

Verwöhnen Sie sich und Ihre Familie mit etwas Besonderem.



- **Festtagssuppen**
- **Pasteten mit Geflügel-Ragout**
- **Hirschmedaillons mit Cranberry-Sauce**
- **Lachsfilet in fruchtig-würziger Sauce**
- **Kalbsschnitzel mit Fenchel und Trauben**
- **Gänsebrust mit Cumberland-Birnen**
- **Weißer Schokomousse mit Roter Grütze**

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

Weitere Informationen/Rezepte:

www.juergen-langbein.de

2. 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 Länderfeinkost-Regal **Jürgen Langbein**.

Zusätzlich benötigte Produkte sind in normaler Schriftgröße aufgeführt.

Jeder Tag ein kleines Fest. Servieren Sie vorab eine Suppe - die schnell und einfach zuzubereiten sind:

z.B.

Jürgen Langbein Oxtail-Clair
Jürgen Langbein Büsumer Krabbensuppe
Jürgen Langbein Fleischklößchen-Suppe

Pasteten mit Geflügel-Ragout

Zutaten:

2 ***Jürgen Langbein Königin-Pasteten***

1 Glas ***Jürgen Langbein Geflügel-Ragout***

Zubereitung:

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

Tipp: Probieren Sie die Pasteten auch mit ***Jürgen Langbein Mischpilz-Ragout*** oder ***Steinpilz-Ragout***.

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

***Jürgen Langbein* Fleischklößchen-Suppe**

Hirschmedaillons mit Cranberry-Sauce

Zutaten:

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

Zubereitung:

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.

Servieren sie als Vorspeise eine fruchtige

***Jürgen Langbein* Tomaten-Rahm-Suppe**

Lachsfilet in fruchtig-würziger Sauce

Zutaten:

2 EL Pinienkerne
4 Lachsfilets à 150 g
Salz, Pfeffer
2 EL Butter

Für die Sauce:

500 ml ***Jürgen Langbein* Lachs-Fond**
4 EL frisch gepresster Orangensaft
200 ml Sahne
½ - 1 TL Lebkuchengewürz
3 EL gehackter Dill
1 EL Speisestärke

Zubereitung:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett etwas anrösten. Lachsfilet würzen, in der Butter bei mäßiger Hitze von beiden Seiten anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Bratensatz mit dem Lachs-Fond ablöschen, Orangensaft, Sahne, Lebkuchengewürz und Dill dazugeben, aufkochen lassen und mit der angerührten Speisestärke binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lachsfilet 5 Minuten in der Sauce ziehen lassen. Servieren Sie dazu eine Wildreis-Mischung.

Wir empfehlen vorab eine meisterhaft gekochte

***Jürgen Langbein* Broccoli-Rahm-Suppe**

mit frischer Sahne und aromatischen Gewürzen.

Kalbsschnitzel mit Fenchel und Trauben

Zutaten:

1 Fenchel
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
2 EL Butter
150 ml Weißwein
500 ml ***Jürgen Langbein* Kalbs-Fond**
4 EL frisch gehackte Kräuter
(Petersilie, Schnittlauch, Fenchelgrün, Oregano)
50 ml Sahne
1 EL Speisestärke
100 g kernlose Weintrauben
4 Kalbsschnitzel
2 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Fenchel, Schalotten und Knoblauchzehen putzen und in Scheiben schneiden. Etwas Fenchelgrün beiseite legen. Das Gemüse in der Butter andünsten. Mit Weißwein und der Hälfte des Kalbs-Fond ablöschen, anschließend 15 Minuten köcheln lassen. Zwischenzeitlich Kalbsschnitzel mit Butterschmalz in einer Pfanne anbraten, mit Pfeffer und Salz würzen, warm stellen. Bratensatz mit dem restlichen Kalbs-Fond ablöschen, zu der Fenchel-Sauce geben. Die Sauce mit Speisestärke binden. Anschließend die frisch gehackten Kräuter und die Weintrauben unterheben.

Reichen Sie dazu Salzkartoffeln oder Bandnudeln.

Kredenzen Sie Ihrer Familie eine klare Suppe, z.B. eine getrüffelte

Jürgen Langbein Fasanen-Consommé

fein abgeschmeckt mit Sherry, erlesenen Weinen und Gin.

Gänsebrust mit Cumberland-Birnen

Zutaten:

- 1,2 kg Gänsebrust mit Knochen
- Salz, Pfeffer, Thymian (gerebelt)
- 2 Zwiebeln
- 200 ml ***Jürgen Langbein Gänse-Fond***
- 1 große Dose Birnen
- 250 ml Rotwein
- 3 Nelken
- ½ Zimtstange
- 1 TL Honig
- 1 EL Speisestärke
- 1 Glas ***Jürgen Langbein Sauce Cumberland***

Zubereitung:

Backofen auf 240°C vorheizen. Gänsebrust mit Salz, Pfeffer und Thymian einreiben. Mit der Hautseite nach oben in einen Bräter legen und in den Backofen stellen.

Zwiebeln putzen, vierteln. Nach 10 Minuten die Brattemperatur auf 180°C reduzieren. Zwiebeln und etwas Gänse-Fond zugeben. 1 ½ Stunden braten lassen, zwischendurch mit dem Bratfett begießen. Birnen abtropfen lassen, Rotwein, Nelken, Zimtstange und Honig aufkochen. Birnen darin 10 Minuten ziehen lassen, herausnehmen und warm stellen.

Gänsebrust aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Den Bratenfond entfetten, restlichen Gänse-Fond und Rotwein-Sud (ohne Nelken und Zimtstange) dazugeben, mit der angerührten Speisestärke binden.

Mit 3-4 EL Sauce Cumberland abschmecken. Restliche Sauce Cumberland erwärmen, über die angerichteten Birnen verteilen, mit der in Streifen geschnittenen Gänsebrust und der Sauce servieren.

Dazu schmecken Kartoffelknödel und Rotkohl.

Weißer Schokomousse mit Roter Grütze

Zutaten:

200 g weiße Schokolade
250 g Mascarpone
300 g Joghurt
2 EL Zitronensaft
3 EL Zucker
100 g Amarettini
4 EL Kirschwasser
1 Glas *Jürgen Langbein Rote Grütze*

Zubereitung:

Weißer Schokolade im Wasserbad schmelzen. Geschmolzene weiße Schokolade mit Mascarpone, Joghurt, Zitronensaft und Zucker verrühren. Die Hälfte der Amarettini mit dem Kirschwasser beträufeln und in einer Glasschale verteilen. Die Hälfte der Mousse über die Amarettini in der Schale streichen. Rote Grütze und dann die übrige Mousse darübergeben. Mit den restlichen Amarettini garnieren. Vor dem Servieren 1 Stunde kalt stellen.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit.