei milder Hitze köcheln lassen, bis die Kartoffeln und Maronen gar sind. Im Anschluss die Suppe mit dem elektrischen Stabmixer aufmixen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Notizen

Vorspeise

Maronensuppe mit geräucherter Gänsebrust

Zubereitung

Die geräucherte Gänsebrust in feine Streifen schneiden und auf die Holzspieße ziehen.

Die Suppe kurz vor dem Anrichten noch einmal aufschäumen und in Suppenschalen füllen. Nur noch etwas frisch geriebene Muskatnuss darüber reiben und die Suppen mit der geräucherten Gänsebrust servieren.

Fertig ist die Vorspeise.

Hauptgang

Krustentier-Ragout im Reisrand mit grünem Spargel und Lachskaviar

Vorbereitung

Zu Beginn des Hauptgangs einen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Karotte schälen und mit dem Küchenhobel in dünne Scheiben schneiden. Den grünen Spargel vom Strunk befreien und in gleichmäßige Rauten schneiden. Den Spargel ca. 1 Min. im kochenden Salzwasser blanchieren. Die Karottenscheiben hinzufügen, eine weitere mitkochen lassen und im Anschluss zusammen mit dem Spargel im Eiswasser abschrecken.

Für die Sauce eine kleine Zwiebel schälen, kleinschneiden und in Olivenöl glasig anschwitzen. Die Zwiebel mit etwas Weißwein ablöschen und bis zu $\frac{1}{3}$ einkochen lassen. Im Anschluss mit Geflügelbrühe auffüllen und mit in kaltem Wasser angerührter Speisestärke abbinden. Zum Schluss ca. 40 g Butter in die Sauce geben und mit dem Zauberstab aufmixen.

Für das Krustentier-Ragout die Garnelen und Schrimps schälen, den Darm entfernen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Tiefgefrorene Garnelen vorher langsam auftauen lassen.

Für den Duftreis einen Topf mit reichlich Salzwasser aufstellen und das Wasser mit etwas Zucker abschmecken. Den Reis in das kochende Wasser geben und bissfest garen. Überschüssiges Wasser zum Schluss abschütten.

Hauptgang

Krustentier-Ragout im Reisrand mit grünem Spargel und Lachskaviar

Zubereitung

Für das Krustentier-Ragout eine Pfanne mit etwas Olivenöl und einer Butterflocke aufstellen und die Garnelen darin gleichmäßig anbraten. Die Shrimps etwas später in die Pfanne geben und kurz mitschwenken. Kurz vor Schluss das blanchierte Gemüse zu den Krustentieren geben und darin erhitzen.

Nun noch etwas fein gehackten Dill und den Kaviar unter die Weißwein-Sauce rühren.

Zum Anrichten je eine Kelle Reis auf den Teller geben und mit der Rückseite der Kelle eine Mulde in den Reis drücken. Das Ragout in die Mulde einfüllen und die Weißwein-Sauce darübergeben – fertig!

Fertig ist der Hauptgang.

Notizen

Dessert

Warmer Lebkuchen mit Mandarinen-Ragout

Vorbereitung

Den Ofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und die ofenfesten Förmchen mit etwas Butter ausreiben und mit Zucker bestäuben.

Für den Lebkuchen die Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen, die Butter in kleinen Stücken hinzufügen und unterrühren. Die 3 Eigelb in einen großen Schlagkessel geben und zusammen mit dem Zucker schaumig aufschlagen. Die geschmolzene Kuvertüre und das Mehl unter die Eimasse rühren und mit dem Lebkuchen-Gewürz abschmecken. Den Teig in die vorbereiteten Förmchen füllen bis sie zu $\frac{3}{4}$ gefüllt sind. Für einen flüssigen Schokokern etwas Kuvertüre in die Mitte der Masse drücken. Die Lebkuchen kommen nun für ca. 20 Min. in den vorgeheizten Backofen.

Notizen

Dessert

Warmer Lebkuchen mit Mandarinen-Ragout

Zubereitung

Für das Mandarinen-Ragout die Mandarinen schälen und gründlich von der weißen Haut befreien. Den Orangensaft in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Den Zucker und die Schale einer unbehandelten Zitrone hinzufügen und mit in kaltem Wasser angerührten Puddingpulver zur Orangen-Sauce abbinden. Die Mandarinen in der Orangen-Sauce erhitzen (nicht mehr aufkochen).

Zum Anrichten das Mandarinen-Ragout in die Mitte des Tellers geben und den Lebkuchen noch ofenwarm darauf stürzen. Mit Puderzucker bestäuben und mit frischer Minze garnieren.

Fertig ist das Dessert.

Empfehlung: Zu dem Menü empfehlen wir einen trockenen Weißwein – Auxerrois (Saale-Unstrut).

Notizen
