



3-Gang-Weihnachtsmenü

Erwärmen, Anrichten & Genießen!

Alle Gänge werden nacheinander und erst bei anschließendem Verzehr zubereitet, viel Spaß!

Alle Saucen und Beilagen (Rotkohl und Gratin) befinden sich in einer Doppelverpackung (Inhalt einer Packung für 2 Personen).

Zubereitung der Vorspeise:

Crêpes anrichten

Zutaten der Vorspeise Gewürzlachs Crêpes:

- Gewürzlachs Crêpes (eine ganze Rolle für 1 Person)
- Gurke (für 2 Personen)
- Gurkensauce (weiß)
- Honig-Senf-Dill-Sauce (orange)

Zutaten der Vorspeise Rote Bete Crêpes:

- Rote Bete Crêpes (Entweder eine ganze Rolle für 2 Personen oder eine halbe Rolle für 1 Person)
- Gurke (für 2 Personen)
- Gurkensauce (weiß)

Küchenutensilien:

- Schneidebrett
 - Messer
 - Löffel
 - Teller zum anrichten
-

1. Crêpes vorbereiten:

- Stellt alle Teller (1-Teller/pro Person) nebeneinander auf
- Schneidet die Rolle in **3 gleich große Stücke**
- **(Folie erst danach entfernen!) – 3 Stücke pro Person.**



2a. Anrichten für Gewürzlachs-Crêpe:

1. **Honig-Senf-Dill-Sauce (orange, nur für Gewürzlachs-Crêpe):**
 - Macht mit der Sauce einen dekorativen Kreis auf alle Gewürzlachs-Teller.
 2. **Gurkensalat + Gurkensauce (weiß):**
 - Zieht die Gurken aus der Schale (Gurkenband abreißen und lockern) und legt sie in die Mitte des Tellers.
 - Verteilt die weiße Sauce gleichmäßig über die Gurken.
 3. **Crêpe:**
 - Legt die gedrittelten Stücke des Crêpe neben die Gurken auf den Teller.
 - Garnieren: Gebt frischen Dill über den Crêpe.
-

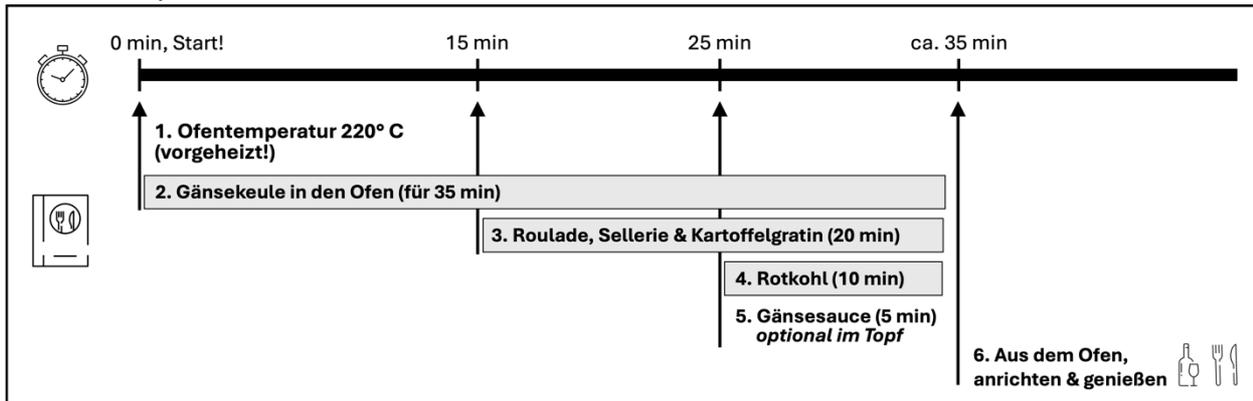
2b. Anrichten für Rote-Bete-Crêpe:

Wichtig: Hier keine Honig-Senf-Sauce verwenden!

1. **Weißer Sauce:**
 - Zieht mit der weißen Sauce einen dekorativen Kreis auf dem Teller.
2. **Gurkensalat:**
 - Anrichten wie oben beschrieben: Gurken in die Mitte legen, eventuell etwas abreißen und lockern.
 - Weiße Sauce nach Bedarf über den Gurkensalat geben.
3. **Crêpe:**
 - Legt die gedrittelten Stücke des Crêpe neben die Gurken auf den Teller.
 - Garnieren: Frischen Dill über den Crêpe geben.



Zubereitung des Hauptgangs: Gänsekeule, Rinderroulade oder Sellerie



1. Vorbereitung

1. **Backofen vorheizen:**
 - Ober-/Unterhitze auf **220 °C**
2. **Aluschale für Gänsekeule vorbereiten:**
 - Jeweils 1 Aluschale pro Gänsekeule vorbereiten.
 - Gänsekeule kurz mit der (linken) Hand aus der Schale anheben.
 - **Ca. 0,5 - 1cm Wasser** in die Aluschale geben, so dass der Boden bedeckt ist.
 - Gänsekeule wieder in die Aluschale legen.
 - Vorgang für alle weiteren Gänsekeulen wiederholen.
3. **Aluschalen mit Rinderroulade und Sellerie (mit Deckel):**
 - Diese Gerichte sind bereits fertig mit Sauce in ihren Schalen und benötigen keine zusätzliche Vorbereitung → Deckel bleiben drauf.

2. Erwärmen im Ofen

1. **Gänsekeule** (wenn keine Gänsekeule, Start bei Punkt 2.):
 - Ohne Deckel für insgesamt **35 Minuten** in der vorbereiteten Aluschale in den Ofen.
2. **Nach 15 Minuten hinzufügen (oder bei Start für 20 Minuten):**
 - **Rinderroulade:** Mit Deckel in den Ofen stellen.
 - **Sellerie (veggie):** Mit Deckel in den Ofen stellen.
 - **Kartoffelgratin:** Ohne Deckel auf ein separates Backblech stellen.
3. **Für die letzten 10 Minuten:**
 - **Rotkohl:** Mit Deckel in den Ofen stellen.
 - **Wenn Gans, Sauce für die Gänsekeule erwärmen:**
 - Separat in einem kleinen Topf auf dem Herd für ca. **5 Minuten** erwärmen.
4. **Für die letzten 5 Minuten:**
 - Feinschmecker-Tipp: Optional die Gänse mit etwas Trüffelhonig bestreichen, alternativ erst nachdem die Gänse aus dem Ofen genommen wurden Trüffelhonig drüber träufeln.

Wichtig: Jeder Ofen hat eine andere Temperatur, die Gans sollte knusprig sein, bei Bedarf eher / später aus dem Ofen nehmen!



3. Anrichten des Hauptgangs

Stellt alle Teller (1-Teller/pro Person) nebeneinander auf.

1. Gänsekeule:

- Für Gänsekeule: Erwärmte Sauce als Spiegel auf den Teller geben und die Gänsekeule darauf platzieren.
- **Tipp: Extra-Sauce von der Gans:**
 - Stellt die restliche Sauce in einer kleinen Schale auf den Tisch.

2. Fleisch/Sellerie:

- Für Rinderroulade und Sellerie: Sauce aus der Schale verwenden und direkt mit der Rinderroulade und mit Sellerie auf dem Teller verteilen.

3. Beilagen:

- Kartoffelgratin (in Streifen schneiden) und mit Rotkohl jeweils seitlich neben dem Fleisch/Sellerie arrangieren.

4. Alternativ wenn nicht bereits im Ofen / Feinschmecker-Tipp:

- Für die Gänsekeule: Optional etwas **Trüffelhonig** darüber träufeln.
-

Zubereitung des Desserts:

Valrhona Schokoladen-Soufflé mit Glühwein-Sauerkirsch-Grütze

1. Erwärmen

1. Backofen vorheizen:

- Auf **165 °C (Umluft)**.

2. Soufflé und Grütze:

- Soufflé und Grütze gemeinsam in den Backofen stellen.
 - **Zeit:** 9 Minuten! Die obere Schicht sollte leicht gefestigt sein.
-

2. Anrichten

Stellt alle Teller (1-Teller/pro Person) nebeneinander auf

1. Sauce anrichten:

- Mit der Sauce drei Streifen dekorativ auf den Teller ziehen.

2. Soufflé aus der Aluschale nehmen:

- Schneidet das Soufflé vorsichtig am Rand der Aluschale entlang, damit es sich leicht löst.
- Lasst es vorsichtig in Eure Hand fallen und setzt es auf den Teller.

3. Grütze anrichten:

- Legt die warmen Sauerkirschen dekorativ neben das Soufflé.

4. Eis dazugeben (unser Tipp):

- Ergänzt das Dessert mit einer Kugel Vanilleeis und platziert sie neben den Kirschen.
-

3. Genießen

Das Bahnhof Nord Team wünscht schöne Weihnachten!