

## FESTTAGSSESSEN FÜR ZUHAUSE



Liebe Gäste,

Sie sind nur noch wenige Schritte von Ihrem köstlichen Festtagsessen entfernt. Folgen Sie ganz einfach unserer Schritt-für-Schritt-Anleitung zum perfekten Weihnachtsbraten und weiterer Gerichte.

Das Küchenteam um Pierre Binder, sowie alle Mit-Gastgeber und Familie Birke wünschen Ihnen ein frohes Festtagsessen und guten Appetit!

Hier finden Sie Ihr Festtagsschmaus:

Weihnachtsgans	.....	Seite 1 – 2
Weihnachtsente	.....	Seite 3 – 4
Weitere Zusatzgerichte	.....	Seite 4 – 6

### ZUBEREITUNG WEIHNACHTSGANS

**Achtung: Die Gans 1-2 Stunden vorher aus der Kühlung in die warme Küche stellen.**

#### Schritt 1 - Die Gans

Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen. Danach zwei bis drei Tassen Wasser auf ein Backblech füllen – dadurch wird die Gans außen schön kross und bleibt am Fleisch schön saftig. Auf das Backblech ein Gitter mit der Gans setzen. Die Gans wird ca. 90 bis 105 Minuten im Ofen brauchen, bis sie heiß ist (Naturprodukt - die Garzeit kann variieren). In der Keule der Gans steckt ein „Pop-Up Garthermometer“, das nach oben „poppt“, sobald die richtige Temperatur erreicht ist. Das Thermometer dann bitte entfernen und Schritt 5 weiter folgen.

#### Hinweis zum Appetit anregen und für interessante Tischgespräche:

Die Gans in Ihrem Ofen stammt vom Geflügelhof Schönmoorer Hof. Die Tiere stehen hier auf Weiden direkt am Hof und wachsen artgerecht im schönen Schleswig-Holstein auf – und das werden Sie schmecken!

*Während die Gans im Ofen erwärmt wird...*

### **Schritt 2 - Der Rotkohl**

Einen genügend großen Topf wählen, den Boden des Topfes mit Wasser benetzen und das Wasser erwärmen. Dann den Rotkohl in den heißen Topf geben, die Temperatur zurückdrehen und vorsichtig aufwärmen. (Der Rotkohl kann schnell anbrennen, deshalb oft kräftig umrühren und mit geringer Temperatur arbeiten).

### **Schritt 3 - Die Sauce**

Die Sauce analog zum Rotkohl vorsichtig in einem kleinen Kochtopf zum Kochen bringen.

### **Schritt 4 - Die Kartoffelklöße**

Leicht gesalzenes Wasser erhitzen. Die Klöße dann hinein geben und leicht simmernd ca. 10-12 Minuten erwärmen. Das Wasser sollte nicht kochen!

**Tipp:** Rösten Sie etwas Paniermehl in einer Pfanne mit geschmolzener Butter und geben Sie dieses dann über die fertigen Klöße.

### **Schritt 5 - Die Finalisierung der Gans**

Nachdem das Thermometer entfernt wurde, den Ofen auf 200-210°C hochstellen und ca. 10 Minuten warten. Danach die Umluft-Funktion auf Oberhitze oder Grillfunktion umstellen. Jetzt gilt es! Bitte unter Aufsicht die letzten 5 Minuten die Haut knusprig bräunen. Es wird sehr schnell gehen! Falls die Ente noch nicht schön braun ist, können Sie diese etwas länger im Ofen lassen. Wenn der Ofen groß genug ist, kann man auch die Gans auf die Seiten legen, damit dort die Haut auch knusprig wird.

### **Schritt 6 - Der Showdown**

Sie sollten versuchen alle Teile Ihres Menüs rechtzeitig und zur gleichen Zeit heiß zu haben, sonst wird die Gans wieder kalt.

Da die letzte Viertelstunde in den Abläufen die wichtigste Zeit ist, sollte man sich einen Helfer zulegen, der einem zur Hand geht, umfüllt, rausträgt, sauber macht und möglichst nicht widerspricht.

### **Schritt 7 - Braten genießen und Lob einheimsen! 😊**



## ZUBEREITUNG WEIHNACHTSENTE

**Achtung:** Die Ente 1-2 Stunden vorher aus der Kühlung in die warme Küche stellen.

### Schritt 1 - Die Ente

Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen. Danach drei Tassen Wasser auf ein Backblech füllen – dadurch wird die Ente außen schön kross und bleibt am Fleisch schön saftig. Auf das Backblech ein Gitter mit der Ente setzen. Die Ente wird ca. 50 bis 60 Minuten im Ofen brauchen, bis sie heiß ist (Naturprodukt - die Garzeit kann variieren). In der Keule der Ente steckt ein „Pop Up Garthermometer“, das nach oben „poppt“, sobald die richtige Temperatur erreicht ist. Das Thermometer dann bitte entfernen und Schritt 5 weiter folgen.

### Hinweis zum Appetit anregen und für interessante Tischgespräche:

Die Ente in Ihrem Ofen stammt vom Geflügelhof Schönmoorer Hof. Die Tiere stehen hier auf Weiden direkt am Hof und wachsen artgerecht im schönen Schleswig-Holstein auf – und das werden Sie schmecken!

*Während die Ente im Ofen erwärmt wird...*

### Schritt 2 - Der Rotkohl

Einen genügend großen Topf wählen, den Boden des Topfes mit Wasser benetzen und das Wasser erwärmen. Dann den Rotkohl in den heißen Topf geben, die Temperatur zurückdrehen und vorsichtig aufwärmen. (Der Rotkohl kann schnell anbrennen, deshalb oft kräftig umrühren und nur mit geringer Temperatur arbeiten).

### Schritt 3 - Die Sauce

Die Sauce analog zum Rotkohl vorsichtig in einem kleinen Kochtopf zum Kochen bringen.

### Schritt 4 - Die Kartoffelklöße

Leicht gesalzenes Wasser erhitzen. Die Klöße dann hinein geben und leicht simmernd ca. 10-12 Minuten erwärmen. Das Wasser sollte nicht kochen!

**Tipp:** Rösten Sie etwas Paniermehl in einer Pfanne mit geschmolzener Butter und geben Sie dieses dann über die fertigen Klöße.

### Schritt 5 - Die Finalisierung der Ente

Nachdem das Thermometer entfernt wurde, den Ofen auf 200-210°C hochstellen und ca. 10 Minuten warten. Danach die Umlufffunktion auf Oberhitze oder Grillfunktion umstellen. Jetzt gilt es! Bitte unter Aufsicht die letzten 5 Minuten die Haut knusprig bräunen. Es wird sehr schnell gehen! Falls die Ente noch nicht schön braun ist, können Sie diese etwas länger im Ofen lassen. Wenn der Ofen groß genug ist, kann man auch die Ente auf die Seiten legen, damit dort die Haut auch knusprig wird.

### Schritt 6 - Der Showdown

Sie sollten versuchen alle Teile Ihres Menüs rechtzeitig und zur gleichen Zeit heiß zu haben, sonst wird die Ente wieder kalt.

Da die letzte Viertelstunde in den Abläufen die wichtigste Zeit ist, sollte man sich einen Helfer zulegen, der einem zur Hand geht, umfüllt, raus trägt, sauber macht und möglichst nicht widerspricht.

### Schritt 7 - Braten genießen und Lob einheimsen! 😊



## ZUBEREITUNG ZUSATZGERICHTE

### Kürbissuppe

**Schritt 1:** Schneiden Sie den Suppenbeutel auf und geben Sie den Inhalt in einen Topf. Erhitzen Sie die Suppe bis sie leicht köchelt. Achten Sie dabei darauf, hin und wieder umzurühren, damit diese nicht anbrennt.

**Schritt 2:** Geben Sie die heiße Suppe in eine gewärmte Suppentasse. Nun kann die Suppe sofort serviert werden. Geben Sie die Croûtons vor dem Servieren oben auf die Suppe.

Unser Tipp: Wenn Sie möchten, können Sie noch ein paar frische, gehackte Küchenkräuter darüber streuen oder mit ein paar Tropfen Kürbiskernöl den Geschmack verfeinern.

## Kürbis-Kichererbsen Curry mit Tofuwürfeln, Maispolenta und einem gemischten Salat

Das Curry wird von uns in einem Vakuumbbeutel angeboten.

Am schnellsten erwärmen Sie das Curry in einer Schale in der Mikrowelle. Wenn Sie es lieber im Ofen erhitzen möchten, sind hier unsere Tipps:

**Schritt 1:** Heizen Sie den Backofen auf 140° C vor.

**Schritt 2:** Entnehmen Sie das Curry aus dem Vakuumbbeutel füllen es in eine ofenfeste Auflaufform oder Schüssel. Decken Sie diese mit Alufolie ab.

**Schritt 3:** Nun das Curry in dem Backofen ca. 15 Minuten erhitzen.

**Schritt 4:** Die Maispolentataaler können Sie mit etwas Olivenöl in einer Pfanne vorsichtig braten bis sie heiß sind.

**Schritt 5:** Den fertigen Polenta auf einem tiefen Teller umfüllen und das Curry entweder auf oder neben dem Polenta servieren.

Den Salat mit der mitgelieferten Vinaigrette marinieren und in einer kleinen Schüssel dazu servieren.

**Alternativ** können Sie alle Beutel mit den Beilagen aufschneiden und diese in der Mikrowelle aufwärmen.

## Lachsforelle von Fischer Brauer mit Kräutern im Ganzen gebacken, dazu Holsteiner Schnüschtel und Zitronenkartoffelpüree und Salat

*Nehmen Sie alle Zutaten rechtzeitig aus dem Kühlschrank (ca. Eine Stunde), das wird die Zubereitungszeit erheblich verkürzen und das Gericht gelingt bestimmt!*

**Schritt 1:** Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor. Legen Sie das Päckchen mit der Forelle ohne die Plastikfolie, aber mit der Alufolie auf ein Ofenblech. Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor.

**Schritt 2:** Im Fisch befindet sich ein Thermometer. Wenn der kleine blaue Stift heraus-gepoppt ist, ist der Fisch servierbereit.

**Schritt 3:** Während der Fisch im Ofen ist, können Sie sich um die Sauce kümmern. Dafür schneiden Sie den Beutel auf und geben den Inhalt in einen Topf. Erwärmen Sie die Sauce bis diese köchelt. Achten Sie unbedingt darauf, oft genug umzurühren, damit sie nicht anbrennt.

Unser Tipp: Sie können die heiße Soße mit einem Stabmixer kurz schaumig schlagen.

Dann leeren Sie das Gemüse in die Sauce und erhitzen sie beide Zutaten nochmals. Einmal kurz aufkochen! Servieren Sie das Gemüse in einem geeigneten warmen Gefäß.

**Schritt 4:** Das Kartoffelpüree ist ganz einfach gemacht: Erhitzen Sie einen Topf mit Wasser - das Wasser sollte heiß sein, aber noch nicht kochen. Geben Sie das Püree im verschweißten Beutel in den Topf mit Wasser und lassen Sie es so lange im Wasserbad, bis es heiß ist.

Alternativ können Sie das Püree auch in der Mikrowelle auf mittlerer Stufe erhitzen.

**Schritt 5:** Sobald der Fisch fertig ist, nehmen Sie ihn aus dem Ofen. Den Fisch können Sie in der Folie servieren.

Am Besten servieren Sie das Kartoffelpüree in einer gewärmten Schüssel.

Füllen Sie die Sauce gerne in eine Sauciere und stellen Sie sie auf den Tisch. Dann kann sich jeder so viel nehmen, wie er möchte.

## Roastbeef von der Holsteiner Färs

**Schritt 1:** Legen Sie alle Zutaten und Bestandteile des Essen eine Stunde bevor Sie beginnen aus dem Kühlschrank in Ihre Küche und lassen Sie alles ein wenig erwärmen. Dann gelingt das Gericht bestimmt!

**Schritt 2:** Heizen Sie den Backofen auf 140°C Umluft vor. Nehmen Sie das Roastbeef aus der Verpackung und legen Sie es auf ein Ofenrost. Schieben Sie im Ofen unbedingt ein Backblech eine Stufe tiefer darunter, damit der Bratensaft aufgefangen wird!

**Schritt 3:** Geben Sie die Bohnenbündchen mit dem Fond in ein feuerfestes Gefäß und stellen Sie dieses gleichzeitig mit dem Roastbeef in den heißen Ofen. Nehmen Sie die Bohnen nach etwa 20 Minuten aus dem Ofen.

**Schritt 4:** In dem Roastbeef steckt ein kleines, hellblaues Thermometer, das Ihnen die richtige Temperatur anzeigt. Sobald es aufpoppt, ist der Braten fertig.

**Schritt 5:** Das Kartoffelpüree ist ganz einfach gemacht: Erhitzen Sie einen Topf mit Wasser. Das Wasser sollte heiß sein, aber noch nicht kochen. Geben Sie das Püree im verschweißten Beutel in den Topf mit Wasser und lassen Sie es so lange im Wasserbad, bis es heiß ist.

Alternativ können Sie das Püree auch in der Mikrowelle auf mittlerer Stufe erhitzen.

**Schritt 4:** Um die Sauce fertig zuzubereiten, schneiden Sie den verschweißten Beutel auf und geben den Inhalt in einen Topf. Erhitzen Sie die Sauce auf mittlerer Stufe und achten Sie darauf oft genug umzurühren, damit nichts anbrennt.

**Schritt 5:** Die Rotweinschalotten bereiten Sie genauso zu, wie die Sauce.

## Im Merlot geschmorte Ochsenbacke, mit Rotweinschalotten, Selleriepüree, gestoofen Rosenkohl und kräftiger Sauce

Die Ochsenbacke inkl. Beilagen wird von uns in einem Vakuumbeutel angeboten.

**Schritt 1:** Nehmen Sie alle Zutaten rechtzeitig aus dem Kühlschrank damit sie sich schon erwärmen können.

**Schritt 2:** Öffnen Sie den Vakuumbbeutel und erwärmen Sie die Ochsensacke mit der Sauce in einem zugedeckten Topf.

**Schritt 3:** Den Rosenkohl erhitzen Sie vorsichtig in einem zweiten Topf.

**Schritt 4:** Das Kartoffelpüree ist ganz einfach gemacht: Erhitzen Sie einen Topf mit Wasser. Das Wasser sollte heiß sein, aber noch nicht kochen. Geben Sie das Püree im verschweißten Beutel in den Topf mit Wasser und lassen Sie es so lange im Wasserbad, bis es heiß ist.

**Schritt 5:** Alles zusammen auf einem warmen Teller anrichten und genießen.

**Alternativ** können Sie die Beutel aufschneiden und das Gericht in der Mikrowelle aufwärmen.

## Im Glas gebackener Schokoladenbrownie mit Zwetschgenkompott

Der Schokoladenbrownie wird von dem Küchenteam im Glas gebacken.

**Schritt 1:** Stellen sie das Dessert rechtzeitig aus dem Kühlschrank bereit. Am besten schmeckt der Brownie bei Zimmertemperatur.

**Schritt 2:** Nehmen sie den Brownie mit Hilfe eines Messers aus dem Glas. Alternativ könne sie auch den Brownie im Glas servieren.

**Schritt 3:** Das Kompott in einem geeigneten Topf leicht erwärmen. Nicht Kochen! Es soll nur etwa Lauwarm sein.

Auf einem Teller anrichten, mit Puderzucker bestäuben und servieren.



### Hat es Ihnen geschmeckt?

Wir freuen uns auf Ihr Feedback per Mail an [gaestemeinungen@hotel-birke.de](mailto:gaestemeinungen@hotel-birke.de), unter der Tel.: 0431 5331-435 oder bei Social Media -  @hotelbirke  Hotel Birke