

3 Hawben Kochbox FROHE WEIHNACHTEN

REH TERRINE MIT QUITTE UND SAUCE CUMBERLAND

Die Reh Terrine (1A) aus dem Vakuumbeutel nehmen und sie etwa 30 Minuten auf Zimmertemperatur bringen. Währenddessen das Quittenragout (1B) aus dem Beutel nehmen und auf einem Teller neben der Terrine anrichten. Die Sauce Cumberland (1C) ebenfalls auspacken, auf Zimmertemperatur bringen und entweder in einem kleinen Schälchen oder auf dem Teller anrichten.

ROTKRAUT VELOUTÉE MIT GARNELEN GYOZA

Die Rotkraut Veloutée (2A) in einen Topf und langsam erhitzen, bis sie leicht köchelt. Während die Suppe erwärmt wird, die Garnelen Gyoza (2B) aus dem Beutel nehmen. Erhitzen Sie etwas neutrales Öl in einer Pfanne und braten Sie die Gyoza bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun. Sobald die Suppe heiß ist und die Gyoza fertig gebraten sind, können Sie das Limettenblatt-Öl (2C) vorbereiten, um es später als Garnitur zu verwenden.





ENTENKEULE MIT SELLERIECREME UND WALNUSS-DATTEL-AUFLAUF

Für die Zubereitung der Entenkeule (3A) beginnen Sie mit dem Wasserbad. Füllen Sie einen Topf mit Wasser und bringen Sie dieses zum Kochen. Nehmen Sie den Topf anschließend vom Herd, so dass es nicht mehr sprudelt. Die Entenkeule im Vakuumbeutel für 20 Minuten ins Wasserbad legen, damit sie gleichmäßig erwärmt wird. Danach die Keule aus dem Beutel nehmen und auf ein Ofengitter legen. Im vorgeheizten Backofen (200°C, Oberhitze oder Grillfunktion) grillen Sie die Entenkeule auf der obersten Schiene für ca. 3 Minuten, bis die Haut schön knusprig ist.

Den Auflauf (3B) aus dem Beutel nehmen. Eine Pfanne mit Butter vorbereiten und die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, anschließend den Auflauf von allen Seiten goldbraun braten.

Die Selleriecreme (3C) erwärmen Sie gleichzeitig mit der Entenkeule im Wasserbad, indem Sie den Beutel für etwa 15 Minuten hineingeben. Abschließend das Gericht mit dem Selleriestroh (3D) garnieren.

CRAQUELIN MIT LEBKUCHENMOUSSE UND MANDARINENRAGOUT

Schneiden Sie mit einem scharfen Messer ein ca. 1 cm großes Loch in die Unterseite des Craquelin (4A). Die Lebkuchenmousse (4B) wird im Beutel als Spritzsack verwendet. Schneiden Sie die Spitze des Beutels ab und füllen Sie die Mousse vorsichtig in den Craquelin. Das Mandarinenragout (4C) sollte ebenfalls auf Zimmertemperatur gebracht werden, bevor Sie es dekorativ um den Craquelin anrichten. Zum Schluss verwenden Sie die Lebkuchensterne (4D) als Garnitur.

Anrichte-Tipp:

Den gefüllten Craquelin mittig auf einen Dessertteller setzen. Verteilen Sie das Mandarinenragout und dekorieren Sie das Gericht mit den Lebkuchensternen.