

Verwöhnen Sie sich und Ihre Familie mit etwas Besonderem



- **Fasanen-Consommé mit Steinpilzen unter Blätterteighaube**
- **Maispouardenbrust mit Spinat-Pinienkern-Füllung auf Safranschaum und halbwildem Reis**
- **Wildschweinschnitzel mit einer Johannisbeersauce**
- **Heilbuttfilet, serviert mit einer Beurre Blanc und Kürbiskernöl, auf Zucchini-Kartoffelpuffer**
- **Tranchen vom Rinderfilet an einer Pfeffer-Sauce-Hollandaise mit Estragon**
- **Panna Cotta mit Roter Grütze und Vanille-Sauce**

Alle Rezepte gelten – soweit nicht anders angegeben - für 4 Personen.

Weitere Informationen/Rezepte:

www.juergen-langbein.de

4. Auflage

Jürgen Langbein GmbH
D-24568 Kaltenkirchen

Vertrieb:

RILA Feinkost-Importe
der Länder-Marken-Spezialist
D-32351 Stemwede-Levern
e-mail: kontakt@rila.de

Die fettgedruckten Zutaten
finden Sie im **Jürgen
Langbein**-Sortiment.

Wir empfehlen für Ihr Festtagsmenü diese raffinierte Suppe.

Fasanen-Consommé mit Steinpilzen unter Blätterteighaube

Zutaten:

30 g Zwiebeln
150 g Steinpilze (TK)
20 g Butter
frischer Thymian
2 cl Sherry, trocken
Salz, Pfeffer
2 Dosen **Jürgen Langbein Fasanen-Consommé**
2 Scheiben Blätterteig (TK)
2 Eigelb

Zubereitung:

Zwiebeln in sehr feine Würfel schneiden, die aufgetauten Steinpilze grob hacken. Butter in eine Pfanne geben und die Zwiebeln glasig anschwitzen. Steinpilze zugeben, leicht anbraten, etwas frischen Thymian und Sherry zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. In 4 feuerfesten Tassen verteilen, dann mit der kalten Fasanen-Consommé auffüllen.

Den aufgetauten Blätterteig ausrollen, rund ausstechen bzw. schneiden, dabei beachten, dass der Teig ca. 1 cm über den Rand der Tasse ragt. Suppentassenrand von außen mit Eigelb bepinseln, den Blätterteig auf die Tasse legen. Rand andrücken, dann den Blätterteig sehr vorsichtig mit Eigelb bepinseln. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 °C 15 Minuten goldbraun backen.

Kredenzen Sie Ihrer Familie eine meisterhaft gekochte
Jürgen Langbein Bärlauch-Rahm-Suppe.

Maispoulardenbrust mit Spinat-Pinienkern- Füllung auf Safranschaum und halbwildem Reis

Zutaten:

4 Stück Maispoulardenbrust (mit Flügelknochen)
2 Schalotten
1 kleine Knoblauchzehe
Olivenöl
120 g Blattspinat
Salz, Pfeffer
geriebene Muskatnuss
20 g Pinienkerne
100 g Wilder Reis
100 g Basmati-Reis
4 cl Weißwein
0,5 g Safranfäden
500 ml ***Jürgen Langbein Geflügel-Fond***
70 ml Sahne
30 g kalte Butter

Zubereitung:

Maispoulardenbrust mit Salz und Pfeffer würzen.

1 Schalotte und Knoblauch fein würfeln und in etwas Olivenöl anschwitzen, Blattspinat zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Pinienkerne in der Pfanne mit Olivenöl leicht bräunen und mit dem Spinat mischen.

Wilden Reis und Basmati-Reis nach Packungsanleitung kochen, dann mischen und etwas würzen.

Eine Tasche in die Geflügelbrust schneiden, mit Spinat füllen und in der Pfanne anbraten, dann im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 12 Minuten garen. Schalotte in Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, Safran zugeben und mit Geflügel-Fond auffüllen.

10 Minuten köcheln lassen, Sahne zugeben und ca. 10 Minuten reduzieren. Kurz vor dem Servieren kalte Butter zugeben und mit dem Pürierstab etwas aufschäumen.

Maispoulardenbrust und Wildreismischung auf dem Schaum anrichten.

Verwöhnen Sie Ihre Gäste im Vorfeld mit einer aromatischen Rahmsuppe, z.B. mit einer **Jürgen Langbein Steinpilz-Rahm-Suppe**

Wildschweinschnitzel mit einer Johannisbeersauce

Zutaten:

200 ml **Jürgen Langbein Wild-Fond**
60 ml **Jürgen Langbein Sauce Cumberland**
40 ml Portwein
1 Zweig Thymian
Speisestärke
600 g Wildschweinschnitzel (aus der Keule) in 8 Tranchen geschnitten
Salz, Pfeffer
100 g Roggenmehl
2 Eier
100 g Paniermehl
50 g Roggenschrot
200 ml Pflanzenöl
50 g Butter
frische Johannisbeeren

Zubereitung:

Wild-Fond mit Sauce Cumberland, Portwein und dem Thymianzweig zum Kochen bringen, etwas einkochen lassen, mit Speisestärke binden.

Wildschweinfleisch zwischen Frischhaltefolie vorsichtig gleichmäßig flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch zuerst in Roggenmehl wenden, dann durch das verquirlte Ei ziehen. Anschließend mit der Paniermehl-Roggenschrotmischung panieren.

Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, die Schnitzel vorsichtig in das Öl geben und ca. 2-3 Minuten von jeder Seite braten. Nach Belieben zum Schluss etwas Butter zugeben. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, anrichten und mit der Sauce umziehen. Mit frischen Johannisbeeren garnieren.

Dazu empfehlen wir Spitzkohl in Rahm und Bärlauchspätzle.

Servieren Sie vorab eine mit Weißwein fein abgeschmeckte
Jürgen Langbein Kartoffel-Riesling-Rahm-Suppe

Heilbuttfilet mit einer Beurre Blanc und Kürbiskernöl, auf Zucchini-Kartoffelpuffer

Zutaten:

1 Zucchini
300 g Kartoffeln, geschält
Salz, Pfeffer
1 Ei
100 ml Sonnenblumenöl
30 g Butter
100 g Mehl
400 ml **Jürgen Langbein Fisch-Fond**
50 ml Weißwein
100 ml Sahne
800 g Heilbuttfilet
Zitronensaft
Pflanzenöl zum Braten
Kürbiskernöl zum Beträufeln

Zubereitung:

Zucchini in feine Streifen schneiden. Kartoffeln schälen, reiben, mit einem Küchentuch leicht ausdrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem verquirlten Ei vermengen. In heißem Sonnenblumenöl kleine Puffer ausbacken, auf Küchenkrepp abtropfen lassen, im Backofen warmstellen.

30 g Butter in einem Topf zerlassen, Mehl zugeben, mit Fisch-Fond auffüllen und gut verrühren. Weißwein zugeben, gut durchkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann die Sahne zugeben. Nach Belieben kurz vor dem Servieren etwas kalte Butter untermixen.

Heilbuttfilet mit Salz, weißem Pfeffer und Zitronensaft würzen, in Mehl wenden und in Pflanzenöl von jeder Seite 2-3 Minuten goldbraun braten.

Fischfilet auf zwei bis drei Puffer legen, mit der Sauce umziehen und mit Kürbiskernöl beträufeln. Dazu empfehlen wir feines Karottengemüse mit Frühlingslauch.

Wir empfehlen vorab eine klare Festtagssuppe, z.B. eine
Jürgen Langbein Hochzeitssuppe

Tranchen vom Rinderfilet an einer Pfeffer-Sauce-Hollandaise mit Estragon

Zutaten:

800 g Rinderfilet (Mittelstück)
Salz, Pfeffer
Cayennepfeffer, gemahlen
50 ml Pflanzenöl
2 Gläser ***Jürgen Langbein Sauce Hollandaise***
1 Spritzer Tabasco
10 ml Cognac
1 Zweig frischer Estragon
10 g rosa Pfefferbeeren

Zubereitung:

Rinderfilet kurz vor dem Anbraten mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Von allen Seiten kräftig anbraten, anschließend ca. 20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200 °C garen.

Sauce Hollandaise und Tabasco in einen Topf geben, erhitzen. Cognac zugeben und mit weißem Pfeffer und etwas Cayennepfeffer würzen.

Rinderfilet nach dem Garen mit Alufolie abdecken und an einem warmen Ort 5-8 Minuten ruhen lassen. Dann in Tranchen von ca. 0,5 cm Dicke schneiden, auf Tellern anrichten.

Estragonblätter hacken und zusammen mit den rosa Pfefferbeeren in die Sauce geben. Das Fleisch mit der Sauce umziehen.

Als Beilage empfehlen wir Romanescoröschen und Herzoginkartoffeln.

Panna Cotta mit Roter Grütze und Vanillesauce

Zutaten:

400 ml Sahne
50 g Zucker
½ **Jürgen Langbein Bourbon Vanillestange**
½ Zitrone
5 weiße Gelatineblätter
1 Glas **Jürgen Langbein Rote Grütze**
50 ml Glühwein
4 rote Gelatineblätter
1 Glas **Jürgen Langbein Vanille-Sauce**
einige Blätter frische Minze

Zubereitung:

Die halbe Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark mit einem Messer herauskratzen. Vanilleschote und das Mark mit der Sahne und dem Zucker sowie dem Abrieb einer halben Zitronen erhitzen (nicht kochen). Die vorher in kaltem Wasser eingeweichte und ausgedrückte weiße Blattgelatine zugeben und darin auflösen. Durch ein feines Sieb passieren, in 4 kalt ausgespülte Förmchen oder Tassen bis ca. 2 cm unterhalb des Randes füllen. Kalt stellen.

Rote Grütze im Topf erwärmen, den Glühwein zugeben, nach Belieben etwas Zucker zufügen. Die eingeweichte rote Blattgelatine ausdrücken, in die Grütze geben und auflösen. Abkühlen lassen.

Die rote Grütze dann auf die erkaltete Panna Cotta geben, im Kühlschrank fest werden lassen. Das Förmchen kurz in heißes Wasser halten und auf je einen Teller stürzen. Mit der Vanille-Sauce umgießen. Mit Minzblättern garnieren.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit.