

## Weihnachtlicher Feldsalat mit Granatapfelkernen

### Zutaten:

- 1 - 2 Päckchen Feldsalat
- 1 Granatapfel
- 2 Handvoll Walnüsse
- 12 Scheiben Frühstücksspeck

### Dressing

- 1 EL Honig
- 1 EL Senf mittelscharf
- 4 EL Walnussöl
- 2 EL Essig (Himbeeressig )
- Etwas Zucker, Salz und Pfeffer
- Kräuter nach Wahl

Bei 2 Päckchen Feldsalat ,die doppelte Menge Dressing zubereiten !

### Zubereitung:

1. Den Granatapfel teilen und mit einem Löffel die Kerne entfernen, ein wenig Saft auffangen fürs Dressing.
2. Den Feldsalat waschen, putzen und auf Salattellern anrichten.
3. Den Frühstücksspeck kross anbraten, auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Die Walnüsse mit dem Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen. **Tipp:** Am besten Backpapier in die Pfanne geben damit Masse nicht so ineinander klebt.
5. Honig, Senf, Walnussöl, Himbeeressig in den Mixtopf geben, **6 Sek./ Stufe 3** verrühren.
6. Die Granatapfelkerne über den Salat geben und das Dressing dazu geben und schön vermengen.
7. Nun den Speck und die Walnüsse auf den Salat verteilen.



# MARONEN-CREMESUPPE

## Zutaten:

500 g	Maronen (frisch oder vorgegart)
80 g	Weißwein
80 g	Portwein
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
20 g	Olivenöl
800 g	Gemüsefond
1/4 TL	getrockneter Rosmarin
150 g	Schlagsahne
50 g	Butter
1/2 TL	Salz
1/4 TL	Pfeffer
ca. 1 geh.TL	Zucker zum Karamellisieren

## Zubereitung:

Den Backofen auf 220°C vorheizen. Eine feuerfeste Form auf den Boden des Backofens stellen.

Die frischen Maronen auf der gewölbten Seite kreuzweise einschneiden und mit dem Einschnitt nach oben auf ein Backblech legen, ca. 40 Minuten backen, bis die Schale der Maronen aufspringt und die Maronen gar sind. Abkühlen lassen und schälen.

Weißwein und Portwein in den Mixtopf geben, 11 Min./120°/ Stufe 1 reduzieren lassen.

Umfüllen, Mixtopf ausspülen und trocknen.

Schalotte und Knoblauchzehe in den Mixtopf geben, 3 Sek. / Stufe 6 zerkleinern.

Öl zugeben, 3 Min./120 °/ Stufe 1 andünsten.

Maronen (bis auf 1 Handvoll), Weinreduktion, Gemüsefond, Rosmarin und Sahne zugeben, 20 Min. / 100° / Stufe 1 kochen.

Die verbliebenen Maronen grob hacken. In einer Pfanne Zucker zum Schmelzen bringen, die gehackten Maronen zugeben und karamellisieren lassen.

Butter, Salz und Pfeffer zugeben 1 Min./Stufe 9 pürieren.

Abschmecken und mit karamellisierten Maronen und etwas Olivenöl garniert servieren.

Tipp: Falls ihr keine frischen Maronen habt, könnt ihr auch vorgegarte Maronen nehmen (Gemüseabteilung des Supermarkts). Ein paar angebratene Speckwürfel passen auch prima hierzu.



# WEIHNACHTSBUTTER

## Zutaten

75 g Cranberries  
250 g weiche Butter  
abgeriebene Schale 1 Bio-Orange  
¼ TL Rosmarin  
¼ TL Thymian  
Meersalz  
schwarzer Pfeffer

## Zubereitung

Cranberries

10 Sek./ Stufe 8

Restlichen Zutaten hinzufügen

8 Sek. /Linkslauf/Stufe 4

vermengen



# Hotel *Haus Griesse*

\*\*\* Superior · DEHOGA klassifiziert

## Sauerländer Wild-Ragout in Preiselbeer-Rahmsauce

Zutaten für 4 Portionen

900 g Wildfleisch (Reh, Hirsch, Wildschwein)  
1 Becher Sahne  
500 ml Fleischbrühe  
150 ml Wildfond  
1 Stk Lorbeerblatt  
5 Stk Wacholderbeeren  
3 Stk Gewürznelken  
0.5 TL Rosmarin, getrocknet  
150 ml Rotwein  
2 TL Preiselbeermarmelade  
1 EL Butterschmalz  
1 Stk Zwiebel  
100 g Speck, durchwachsen

Wildfleisch in ca. 2,5 cm große Würfel schneiden und mit Küchenpapier trocken tupfen.  
Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.

Fleischbrühe mit Wildfond in einem kleinen Topf heiß werden lassen. Wacholderbeeren,  
Lorbeerblatt, Nelken und Thymian dazugeben. In einem anderen Topf Butterschmalz  
schmelzen lassen und die Speckwürfel darin auslassen.

Die Fleischwürfel dazugeben und von allen Seiten braun anbraten - salzen und pfeffern.  
Zwiebelwürfel beifügen und kurz mit anbraten.  
Mit der Hälfte der heißen Brühe ablöschen und unter Rühren aufkochen lassen. Deckel  
auflegen und ca. 1 Stunde schmoren lassen. Hin und wieder Flüssigkeit nach  
nachgießen.

Preiselbeermarmelade und Rotwein unterrühren. Sahne hinzufügen.  
Das Ragout noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und b

Hotel  
**Haus Griesse**

\*\*\* Superior · DEHOGA klassifiziert

## Sauerländer Sika-Hirschrücken unter der Apfel-Walnuss-Kruste in Portwein-Sauce

Zutaten für 4 Portionen:

800g Hirschrücken  
150g Boskop-Äpfel  
100g Walnuss-Kerne  
150g Butter  
1 Zwiebel  
70g Semmelbrösel  
50 ml Rotwein  
50 ml Portwein  
200 ml dunkler Wildfond  
200 ml Sahne  
Salz, Pfeffer, Zucker, Zimt und Muskat  
Öl und frische Rosmarin, Rübenkraut

Zubereitung:

Den Hirschrücken von den Sehnen befreien, in 8 Medaillons à 100g portionieren und leicht plattieren.  
In einer heißen Pfanne mit etwas Öl kurz und scharf anbraten;  
danach die Medaillons mit Salz, Pfeffer und fein gehackten Rosmarin von beiden Seiten würzen.

Die Zwiebel fein würfeln und eine Hälfte in der noch heißen Pfanne mit 50g Butter gold-gelb anbraten.  
Mit dem Rotwein und Portwein ablöschen und auf kleiner Flamme komplett einreduzieren lassen.  
Dann die Sahne und den Wildfond hinzufügen und bis zur gewünschten Saucen-Konsistenz einkochen.  
Abschmecken mit Salz, Pfeffer und etwas Rübenkraut.

Die Sauce kurz vor dem Servieren mit einem Zauberstab sämig aufschlagen.

In der Zwischenzeit die Äpfel waschen, schälen und entkernen.

Dann in Würfelchen von ca. 1cm Kantenlänge schneiden.

In einer Pfanne die Äpfel und die restlichen Zwiebeln mit 100g Butter glasig anschwitzen.

Die Walnuss-Kerne grob zerhacken und hinzufügen. Dann mit Zimt und Zucker  
und noch etwas Rosmarin würzen. Abschließend mit den Semmelbröseln binden.

Die Medaillons nun mit der Masse reichlich belegen und leicht andrücken;  
im vorgeheizten Backofen die Medaillons bei 200C° ca. 10 Minuten rosa garen.

Die angerichteten Teller mit kurz frittierten Rosmarinzwiegen dekorieren.

*Guten Appetit !*

Als Beilagen eignen sich Rot- und Rosenkohl, sowie Wirsing- und Spitzkohlgemüse.