

Weihnachtsmenü mit Ente

Vorspeise

Mandelsuppe

Zutaten (4 Personen):

1 ¼ l Milch; 75 g Zucker; 150 geriebene Mandeln oder Mandelpaste; 2 EL Semmelbrösel; 2 Knoblauchzehen; 1 Prise grobes Meersalz; 4-5 Fäden Safran; 4-5 Zweiglein Petersilie; weiße Pfefferkörner; 2 dl kaltgepresstes Olivenöl

Zum Garnieren: 12 dünne, in Olivenöl angebratene Brotscheiben; 50 g geröstete Mandelscheiben

Zubereitung:

Meersalz, Safran, Pfeffer, Knoblauchzehen und Petersilie in einem Mörser zerstoßen.

Die Milch zum Kochen bringen. Mandeln und die Masse aus dem Mörser in die kochende Milch geben und 8 bis 10 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe mit den Brot- und Mandelscheibchen servieren.

Zwischengang

Zucchini Mozzarella Röllchen

Zutaten (4 Personen):

2 große Zucchini, 250 g fettarmer Mozzarella, 100 g hauchdünn geschnittener Parmaschinken, 0,5 Chilischote oder Chilipulver, 2 Frühlingszwiebeln, 1 EL Olivenöl, 1 EL Zitronensaft, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zucchini abwaschen und trocken reiben, dann mit dem Sparschäler oder einem scharfen Messer längs in dünne, breite Streifen schneiden. Mozzarella in hauchdünne Scheiben schneiden. Schinkenscheiben auf die Breite der Zucchinischeiben zuschneiden. Chilischote fein hacken.

Mehrere Streifen Zucchini mit Schinken, Mozzarella und Chili belegen, pfeffern, einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Jeweils vier bis sechs Röllchen in einer kleinen feuerfesten Form oder einer Muffinform nebeneinander aufstellen.

Restliche Zucchini, Mozzarella und Frühlingszwiebeln klein hacken, über die Röllchen streuen, nochmals mit etwas Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 20 Minuten backen. Die Röllchen mit Ciabatta oder auf Reis servieren.

Hauptspeise

Orangen-Ente

Zutaten (4 Personen):

1 Ente, ca. 2,5 kg; Salz, Pfeffer; 40 g Butter; 1 Bund Suppengrün; 1 Zwiebel; Thymian; 1 Lorbeerblatt; 1/8 l Weißwein; 1 EL Zucker; 1 EL Essig; 1/4 l Wasser; 1/8 l Orangensaft; 1 TL Speisestärke; 4 EL Orangenlikör; 4 Orangen

Zubereitung:

Die Ente ausnehmen, waschen, trockenreiben, innen und außen salzen und pfeffern. Auf die Saftpfanne des auf 225°C vorgeheizten Ofens legen, 60 Minuten braten. Dabei immer wieder mit einer Spicknadel einstechen.

Inzwischen in 30 g Butter das Entenklein mit Suppengrün, Zwiebel, Thymian und Lorbeerblatt anbraten, mit dem Wein ablöschen. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit Essig und Wasser ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn der Wein verdampft ist, den Karamell zum Entenklein geben und zugedeckt 45 Minuten schmoren. Dann den Orangensaft dazu gießen. Die Sauce durch ein Sieb gießen, mit der angerührten Speisestärke binden, mit dem Orangenlikör abschmecken.

Orangen schälen und in Scheiben schneiden oder die Spalten herauslösen, in 10 g Butter kurz erwärmen. Die Ente tranchieren, mit Orangenscheiben bzw. -spalten und etwas Soße begossen anrichten. Die restliche Soße getrennt dazu reichen.

Servieren Sie dazu Rosinenreis.

Dessert

Exotische Granita mit Champagner

Zutaten (4 Personen):

300 g Mango, 200 g Passionsfrucht, 120 ml Champagner oder Cremant, 50 g Zucker, 2-3 Minzstängel

Zubereitung

Den Zucker mit ca. 10 ml Wasser in einem Topf unter Rühren kochen bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Dann das Ganze vom Herd nehmen und abkühlen lassen

Die Mango und die Passionsfrucht schälen und in Stücke schneiden, dann in den Mixer geben und pürieren. Das Ganze in einer Schale mit dem Sirup und dem Champagner verrühren und in ein flaches Gefäß geben. Im Gefrierfach für 2 bis 3 Stunden gefrieren.

Wenn die Ränder anfangen zu gefrieren alles mit der Gabel durchmischen. Dann wieder ins Gefrierfach. Den Vorgang mit der Gabel etwa halbstündlich wiederholen, bis alles schön gefroren ist (ca. 3 bis 4 weitere Stunden).

Die Granita in hohen Gläsern mit einem Minzstängel dekoriert servieren.