

**Verwöhnen Sie sich und Ihre Familie mit etwas Besonderem.**



- **Crêpe-Röllchen mit Räucherlachs und Bärlauch-Sauce**
- **Wildschweinmedaillons mit Granatapfelsauce und Serviettenknödel „Zimt-Apfel“**
- **Zanderfilet auf Kürbis & Rote Bete mit Polenta**
- **Straußensteaks mit Süßkartoffeln**
- **Schweinefilet mit Aprikosenfüllung**
- **Beschwipstes Trifle mit Gelber Grütze**

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

Weitere Informationen/Rezepte:  
[www.juergen-langbein.de](http://www.juergen-langbein.de)  
3. Auflage

Jürgen Langbein GmbH  
D-24568 Kaltenkirchen

Vertrieb:  
**RILA** Feinkost-Importe  
der Länder-Marken-Spezialist  
D-32351 Stemwede-Levern  
e-mail: [kontakt@rila.de](mailto:kontakt@rila.de)

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

Zusätzlich benötigte Produkte sind in normaler Schriftgröße aufgeführt.

## Servieren Sie vorab eine delikate Suppe:

z.B.

**Jürgen Langbein Bouillabaisse**  
**Jürgen Langbein Steinpilz-Rahm-Suppe**  
**Jürgen Langbein Klare Hühnerbouillon**

## Crêpe-Röllchen mit Räucherlachs und Bärlauch-Sauce

(für 8 Personen)

### Zutaten:

*Für die Crepes:*

125 g Mehl

Salz

250 ml Milch

2 Eier

*Öl zum Backen*

*Für die Füllung:*

1 Glas **Jürgen Langbein Bärlauch-Sauce**

300 g Räucherlachs

einige Dillfähnchen

### Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten miteinander verrühren und 10 Min. quellen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Aus dem Teig 4 Crepes backen und abkühlen lassen. Die Crepes mit Bärlauch-Sauce bestreichen, mit Räucherlachs belegen. Die Crepes aufrollen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Jeden Crêpe in 4 Scheiben schneiden und auf Vorspeisentellern, garniert mit Dillfähnchen, servieren.

Verwöhnen Sie Ihre Gäste im Vorfeld mit einer klaren Festtagssuppe, z.B. mit einer  
**Jürgen Langbein Fasanen-Consommé**

## **Wildschweinmedaillons mit Granatapfelsauce und Serviettenknödel „Apfel-Zimt“**

### **Zutaten:**

800 g Wildschweinmedaillons

**Jürgen Langbein Meersalz mit Kräutern & Gemüse**

Pfeffer

1 EL Butterschmalz

*Für die Kruste:*

200 g Maronenpüree

1 Glas **Jürgen Langbein Steinpilz-Ragout**

Salz, Pfeffer

*Für die Granatapfelsauce:*

195 ml **Jürgen Langbein Waldpilz-Fond**

195 ml **Jürgen Langbein Braten-Fond**

½ EL Balsamico-Essig

50 ml Grenadinesaft

20 ml trockener Rotwein

1 Granatapfel

1 Prise Chilipulver

*Für die Pilze:*

200 g frische Steinpilze

2 EL Butter

*Für den Serviettenknödel:*

250 g Brötchen vom Vortag

Salz, Pfeffer, Muskat

1 Msp. Zimtpulver

150 ml Milch

1 Apfel

1 kleine Zwiebel

etwas Butter

1 Ei

1 Küchentuch

*Zum Braten:* Butter

### **Zubereitung:**

Für den Serviettenknödel die Brötchen in Würfel schneiden, Salz, Pfeffer und Muskat zufügen. Milch mit Zimtpulver erhitzen, über die Brotwürfel geben, 15 Min. mit einem Küchentuch abgedeckt stehen lassen. Apfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Zwiebel in feine Würfel schneiden und in etwas Butter glasig dünsten. Zwiebeln gut ausdrücken und zusammen mit den Apfelwürfeln und dem Ei zu den Brötchenwürfeln geben. Alles zu einem lockeren Teig verarbeiten, mit bemehlten Händen eine Rolle formen und in ein Küchentuch binden. In kochendes Salzwasser hängen und 15 Min. bei schwacher Hitze garen. Anschließend in Scheiben schneiden und in Butter beidseitig goldbraun braten.

Inzwischen die Medaillons salzen und pfeffern. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Medaillons 3-4 Minuten von beiden Seiten braten, warm stellen. Waldpilz- und Braten-Fond erhitzen, in den Bratsatz geben und auf die Hälfte einkochen lassen. Kerne mit einem Löffel aus dem Granatapfel lösen. Balsamico-Essig, Grenadinesaft, Rotwein und Granatapfelkerne zufügen, mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken.

Steinpilze säubern, in Scheiben schneiden und in Butter braten.

Für die Kruste Maronenpüree und Steinpilz-Ragout erhitzen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Jeweils Serviettenknödelscheiben auf einen Teller setzen, Medaillons darauf geben, mit der Maronen-Steinpilzmasse bestreichen. Dann mit Pilzen und Sauce anrichten.

Servieren Sie vorab eine fruchtige  
**Jürgen Langbein Schwäbische Flädle-Suppe**

## **Zanderfilet auf Kürbis & Rote Bete mit Polenta**

*Die Polenta-Rauten am besten 1 Tag vorher zubereiten.*

### **Zutaten:**

800 g Zanderfilet mit Haut  
Zitronensaft  
Salz, Pfeffer  
50 g Mehl  
50 ml Olivenöl

### *Für die Sauce:*

500 ml **Jürgen Langbein Fisch-Fond**  
1 g Safranfäden  
½ **Jürgen Langbein Bourbon Vanillestange**  
Chilipulver  
50 ml Schlagsahne  
1 EL Crème fraîche

### *Für das Gemüse:*

300 g Muskatkürbis  
250 g gegarte Rote Bete  
30 g Butter

### *Für die Polenta-Rauten:*

1 Liter **Jürgen Langbein Gemüse-Fond**  
1 EL Butter  
250 g Maisgrieß  
30 g Haselnüsse  
30 g Cashewkerne  
Salz, Pfeffer  
Olivenöl zum Braten

### **Zubereitung:**

Für die Polenta-Rauten den Gemüse-Fond aufkochen. Den Maisgrieß in die kochende Flüssigkeit gießen und gut durchrühren. Das Ganze unter ständigem Rühren etwa 10 Min. köcheln lassen. Inzwischen die Haselnüsse und Cashewkerne ohne Fett anrösten, anschließend fein hacken. Die Polenta vom Herd nehmen, die Butter, Haselnüsse und Cashewkerne zugeben, würzen, gut vermischen und weitere 10 Min. ziehen lassen.

Die Polenta auf ein gefettetes Backblech geben, mit einem Messer etwa zwei Zentimeter dick verteilen und gut auskühlen lassen. Anschließend in Rauten schneiden und diese in einer Pfanne mit heißem Olivenöl von beiden Seiten goldbraun braten.

Zanderfilets säuern, salzen, pfeffern und mehlieren. In dem heißen Olivenöl bei mäßiger Hitze von beiden Seiten anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Bratensatz mit dem Fisch-Fond ablöschen. Safranfäden in 2-3 EL Wasser anrühren und zusammen mit der aufgeschnittene Vanillestange und dem Chilipulver zufügen, auf die Hälfte reduzieren lassen. Schlagsahne und Crème fraîche einrühren, etwas einkochen lassen, bis die Sauce cremig wird.

Kürbis und rote Bete in Würfel schneiden und in etwas Butter 3-4 Min. andünsten. Jeweils ein Zanderfilet auf das Gemüse legen, zusammen mit der Safransauce und den warmen Polenta-Rauten servieren.

Wir empfehlen vorab eine meisterhaft gekochte  
**Jürgen Langbein Zwiebelsuppe** nach französischer Art mit Zwiebeln und edlem Sherry.

## **Straußensteaks mit Süßkartoffeln**

### **Zutaten:**

1 kg Süßkartoffeln  
1 Zwiebel  
150 g Staudensellerie  
3 EL Butter  
Salz, Pfeffer  
1 Msp. gemahlener Zimt  
1 Lorbeerblatt  
195 ml **Jürgen Langbein Kalbs-Fond**  
50 ml frisch gepresster Orangensaft  
8 kleine Straußensteaks  
2 EL Butterschmalz

### **Zubereitung:**

Süßkartoffeln und Zwiebel schälen, in dünne Scheiben schneiden, Staudensellerie klein schneiden. Kartoffeln und Gemüse mischen und in der Butter unter Wenden ca. 5 Min. andünsten. Kalbsfond und Orangensaft angießen und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken, Lorbeerblatt dazugeben. Zugedeckt beiseite stellen.

Straußensteaks in Butterschmalz von beiden Seiten ca. 2 Min. anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Steaks in eine gefettete Auflaufform legen. Kartoffel-Gemüsemischung über dem Fleisch verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 30 Min. garen.

Kredenzen Sie Ihrer Familie eine

### **Jürgen Langbein Minestrone**

aus besten Zutaten, mit reichhaltiger Gemüseeinlage und Tomaten

## **Schweinefilet mit Aprikosenfüllung**

### **Zutaten:**

50 g Pinienkerne

4 Schalotten

100 g getrocknete Aprikosen

1 EL Butter

200 g Doppelrahm-Frischkäse

Salz, Pfeffer

2 Schweinefilets (ca. 900 g)

2 EL Butterschmalz

1 Würfel **Jürgen Langbein Braten-Saucen-Paste Demiglace**

1 Msp. Lebkuchengewürz

nach Belieben 2-3 EL Marsala

### **Zubereitung:**

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Schalotten und Aprikosen fein würfeln, in der Butter andünsten, etwas abkühlen lassen. Mit Frischkäse und Hälfte der Pinienkerne verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schweinefilets längs bis auf 1 cm aufschneiden, auseinander klappen, mit Salz und Pfeffer bestreuen. Frischkäsemasse auf dem einen Filet verteilen. Das zweite Filet darauflegen und mit Garn zu einem Braten zusammenbinden. In Butterschmalz von allen Seiten braun anbraten. Fleisch in Alufolie einwickeln und im vorgeheizten Backofen bei 200°C 35-40 Min. garen. Nach dem Garen das Garn entfernen.

Bratenfett mit 350 ml Wasser und Demiglace unter Rühren aufkochen. Mit Lebkuchengewürz und nach Belieben mit Marsala abschmecken. Restliche Pinienkerne in die Sauce geben.

Dazu schmecken Gnocchi oder Bandnudeln und ein frischer Blattsalat.



## **Beschwipstes Trifle mit Gelber Grütze**

(für 8 Personen)

### **Zutaten:**

*Für den Bisquit:*

3 Eier

100 g Zucker

6 EL Mineralwasser

80 g Kokosraspel

80 g Mehl

1 TL Backpulver

8 EL Orangenlikör

*Für die Creme:*

250 g Mascarpone

250 g Quark

200 ml geschlagene Sahne

½ **Jürgen Langbein Bourbon Vanillestange**

3 EL Zucker

6 EL Eierlikör

2 Gläser **Jürgen Langbein Gelbe Grütze**

### **Zubereitung:**

Eier mit Zucker cremig rühren, Mineralwasser unterrühren. Kokosraspel, Mehl und Backpulver unterheben. Eine Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 20 Min. backen. Den Boden auskühlen lassen, in kleine Würfel schneiden und mit Orangenlikör beträufeln.

Für die Creme die Vanilleschote auskratzen und mit den übrigen Zutaten verrühren. Bisquitwürfel, Creme und Gelbe Grütze schichtweise in eine große Glasschale einfüllen. Das Trifle kurze Zeit kühl stellen.

**Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit.**