

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de

Tel: +49 40 254 055 55

Web: www.michelsen-versand.de



3-Gänge-Weihnachtsmenü

Zutaten Vorspeise: Festlicher Salat mit Crevetten und Lachs

30 g Rucola Salat pro Person

4 Stück(e) Crevetten pro Person

40 g Gramm Räucherlachs pro Person

4 Stück(e) Cherry Tomaten pro Person

0.5 Stück(e) rote Paprika pro Person

8 Stück(e) halbe Walnüsse

30 g Pinienkerne

1 Teelöffel Cranberries getrocknet

40 g Parmesan grob gehobelt

Etwas Gourmet-Gewürz Meersalz

Etwas Gourmet-Gewürz schwarzer Pfeffer

Zutaten für das Dressing:

2 Teelöffel Honig mit Sanddorn

Etwas Balsamico Essig

Zubereitungszeit: 1 h

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 1 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Etwas Walnussöl

Etwas Punsch Glühwein Gewürze

1 Teelöffel Gourmet-Ketchup Balsamico und Basil

Zutaten Hauptgang - Rehfilet im Blätterteig (4 Personen)

250 g Rehfilet Pro Person

8 Blatt TK-Blätterteig Quadrate

4 Stück(e) Champignons pro Person

5 Stück(e) Schalotten

30 g Petersilie

3 Stück(e) Spekulatius Kekse

Etwas Meersalz mit Kornblume & rosa Pfeffer

Etwas Ei zum Bestreichen

1 kg grüne Bohnen

5 Stück(e) Scheiben Bacon

Etwas Bohnenkraut gerebelt

150 g Sauerrahm

Etwas Mango-Chutney

Etwas Kompottbirne, Preiselbeeren

Etwas Olivenöl

Dessert: Zutaten für 4 Pfannkuchen - Winterliche Bratapfel Pfannkuchen

150 ml Milch

2 Stück(e) Eier

4 Esslöffel Mehl

1 Messerspitze(n) Vanillezucker

1 Prise(n) Salz

1 Stück(e) Butter zum Braten

Zutaten für die Füllung

2 Stück(e) Äpfel

125 ml Apfelsaft

4 cl Ingwer-Liqueur

1 Prise(n) Nelken

1 Prise(n) Zimt

1 Esslöffel Bratapfel-Zucker

1 Esslöffel Rumtopf Konfitüre Extra

1 Prise(n) Zimt-Zucker nach Bedarf

Zubereitung Vorspeise: Festlicher Salat mit Crevetten und Lachs

1.

Den Rucola Salat waschen, trocken schleudern und auf dem Teller drapieren.

Mit Cherry Tomaten und Paprika hübsch garnieren.

Die Crevetten mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen und in der Pfanne glasig braten. Zusammen mit dem Lachs auf dem Salat verteilen. Mit Walnüssen, Pinienkernen und Cranberries bestreuen.

2. Aus den Zutaten für das Dressing eine Marinade rühren und großzügig über den Salat gießen.

Kurz vor dem Servieren mit gehobeltem Parmesan bestreuen.

Zubereitung Hauptgang - Rehfilet im Blätterteig

1. Das Fleisch salzen und pfeffern und im heißen Pflanzenöl in einer Pfanne rundum scharf anbraten. Die Champignons und die Schalotte fein hacken und ebenfalls in Pflanzenöl anbraten. Die Kekse fein zerkrümeln und ebenfalls in die Pfanne geben. Mit [Meersalz mit Kornblume & rosa Pfeffer](#) abschmecken. Die Masse leicht auskühlen lassen.

2. Den Blätterteig in gleichgroße Stücke schneiden und mit der Masse bestreichen. Jeweils ein Filet darauf setzen und den Blätterteig verschließen.

Das Ei verquirlen und den Teig damit bestreichen. Bei 190° Celsius für 15 Minuten backen.

3. In der Zwischenzeit den Bacon knusprig braten, die grünen Bohnen hinzu geben und mit Bohnenkraut, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Sauerrahm mit dem [Mango-Chutney](#) verrühren.

4. Die Fleischpakete mit den Bohnen und dem Dip anrichten.

Die Kompottbirnen mit den Preiselbeeren füllen und ebenfalls neben dem Fleisch anrichten.

Zubereitung Dessert - Winterliche Bratapfel Pfannkuchen

1. Die Zutaten für die Pfannkuchen mit dem Mixer zu einem nicht zu dickflüssigen Teig rühren. Die Butter in der Pfanne erhitzen lassen. Aus dem Teig in der Pfanne vier dünne Pfannkuchen braten. Jeder Pfannkuchen sollte etwa 90 Sekunden pro Seite goldgelb gebraten werden.

Die Pfannkuchen aus der Pfanne nehmen und sofort mit der [Rumtopf Konfitüre Extra](#) bestreichen.

2. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf Apfelsaft und [Ingwer-Liqueur](#), zusammen mit Nelken und Zimt weich dünsten. Mit dem [Bratapfel-Zucker](#) abschmecken.

Das Kompott auf der Konfitüre verteilen und die Pfannkuchen zu Dreiecken einschlagen oder einrollen.

Für die Garnitur: Zimt - Zucker, je 1 Kugel Eis nach Wahl - am Besten Karamell, Bratapfel, Zimt oder Vanille.

Mit dem [Zimt-Zucker](#) bestreuen und zusammen mit einer Kugel Eis nach Wahl servieren.