

Tolles Topfgucker-Trio

Das Drei-Gänge-Menü passt perfekt & hebt die Stimmung

Kürbissuppe mit Pesto und Bacon

Zutaten für vier Personen:

600 g Hokkaido, 300 g Steckrübe, 200 g Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 8 g Ingwer, 2 Lorbeerblätter, 200 ml tr. Weißwein, 1 Bund Petersilie, 1 EL Kürbiskernmus, 2 EL Zitronensaft, 3 EL Parmesan, 150 ml naturtrüber Apfelsaft, 1 EL Honig, ½ TL Cayennepfeffer, 4 Scheiben Bacon, 1 EL Kürbiskerne.

Zubereitung:

Hokkaido waschen, Strunk und Kerne entfernen und grob würfeln. Steckrübe, Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen und ebenfalls würfeln. Zwiebeln, Ingwer und die Hälfte des Knoblauchs mit den Lorbeerblättern in einem Topf mit 4 EL Olivenöl goldbraun anbraten. Kürbis-, Steckrüben- und Kartoffelwürfel dazugeben und etwa 8 Min. anbraten. 1 TL Salz hinzufügen, mit Weißwein ablöschen und etwa 600 ml Wasser aufgießen. Aufkochen lassen und bei geschlossenem Deckel etwa 25 Min. köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Für das Pesto Petersilie waschen, Blättchen abzupfen und mit dem restlichen Knoblauch, 100 ml Olivenöl, Kürbiskernmus, ½ TL Salz, Zitronensaft und Parmesan fein pürieren. Lorbeerblätter aus der Suppe nehmen. Suppe mit 150 ml Apfelsaft pürieren und mit Salz, Honig, Cayennepfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Suppe mit Pesto, gebratenem Bacon und Kürbiskernen garnieren.



Foto: BVEO

Martinsgans

Zutaten für vier Personen:

6 Brötchen vom Vortag, 120 ml Vollmilch, 2 Eier, 2 Schalotten, 2 Zweige glatte Petersilie, 2 Zweige Majoran, 1 EL Butter, Muskat, 1 küchenfertige Gans (5 kg), 3 Äpfel, 2 Zwiebeln, 1 Orange, 300 g Maroni, 4 EL Bratenfond, 4 EL Calvados, etwas Honig, Salz, Pfeffer, Thymian, Beifuß.

Zubereitung:

Brötchen in Stücke schneiden, zusammen mit klein gehackten Schalotten und Kräutern sowie Butter, Muskat und Pfeffer in eine Schüssel geben. Mit warmer Milch übergießen, 10 Minuten aufquellen lassen, gut durchmengen. Knödel formen, in siedendes (nicht kochendes) Wasser geben und 20 Min. kochen. Auskühlen lassen und stückeln. Derweil Schalen der Maroni kreuzförmig einschneiden, 20 Min. im Ofen rösten, Schalen entfernen, Fleisch vierteln. Gans innen und außen mit Honig und Gewürzen einreiben. Äpfel, Zwiebel und Orange säubern und würfeln. ⅔ mit den Knödeln und je 2 EL Bratenfond und Calvados vermengen. Gans mit der Masse füllen. Ofen auf 200 °C vorheizen. Gans mit der Brust nach oben in einen Bräter legen, 500 ml heißes Wasser dazugießen, restliche Zutaten hineingeben. Nach 30 Min. Hitze auf 180 °C reduzieren, alle 20 Min. mit dem Saft großzügig übergießen. Nach spätestens 4 Stunden ist sie gar.



Foto: Fotolia.com/ ExQuisine

WILLS WEIHNACHTEN IM SCHLOSS

Lachen und schlemmen in historischem Ambiente:

Dazu lädt Hastenraths Will alle Freunde guten Humors und köstlichen Essens ins ehrwürdige Schloss Rahe ein. Bei einem exklusiven Drei-Gänge-Menü erzählt der charismatische Landwirt die Weihnachtsgeschichte, wie sie noch niemand zuvor gehört hat: Natürlich gibt er sie nicht einfach nur wieder, sondern erläutert und interpretiert die historischen Ereignisse.

Akkurat entschlüsselt Will das jahrhundertealte Mysterium und entwickelt dabei einige hintersinnige Gedanken.

Begleitet wird der Laienhistoriker dabei von Josef Wallraven und Dirk Bachmann, zwei exzellenten Musikern an diversen Instrumenten, die den Geist der Weihnacht ins Schloss zaubern. Dazu können sich die Gäste ein Trio aus Kürbissuppe (s. oben), Schweinemedaillons und Schokoladen-Truffon schmecken lassen, das vom renommierten Cateringpartner vor Ort, *event probat*, serviert wird. Einfach köstlich komisch!

Donnerstag, 28. November, Einlass ab 18.30 Uhr, Schloss Rahe, Schloss-Rahe-Str. 15, Tel. 02 41/93 67-10 02, www.schlossrahe.de



Foto: BAD AACHEN

Beeren-Tiramisu

Zutaten für vier Personen:

1 Biskuitboden, 6 Eigelb, 120 g Zucker, 500 g Mascarpone, 1 Vanilleschote, 250 g frische gemischte Beeren, 6 EL Beerenlikör, Kakao.

Zubereitung:

Den Biskuitboden in 12 x 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und im gleichen Durchmesser ausstechen wie das Glas, in das das Tiramisu gefüllt werden soll. Die Eigelbe mit dem Zucker und ca. 1 EL Beerenlikör schaumig schlagen. 5 EL Beerenlikör mit etwas Zucker abschmecken und die Biskuitscheiben damit tränken. Die aufgeschlagene Masse mit der Mascarpone und der ausgekratzten Vanilleschote vermengen. Die getränkten Biskuitscheiben immer abwechselnd mit der Creme und den Beeren in ein Glas schichten und am Schluss mit Kakao bestäuben.



Foto: BVEO

Diesen und alle weiteren BAD AACHEN-Topfgucker finden Sie auch unter www.bad-aachen.net/ · Rezepte (Suppe/Dessert): BVEO.