

Verwöhnen Sie sich und Ihre Familie mit etwas Besonderem.



- Pasteten mit Steinpilz-Ragout
- Krabbencocktail
- Seezungenröllchen in Hummersauce
- Entenbrust mit Apfel-Maronen-Sauce
- Rinderfilet „Asia“
- Hirschmedaillons mit Cranberry-Sauce
- Sektkreme mit gelber und grüner Grütze

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

Jürgen Langbein GmbH
D-24568 Kaltenkirchen

Weitere Informationen/Rezepte:
www.juergen-langbein.de

Vertrieb:
Rila Feinkost-Importe
der Länderspezialist
D-32351 Stemwede-Levern

1. Auflage

e-mail: kontakt@rila.de

Die **fettgedruckten** Zutaten finden Sie im Regal **Jürgen Langbein**.

Zwei edle Vorspeisen, die schnell und einfach zuzubereiten sind:

Pasteten mit Steinpilz-Ragout

(für 2 Personen)

2 **Jürgen Langbein Königin-Pasteten**
1 Glas **Jürgen Langbein Steinpilz-Ragout**

Königin-Pasteten gemäss Packungsanweisung aufbacken, mit erwärmtem Steinpilz-Ragout füllen und sofort servieren.

Tipp: Probieren Sie die Pasteten auch mit **Jürgen Langbein Mischpilz-Ragout**, einer ausgewählten Mischung bekannter Pilzarten.

Krabbencocktail

100 g helle Weintrauben
100 g blaue Weintrauben
100 g Champignons
1 Apfel
300 g Krabben, (küchenfertig)
1 Glas **Jürgen Langbein Cocktail-Sauce**

Weintrauben waschen und halbieren, Champignons häuten und in feine Streifen schneiden, Apfel waschen, Kerngehäuse entfernen und in feine Spalten schneiden. Zutaten mit den Krabben mischen, die Cocktail-Sauce sofort unterheben. 1-2 Stunden abgedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen. In 4 Glasschälchen verteilen und servieren.

Jeder Tag ein kleines Fest. Servieren Sie vorab eine maritime Suppe, z.B.

***Jürgen Langbein* Hamburger Klare Fischsuppe.**

Eine kulinarische Delikatesse sind

Seezungenröllchen in Hummersauce

8 Seezungenfilets (Rotzunge)

Salz, Pfeffer

Saft von einer ½ Zitrone

2 Schalotten

1 EL Butter

150 ml Weißwein

1 Würfel ***Jürgen Langbein* Hummer-Suppen-Paste** (50 g)

2 EL Sahne

1-2 EL Sherry

Seezungenfilets mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit Zitronensaft beträufeln. Aufrollen und mit Holzspießchen zusammenstecken. Schalotten schälen, fein hacken und in der Butter glasig dünsten. Weißwein dazugeben. Die Seezungenröllchen ebenfalls in den Topf setzen und zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Minuten dünsten. Den Fisch herausnehmen und warm stellen. Hummer-Suppen-Paste in 250 ml kochendem Wasser auflösen, zusammen mit der Sahne zu dem Fischsud geben und kurz erhitzen. Die Sauce mit Sherry abschmecken und mit den Seezungenröllchen anrichten. Dazu schmecken ein frischer Salat und Salzkartoffeln.

Wir empfehlen vorab eine meisterhaft gekochte

***Jürgen Langbein* Bärlauch-Suppe**

– mit frischer Sahne und aromatischen Gewürzen.

Entenbrust mit Apfel-Maronen-Sauce

800 g Entenbrust
Salz, Pfeffer
1 EL Butterschmalz

Für die Apfel-Maronen-Sauce:

2 Äpfel (Boskop)
1 EL Butter
1 EL Zucker
1 Dose Maronen (285 g)

1 Würfel ***Jürgen Langbein* Hühner-Suppen-Paste**
100 ml Sahne
1 EL Speisestärke

Entenbrüste an der Hautseite kreuzweise einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Butterschmalz in der Pfanne von beiden Seiten kurz anbraten (zuerst die Hautseite). Die Entenbrüste mit der Hautseite nach oben in eine feuerfeste Form legen und im vorgeheizten Backofen bei 250 °C 20 Minuten weiterbraten.

Für die Apfel-Maronen-Sauce die Äpfel schälen, vierteln und in Stücke schneiden. Apfelstücke in der Butter andünsten, Zucker darüber streuen und etwas karamellisieren lassen. Maronen abtropfen lassen, Flüssigkeit auffangen. Die Hälfte der Maronen zu den Apfelstücken geben. Die andere Hälfte mit der aufgefangenen Flüssigkeit pürieren. Hühner-Suppen-Paste in einem Topf in 250 ml Wasser auflösen, pürierte Maronen und Sahne unter Rühren dazugeben, aufkochen lassen. Mit angerührter Speisestärke binden. Apfelstücke und Maronen unterheben.

Die Entenbrust in Scheiben schneiden und zusammen mit der Apfel-Maronen-Sauce anrichten. Dazu schmecken Spätzle und Rotkohl.

Kredenzen Sie Ihrer Familie eine fernöstliche Suppe, z.B. eine

Jürgen Langbein Bihun-Suppe,

ein Nationalgericht der indonesischen Küche, mit feiner Hühnerfleischeinlage, verschiedenen Gemüsesorten und Glasnudeln.

Rinderfilet „Asia“

750 g Rinderfilet
4 EL **Jürgen Langbein Chili-Sauce**
2 EL Sojasauce, (würzig)
5 Schalotten
3 EL Erdnussöl
500 ml **Jürgen Langbein Asia-Fond**
2 TL Fisch-Sauce
1 EL Speisestärke

500 g Möhren
1 EL Butter

250 g Basmati-Reis

Chili- und Soja-Sauce miteinander verrühren, Rinderfilet darin über Nacht zugedeckt marinieren. Schalotten putzen und halbieren. Filet abtropfen lassen, Marinade auffangen. Fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen, in heißem Öl in einem Bratentopf kurz von allen Seiten bräunen, Schalotten zufügen. Marinade mit 150 ml Asia-Fond verrühren und angießen, Filet abgedeckt im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 45 Minuten braten.

Fleisch und Schalotten herausnehmen, warm stellen. 200 ml Asia-Fond angießen, Sauce mit angerührter Speisestärke binden und mit Fisch-Sauce abschmecken.

In der Zwischenzeit Möhren putzen und in große Streifen schneiden. 150 ml Asia-Fond mit 1 EL Butter erhitzen, Möhren darin bissfest garen. Reis gemäß Packungsanleitung garen.

Rinderfilet in Scheiben schneiden und mit der Sauce sowie den Möhren und Reis anrichten.

Verwöhnen Sie Ihre Gäste im Vorfeld mit einer klaren Festtagssuppe, z.B. mit einer

***Jürgen Langbein* Fleischklößchen-Suppe.**

Hirschmedaillons mit Cranberry-Sauce

8 Hirschmedaillons (je ca. 70 g)
Salz, Pfeffer
1 EL Butterschmalz
200 ml **Jürgen Langbein Wild-Fond**
1 Dose Cranberries, (400 g)
2 Nelken
100 ml trockener Rotwein
½ EL Honig
Zimt, (gemahlen)
1 EL Speisestärke

Hirschmedaillons salzen und pfeffern, zugedeckt 30 Minuten stehen lassen. Wild-Fond erhitzen, Cranberries und Nelken zufügen, 15 Minuten leicht köcheln lassen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Medaillons 3-4 Minuten von beiden Seiten braten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Bratenfond mit der Cranberry-Sauce ablöschen. Mit Rotwein, Honig und Zimt abschmecken. Mit angerührter Speisestärke binden. Medaillons mit der Sauce anrichten und sofort servieren.

Reichen Sie dazu Rosenkohl und Kartoffelklöße oder Salzkartoffeln.

Sektcreme mit gelber & grüner Grütze (für 6 Personen)

250 ml Sahne
5 Blatt Gelatine
250 ml Sekt
250 ml weißer Traubensaft
100 g Puderzucker
2 EL Limettensaft
1 Vanilleschote

1 Glas *Jürgen Langbein Gelbe Grütze*
1 Glas *Jürgen Langbein Grüne Grütze*

Sahne steif schlagen. Gelatine einweichen. Sekt, Traubensaft, Puderzucker und Limettensaft in eine Rührschüssel geben. Vanilleschote halbieren, das Mark herauschaben, zusammen mit den anderen Zutaten verrühren. Gelatine in etwas heißem Traubensaft auflösen und unterrühren. Creme im Kühlschrank fest werden lassen. Dann aufrühren, die Sahne unterheben. Sektcreme in eine Glasschüssel oder 6 Glasschälchen füllen und nochmals ca. 1 Stunde kalt stellen. Zusammen mit der Grütze servieren.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit.