



## Weihnachtsmenü 2011

Wintersalat mit Speckpflaumen



Schweinefilet mit Hagebuttensauce und würzigen Ingwermöhren



Nusseis mit Karamellsauce

### Zutaten für 4 Personen:

#### Wintersalat mit Speckpflaumen

200 g Ackersalat  
1 kleiner Eichblattsalat  
6 Scheiben Schinkenspeck  
12 Trockenpflaumen ohne Kerne  
einige Walnusskerne  
**Salatdressing**  
2 EL Weißweinessig  
2 EL Orangensaft  
1 TL Honig  
1/2 TL Senf  
4 EL Walnussöl  
Öl zum Braten

#### Würzige Ingwermöhren

500 g Bundmöhren  
1 Stück frischer Ingwer (2 cm)  
2 EL Butter  
4 grüne Kardamomkapseln  
1 EL Honig  
Salz, Pfeffer  
Saft einer Orange

#### Schweinefilet mit Hagebuttensauce

2 Schweinefilets (insgesamt ca. 800 g)  
Salz, Pfeffer

#### Sauce

3 EL Hagebuttenkonfitüre  
100 ml Milch  
200 ml Sahne  
Currypulver  
Paprikapulver  
500 g Bandnudeln (oder andere Nudeln nach Belieben)

#### Nusseis mit Karamellsauce

#### Eis

4 EL Zucker  
4 Eigelb  
200 ml Sahne  
4 EL gehackte Haselnüsse oder Walnüsse  
1 Päckchen Vanillezucker

#### Sauce

2 EL Zucker  
150 ml Sahne  
1 EL Butter  
Einige Nusskerne zum Garnieren

## Zubereitung:

### Wintersalat mit Speckpflaumen

Ackersalat und den Eichblattsalat putzen, waschen und trockenschleudern. Den Eichblattsalat in mundgerechte Stücke zupfen. Für das Dressing den Essig mit Orangensaft, Salz, Pfeffer, Honig und Senf verrühren und das Walnussöl unterschlagen. Die Speckscheiben längs halbieren, die Pflaumen darin einwickeln und in etwas Öl in der Pfanne rundherum knusprig braten. Herausnehmen und warm stellen. Die Walnüsse im Speckfett hellbraun rösten. Den Salat mit dem Dressing vermischen und mit den Speckpflaumen und gerösteten Walnüssen anrichten. Sofort servieren.



### Schweinefilet mit Hagebuttensauce

Das Schweinefilet wird mit der Niedrigtemperaturmethode zubereitet. Dafür einen großen Teller in den Backofen stellen. Den Backofen auf 80°C vorheizen. Die Schweinefilets mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne in heißem Butterschmalz von beiden Seiten etwa 3 Minuten anbraten. Anschließend die Filets auf den heißen Teller im Backofen legen. Die Filets bei 80°C 50 bis 60 Minuten garen. Bei einer Kerntemperatur von 58 bis 60°C (Bratenthermometer verwenden) ist das Fleisch fertig.

Für die Sauce die Milch mit der Sahne in einem Topf erhitzen. Die Konfitüre einrühren und die Sauce sämig einkochen. Mit Curry, Paprika, Salz und Pfeffer würzen und warm stellen. Das Filet in etwa 2 cm dicke Stücke schneiden. Die Sauce darüber geben und sofort servieren. Dazu passen Bandnudeln.



## Würzige Ingwermöhren

Die Möhren putzen und schälen. Das Grün der Bundmöhren auf ca. 3 cm kürzen. Den Ingwer schälen und fein hacken. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und den Ingwer darin 1 Minute unter Rühren andünsten. Die Kardamomkapseln zerdrücken und die Samenkörner zum Ingwer geben. Die Möhren in die Pfanne legen und den Honig darüberträufeln. Alles bei mittlerer Hitze kurz dünsten: Mit dem Orangensaft ablöschen und salzen und pfeffern. Die Möhren mit Deckel 10 bis 12 Minuten garen, dabei gelegentlich kräftig an der Pfanne rütteln.



## Nusseis mit Karamellsauce

Für das Eis die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Den Zucker mit 75 ml Wasser in ca. 5 Minuten zu Sirup kochen. Die Eigelbe schaumig schlagen, dann den heißen Zuckersirup in dünnem Strahl zufügen und unterschlagen. Die Masse anschließend im kalten Wasserbad abkühlen und dabei weiterschlagen. Die Sahne mit Vanillezucker steifschlagen und mit den gehackten Nüssen unter die Eicreme heben. Eismasse in eine Metallform füllen und 3 Stunden gefrieren. Wenn das Eis in einer Eismaschine zubereitet wird, die Nüsse erst kurz vor Ende der Gefrierzeit hinzufügen.

Für die Karamellsauce den Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Sahne und Butter hinzufügen. Unter Rühren aufkochen und bei niedriger Temperatur cremig einköcheln. Abkühlen lassen.

Zum Garnieren die Nusskerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Das Eis anrichten. Mit der Karamellsauce übergießen und mit den Nusskernen verzieren. Sofort servieren.