

Weihnachtsmenü

KOMPOSITION 2023



VON GERHARD WIESER

finedining

CASTEL

Entenbrust

Kartoffel-Grießknödel | Sellerie-Senfpuée



Entenbrust, Orangen-Gewürzhonig,
Kartoffel-Grießknödel, Butterbrösel,
Sellerieknollenpuée, Senf, Entensauce

Sommelière Ivana Capraro
empfiehlt passend dazu:

Desiderio 2018 | Merlot
Tenuta Avignonesi
Toskana | Italien

Zutaten

für 4 Personen

Entenbrüste

- 2 Entenbrüste zu je 140–180 g
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Öl zum Braten

Orangen-Gewürzhonig

- 80 ml Orangensaft stark reduziert zu Sirup
- 1 EL Blüten-Honig
- 1 TL Thymian, feingehackt
- 1 Msp. Koriander, gemörsert
- 1 Msp. Fenchelkörner, gemörsert
- 1 Msp. Fenchelblüten-Pollen
- 1 Msp. Zimt, gemahlen
- 1 EL Sesam, geröstet
- Salz
- Pfeffer schwarz

Orangensauce

- 80 ml Orangensaft stark reduziert zu Sirup
- 1 EL Blüten-Honig
- 1 TL Thymian, feingehackt
- 1 Msp. Koriander, gemörsert
- 1 Msp. Fenchelkörner, gemörsert
- 1 Msp. Fenchelblüten-Pollen
- 1 Msp. Zimt, gemahlen
- 1 EL Sesam, geröstet
- Salz
- Pfeffer schwarz

Zubereitung

Entenbrüste

- Entenbrüste mit einem Messer von den Sehnen befreien und das Fett zu einem Teil ringsherum wegschneiden. Die Abschnitte eventuell für die Sauce aufbewahren.
- Entenbrüste mit Olivenöl und Kräuter marinieren.

Orangen-Gewürzhonig

- Den Orangensaft stark zu einem Sirup reduzieren und mit dem Blüten-Honig vermischen.
- Mit gehacktem Thymian, Korianderkörner, Fenchelkörner, Fenchelblüten-Pollen, Zimt, gerösteten Sesam, Salz und schwarzen Pfeffer verrühren.

Orangensauce

- Die klein gehackten Geflügelkarkassen und Abschnitte in einer Bratpfanne mit Öl braun anbraten.
- Anschließend die gewaschene, in grobe Würfel geschnittene Zwiebel, einstreuen und alles zusammen anbraten. Etwas später den geschnittenen Knollensellerie und Stangensellerie dazugeben und mit rösten.
- Eventuell überschüssiges Fett abgießen, etwas auskühlen lassen. Die Tomatenreste begeben, unterrühren und mit dünsten.
- Mit Rotwein, Portwein und Orangensaft löschen und etwas einkochen lassen. Diesen Vorgang öfters wiederholen.
- Mit der kalten braunen Kalbsbrühe aufgießen und 2 bis 3 Stunden leicht kochen lassen.
- Das abgesetzte Fett mehrmals abschöpfen.
- Etwa 15 Minuten vor Kochende die Küchenkräuter und Gewürze Thymian, Rosmarin, Salbei, Lorbeerblatt, Orangenschale, Pfefferkörner und Champignons dazugeben.
- Die Sauce durch ein feines Sieb seihen und zur gewünschten Konsistenz einkochen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken, eventuell mit etwas Speisestärke binden.

Sellerie-Senfpuée

- Sellerieknolle sauber schälen, in 2 cm große Würfel schneiden und in Salzwasser mit Milch etwa 20 Minuten weichkochen lassen.
- Sellerie im Mixer pürieren.
- In einen kleinen Kochtopf geben, mit Salz, Senf und Zitronensaft abschmecken sowie mit brauner Butter und geschlagener Sahne verfeinern.

Sellerieknollen-Chips

- Sellerieknolle schälen und mit der Aufschneide-Maschine, dünne Scheiben abschneiden.
- Im kochenden Wasser kurz kochen und trocken tupfen.
- In heißem Backfett bei 170 Grad knusprig backen.

Kartoffel-Grießknödel

- Milch mit Butter, Salz und Muskatnuss zum Kochen bringen.
- Weizengrieß unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen langsam einlaufen lassen und bei schwacher Hitze etwa 6 Minuten kochen lassen.
- Die Grießmasse von der Kochstelle nehmen. Passierte Kartoffeln, Eigelb, Parmesan, Zwiebelwürfel und Petersilie dazugeben.
- Aus der Grießmasse kleine Knödel formen und in Salzwasser zugedeckt 8 Minuten leicht sieden lassen.

Fertigstellung

- Entenbrüste salzen, pfeffern und in einer heißen Pfanne mit wenig Öl zuerst auf der Hautseite knusprig braun und dann auf der anderen Seite etwas kürzer braten.
- Entenbrüste auf der Hautseite mit den Orangen-Gewürzhonig bestreichen.
- Das Fleisch im vorgeheizten Backofen bei **180 Grad** etwa **8 Minuten** (Kerntemperatur 60 Grad) garen.
- Anschließend in Alufolie einwickeln und 3 Minuten ruhen lassen.
- Kartoffel-Grießknödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und in den gerösteten Brotbröseln wälzen.
- Die Entenbrüste halbieren und mit den Sellerie-Senfpuree auf den Tellern anrichten.
- Mit den frittierten Selleriechips garnieren und mit der Orangen-sauce servieren.

Tipps

- Anstelle der Entenbrüste können Sie auch Rindsteak oder Taube verwenden.
- Sie können auch Blaukraut oder Artischocken dazu servieren.

Wir wünschen Ihnen
frohe Weihnachten und
ein gutes neues Jahr.



Castel
* * * * *

www.hotel-castel.com