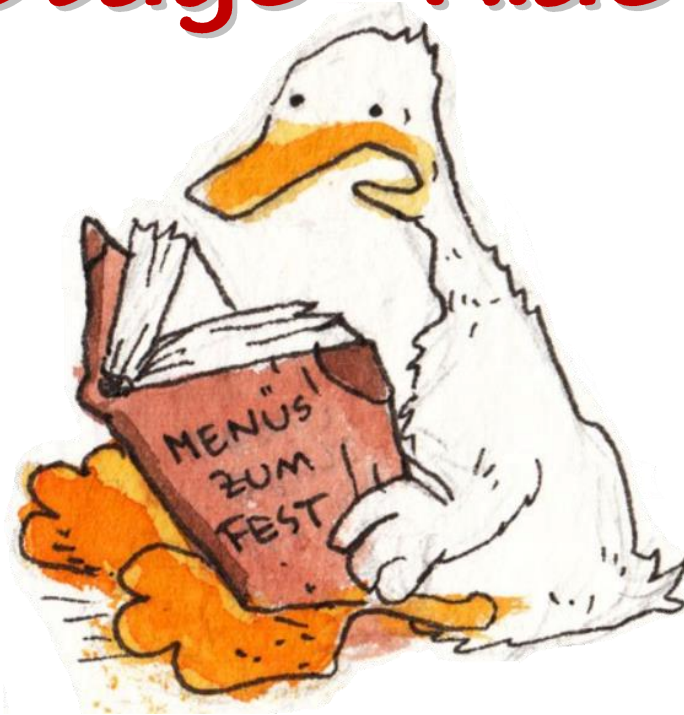


Festtags - Klassiker



Vorspeisen

Zwiebelsuppe

Zubereitung: 30 Minuten

200 kcal / Person

Sellerie Birnen Salat

Zubereitung: 40 Minuten

233 kcal / Person.

Hauptspeise

Gänsebraten

Zubereitung: 40 Minuten / Garzeit mind. 3 Std.

735 kcal / Person

Sauce zur Gans

Zubereitung: 20 Minuten

Gans Tranchieren

Anrichten: 15 Minuten

Serviettenknödel

Zubereitung: 45 Minuten

225 kcal / 2 Stück

Dessert

Leichtes Orangen / Campari Tiramisu

Zubereitung: 30 Minuten / 2 Stunde kalt stellen

389 kcal / Person

Vorspeisen

Zwiebelsuppe

<http://www.chefkoch.de/rezepte/1282061233585818/Zwiebelsuppe.html>



Bild vom Probekochen

Zubereitung: 30 Minuten

200 kcal / Person

Material

feuerfeste Suppentassen

Rezept für 12 Personen

- | | | |
|-----|-------|----------------------------|
| 1 | Kg | Gemüsezwiebeln |
| 2 | EL | Butter |
| 3 | dl | Weisswein |
| 1.6 | Liter | Gemüsebrühe |
| | | Salz, Pfeffer |
| 12 | | Dünne Scheiben
Baquette |
| 8 | EL | Gouda gerieben |
| 8 | EL | Gruyère gerieben |

Zwiebeln schälen, in dünne Ringe schneiden. Diese in einem Topf zusammen mit der Butter schön angehen lassen.
Zum Ablöschen
Mit Brühe auffüllen, umrühren und **15 Min. bei kleiner Wärmestufe** kochen lassen.
Suppe abschmecken.

Brot toasten.

Suppe in feuerfeste Tassen füllen und je eine Toastscheibe oben auf legen.
Käse darüber streuen

Tellerrand gut säubern, damit beim Überbacken keine braunen Flecken entstehen!
Suppe sofort in den **220 Grad vorgeheizten Ofen** auf oberste Schiene stellen und **kurz Farbe annehmen lassen.**
Die Suppentasse auf einen Unterteller stellen.
Vorsicht, Tasse und Suppe sind sehr heiß, man kann sich sehr leicht die Finger und den Mund verbrennen!

Sellerie Birnen Salat

<http://www.essen-und-trinken.de/rezept/330686/sellerie-birnen-salat.html>



Bild vom Probekochen

Zubereitung: 40 Minuten

233 kcal / Person.

Rezept für 12 Personen

800 g	Knollensellerie	Schälen, erst in dünne Scheiben, dann in Streifen schneiden. Im Salzwasser 5 Min. kochen, abgießen und eiskalt abschrecken Saft auspressen Aus Zitronensaft, Honig und Öl eine Vinaigrette herstellen und abschmecken
4	Zitronen	
2 EL	Honig	
10 EL	Olivenöl	
	Salz, Pfeffer	
		Sellerie in die Vinaigrette geben.
200 g	Radicchio	Waschen. 4 schöne Blätter als Deko zurückbehalten. Rest in feine Streifen schneiden, vorsichtig mit dem Sellerie vermengen und etwas ziehen lassen.
4	Reife Birnen (Alexander)	Birnen dünne Scheiben hobeln.
2 EL	Birnen Balsamico	Salat und Birnen mit den schönen Salatblättern anrichten. Je nach Geschmack ein paar Spritzer süßen Balsamico auf den Tellerrand geben
180 g	Pumpernickel	In kleine Stücke brechen
2 EL	Olivenöl	Öl in einer Pfanne erhitzen, Pumpernickel knusprig anbraten und sofort mit dem Salat und mit etwas Peterli servieren
1 Bund	Peterli glatt	

Für einen üppigeren Wintersalat: Wallnussöl, Wallnüsse, (Blau)Käse und /oder Speck verwenden.

Hauptspeise

Gänsebraten

<http://www.chefkoch.de/rezepte/639191164876579/Gefuellter-Gaensebraten-mit-Serviettenknoedeln.html>
<http://thomassixt.de/rezept/rezept-gaensebraten-martinsgans-weihnachtsgans/>



Bilder vom Probekochen



Menge: Eine 5 Kg Gans reicht für 4-6 Personen

Vorbereiten: Gans mit kaltem Wasser gut waschen.

5 Minuten im Ofen temperieren, das macht sie geschmeidig.

Federkiele, die noch in der Haut stecken, können nach :30 Min. Backzeit leicht mit der Pinzette entfernt werden.

Sollte die Gans zu fett sein: unter den Flügeln mit einer Gabel anstechen.

Gewürze: Es gibt spezielle Gewürzmischungen für Gans. Diese enthalten Beifuss (wilder Wermut), der mit seinen Bitterstoffen die Fettverdauung unterstützt. Weiter Majoran, Thymian, Salbei aber auch Ingwer.

Füllung: Säuerlich süsse Früchte, die Feuchtigkeit abgeben. Kein Brot!
Gans nicht zu satt füllen. Bauch mit Zahnstochern fingerbreit verschliessen und mit Küchengarn fixieren.

Bratzeit: Pro 1 Kg Gans rechnet man 45 Min.Garzeit bei 160-180 Grad.
Am Kochabend wird der Gänsebraten bereits im Ofen sein. Alle 15 Minuten soll die Gans begossen werden.
Die Sauce kann nach halber Bratdauer zubereitet werden.
Gans zum Schluss ruhen lassen und danach tranchieren.

Garprobe: Mit einem Spieß in den Oberschenkel einstechen. Ist die austretende Flüssigkeit rötlich, dann ist die Gans noch nicht durchgebraten. Tritt nur mehr klarer Fleischsaft aus, dann ist die Gans fertig!

Zubereitung: 40 Minuten / Garzeit mind. 3 Std.

735 kcal / Person

Material

grosser Bräter

Rezept für 12 Personen

12 Kg	Gans	Putzen, temperieren
6	Äpfel	Schälen, entkernen, grob würfeln
4	Zwiebeln	Schälen, grob schneiden
16	Backplaumen	
4 EL	Walnüsse	
2 EL	Butter / Bratöl	Äpfel, Zwiebeln, Pflaumen, Nüsse und Kräuter in einem Bräter kurz anbraten
1 Bund	Thymian, Majoran Salz, Pfeffer, Beifuss	Gans innen und aussen gut würzen. Apfelfüllung in den Bauch geben. Bauch mit Holzspiesen verschliessen und mit Küchenkorn fixieren. Keulen und Flügel ebenfalls fixieren, damit sie nicht verbrennen
2 Bund	Suppengemüse	Ofen auf 160 Grad heizen
4	Orangen mit Schale	Gemüse, Orangen, Zwiebeln grob schneiden. Alles in den Bräter geben und anbraten.
4	Zwiebeln mit Schale	Gans mit der Brustseite nach unten auf das Gemüse in den Bräter legen und gut 3 Std. garen . Nach der Hälfte einmal wenden . Dabei die Gans öfter mit Honig bepinseln und nach Bedarf mit Bier übergiessen.
6 EL	Honig	
2 Flaschen	Malzbier	

Sauce zur Gans

Zubereitung: 20 Minuten

Rezept für 12 Personen

1 Liter	Ausgetretene Flüssigkeit	Ca. nach Halbzeit ein Teil des Fonds in eine Pfanne abgiessen und die Hälfte des Saucen-Gemüse durch ein Sieb streichen. Fett abschöpfen und Fonds einkochen lassen. Preiselbeeren und fertiger Gänse-/Geflügelfond einrühren, nochmals etwas einkochen.
4 EL	Preiselbeeren	
4 EL	Gänsefond fertig eingedickt Salz, Pfeffer, Thymian Maizena	Sauce abschmecken. Wenn nötig die Sauce binden.

Gans Tranchieren

Anrichten: 15 Minuten

Material

Scharfes Tranchiermesser
Teller vorwärmen!



Gans mit der Brustseite nach oben auf ein Schneidebrett legen.

Entlang des Brustbeins einschneiden und entlang der Karkasse das Brustfleisch bis zum Flügel und zu den Keulen hin ablösen.



Die Flügel abbiegen und gleichzeitig mit dem Messer am Gelenk abtrennen.

Dieser Schritt braucht Fingerspitzengefühl.



Dann auf dieselbe Weise die Keulen von der Karkasse wegdrücken und am Gelenk abtrennen.

Gerade hier ist ein scharfes Messer besonders wichtig.



Die Keulen in Ober- und Unterschenkel teilen und auf den vorgewärmten Tellern anrichten.



Das Brustfleisch in gleich dicke Scheiben schneiden.

Dekorativ auf den Tellern anrichten. Danach nur noch etwas Sauce en top und mit frischem Thymian garnieren

Serviettenknödel



Die Serviettenknödel sind sehr gut vorzubereiten. Man kann entweder die Rollen ein paar Stunden ungekocht im Kühlschrank aufbewahren, bis man sie braucht oder die Knödel in der Folie belassen und bei 60-80 Grad im Wasserbad warm halten.

Übriggebliebene Knödel können am nächsten Tag in der Pfanne gebraten werden.

Anstelle von Servietten verschliesst man die geformten Knödelrollen heute in Kochbeutel. Da kein Salzwasser durchdringen kann wird der Teig gesalzen.

Zubereitung: 45 Minuten

225 kcal / 2 Stück

Material

Handrührgerät
Kochbeutel

Rezept für 12 Personen

500 g	Semmel vom Vortag, Toast oder fertige Brot-Croûtons	Das Brot in kleine Würfelschnitten, trocknen (Ofen) und in eine Schüssel geben.
2 Bund	Kräuter (Peterli, Lauch, Schnittlauch)	Fein schneiden / hacken
400 g	Pilze	Putzen und klein schneiden
4 EL	Butter	Butter in einer grossen Pfanne erhitzen und Pilze darin 2 Min. heiss anbraten . Schalotten und Kräuter dazu geben und 3 Min. dünsten .
3	Eier	Eier gut verrühren
5 dl	Milch	Lauwarme Milch dazugeben, kräftig würzen.
	Salz, Pfeffer	Angedünstete Pilz-Kräutermischung ebenfalls dazu geben.
		Mischung über das Brot giessen, vorsichtig mischen und ca. 10 Min. quellen lassen .
4	Kochbeutel	Masse auf das Tuch geben und zu einer Rolle formen, die in der Pfanne Platz hat! Rolle in den Kochbeutel legen und verschliessen.
	Wasser	Rollen in siedendem Wasser 20 Min. garen .

Dessert

Leichtes Orangen / Campari Tiramisu

<http://www.essen-und-trinken.de/rezept/145447/orangen-tiramisu.html>



Zubereitung: 30 Minuten / 2 Stunde kalt stellen

389 kcal / Person

Rezept für 12 Personen

6		Bio-Orangen	2/3 der Orangen lauwarm abspülen, Schale abreiben und Orangen danach filetieren. Saft gut auspressen. Saft der restlichen Orangen ebenfalls auspressen.
2	EL	Brauner Zucker	Abgeriebene <u>Orangenzesten</u> mit wenig Saft und Zucker zum Kochen bringen. Kurz vor dem karamellisieren vom Herd nehmen.
160-200	g	dünne Löffelbiskuits	Biskuits nebeneinander in eine Form legen. (allenfalls der Länge nach halbieren)
8	EL	Campari	Campari und Grand Marnier mit <u>Orangensaft</u> mischen und die Biskuits damit beträufeln. Orangenscheiben darüber verteilen.

Idealerweise: **zwei Lagen übereinander** stapeln: Biskuits, Orangen, Creme - darauf wieder Biskuits, Orangen und Creme. Für die erste Schicht weniger Creme verwenden.

400	g	Magerquark	In eine Schüssel geben
1	EL	Mineralwasser	Mineralwasser dazugeben und auf höchster Stufe mind. 5 Minuten luftig aufschlagen .
4	EL	Puderzucker	Puderzucker und Sahnesteif einstreuen und nochmals 1-2 Minuten schlagen .
1	Päckli	Sahnesteif	
400	g	Mascarpone	Mascarpone, Grand Marnier und die <u>Orangenzesten</u> gut mit der Creme verrühren.
2	EL	Grand Marnier	Eiweiss <u>mit Salz in einer fettfreien Schüssel steif schlagen</u> . Puderzucker begeben und stichfest weiterschlagen. Masse vorsichtig unter die Creme ziehen.
2		Eiweiss	
2	Prisen	Salz	
4	EL	Puderzucker	Creme über die Orangen geben und 1-2 Std. kalt stellen .
4	EL	Brauner Zucker	Vor dem Servieren darüber streuen.