



Valentinstag-Menü

FÜR ZUHAUSE

VORSPEISE

Topinambur-Süppchen mit gebratenen Kräutersaitlingen

HAUPTGERICHT

Gebratenes Maispoularden-Brüstchen mit Wacholder und Feige
auf Kartoffel-Selleriepüree

(vegetarisch) Würziges Birnen-Lauch-Gemüse
mit Sellerie-Walnusspüree

DESSERT

Birnen-Crumble

DOLCE
HOTELS AND RESORTS®
BY WYNDHAM
BAD NAUHEIM





Vorspeise

TOPINAMBUR-SÜPPCHEN MIT GEBRATENEN KRÄUTERSAITLINGEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

250 gr Topinambur (geschält und gewürfelt)
3 EL Rapsöl
3 EL Olivenöl
2 Schalotten (fein gewürfelt)
1 Knoblauchzehe (fein gehackt)
200 ml Vollmilch
200 ml Sahne
250 ml Geflügelbrühe
Salz, Pfeffer
2-3 st Kräutersaitlinge
Zwiebellauch

ZUBEREITUNG

Topinambur-Würfel in Rapsöl anschwitzen, Schalotten und Knoblauch zugeben und dünsten.

Mit Milch, Sahne und Geflügelbrühe auffüllen, aufkochen, Hitze reduzieren und so lange weiterköcheln bis die Topinambur sehr weich ist. Pürieren und durch ein Sieb streichen, mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren nochmals mit dem Pürierstab schaumig aufmixen.

Als Topping: Gebratene Kräutersaitlinge (grobe Würfel oder feine Scheiben) und fein geschnittener Zwiebellauch.



Hauptgang

GEBRATENES MAISPOULARDEN- BRÜSTCHEN MIT WACHHOLDER UND FEIGE AUF KARTOFFEL-SELLERIEPÜREE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Maispoulardenbrüste
3 EL Rapsöl
2 EL Wachholderbeeren (leicht zerdrückt)
frischer Oregano
4 grosse Feigen (halbiert)
300 gr. Selleriewürfel
300 gr. Kartoffelwürfel (mehlig)
Butter, Sahne, Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuss

ZUBEREITUNG

Die Kartoffel- und Selleriestücke in einen Topf mit Salzwasser geben und zugedeckt ca. 20 Min. kochen lassen. Wenn das Gemüse weich gekocht ist, mit einem Stampfer zerdrücken und nun mit Butter und Milch aufgießen. Mit einem Schneebesen kann die Masse nun cremig verrührt werden. Am Schluss mit Salz, Pfeffer und Muskat verfeinern.

Maispoularden-Brüstchen mit Salz und Pfeffer würzen und auf beiden Seiten anbraten (auf der Hautseite länger) und zur Seite legen. Fett abgießen, Olivenöl in die Pfanne geben und die Wachholderbeeren ca 30 Sekunden sautieren, etwas Butter zugeben, Maispoularden-Brüstchen wieder in die Pfanne legen und ca. 2 Min. auf jeder Seite nochmal braten.

Auf einem Backblech den Oregano verteilen, Brüstchen oben auflegen, mit der Wachholderbutter beträufeln. Halbierte Feigen dazustellen und im Ofen (150 grad) fertig garen. Kerntemperatur 65 Grad.

Auf Kartoffel-Selleriepüree anrichten.



Hauptgang (vegetarisch)

WÜRZIGES BIRNEN-LAUCH-GEMÜSE
MIT SELLERIE-WALNUSSPÜREE

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

400 gr. Lauch
1 Zweig Rosmarin
2 EL Olivenöl
1 kl. grüne Chilischote
400-450 gr. Birnen
1 EL Zitronensaft
1,5-2 TL Sherry-Essig
Meersalz, Pfeffer
Ca 30 gr. Walnüsse
1 EL Walnussöl

ZUBEREITUNG

Vom Lauch nur das Weiße putzen und waschen, in schmale Ringe schneiden und mit Rosmarin und Olivenöl ca. 5 Min ohne Farbe dünsten.

Chilischote halbieren, entkernen, waschen und fein würfeln und zum Lauch geben.

Birnen schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen, in schmale Spalten schneiden, zum Lauch geben und dünsten, bis sie weich sind.

Rosmarinzweig entfernen, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Sherry-Essig abschmecken.

Walnüsse ohne Fett rösten, abkühlen, hacken und mit dem Walnussöl unter das Kartoffel-Selleriepüree (für Zubereitung siehe Hauptgericht) rühren.



Dessert

BIRNEN - CRUMBLE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

350 gr. geschälte und geschnittene reife Birnen (Luise oder Abbate)
1,5 EL Zucker

STREUSEL

150 gr. Mehl
77 gr. Butter
60 gr. Zucker
Prise Salz

ZUBEREITUNG

Für die Streusel alle Zutaten mit einer Küchenmaschine oder einem Handrührgerät so lange verarbeiten, bis die Mischung krümelig ist. Birnenwürfel in eine feuerfeste Form schichten und mit dem Zucker bestreuen, Streusel oben auf verteilen. Die Form ein wenig rütteln und im Ofen (200 Grad) ca. 30 min backen, bis die Oberflächen gleichmäßig golden ist. (wenn die Masse an den Rändern dunkler wird, die Temperatur leicht reduzieren)

Je nach Belieben mit Mascarpone-Creme oder Vanilleeis servieren.