

## Verwöhnen Sie sich und Ihre Familie mit etwas Besonderem



- **Fasanen-Consommé mit Steinpilzen unter Blätterteighaube**
- **Maispouardenbrust mit Spinat-Pinienkern-Füllung auf Safranschaum und halbwildem Reis**
- **Wildschweinschnitzel mit einer Johannisbeersauce**
- **Heilbuttfilet, serviert mit einer Beurre Blanc und Kürbiskernöl, auf Zucchini-Kartoffelpuffer**
- **Tranchen vom Rinderfilet an einer Pfeffer-Sauce-Hollandaise mit Estragon**
- **Panna Cotta mit Roter Grütze und Vanille-Sauce**

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

Weitere Informationen/Rezepte:

[www.juergen-langbein.de](http://www.juergen-langbein.de)

4. 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 **Jürgen  
Langbein**-Sortiment.

Wir empfehlen für Ihr Festtagsmenü diese raffinierte Suppe.

## **Fasanen-Consommé mit Steinpilzen unter Blätterteighaube**

### **Zutaten:**

30 g Zwiebeln  
150 g Steinpilze (TK)  
20 g Butter  
frischer Thymian  
2 cl Sherry, trocken  
Salz, Pfeffer  
2 Dosen **Jürgen Langbein Fasanen-Consommé**  
2 Scheiben Blätterteig (TK)  
2 Eigelb

### **Zubereitung:**

Zwiebeln in sehr feine Würfel schneiden, die aufgetauten Steinpilze grob hacken. Butter in eine Pfanne geben und die Zwiebeln glasig anschwitzen. Steinpilze zugeben, leicht anbraten, etwas frischen Thymian und Sherry zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. In 4 feuerfesten Tassen verteilen, dann mit der kalten Fasanen-Consommé auffüllen.

Den aufgetauten Blätterteig ausrollen, rund ausstechen bzw. schneiden, dabei beachten, dass der Teig ca. 1 cm über den Rand der Tasse ragt. Suppentassenrand von außen mit Eigelb bepinseln, den Blätterteig auf die Tasse legen. Rand andrücken, dann den Blätterteig sehr vorsichtig mit Eigelb bepinseln. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 °C 15 Minuten goldbraun backen.

Kredenzen Sie Ihrer Familie eine meisterhaft gekochte  
***Jürgen Langbein Bärlauch-Rahm-Suppe.***

## **Maispouardenbrust mit Spinat-Pinienkern- Füllung auf Safranschaum und halbwildem Reis**

### **Zutaten:**

4 Stück Maispouardenbrust (mit Flügelknochen)  
2 Schalotten  
1 kleine Knoblauchzehe  
Olivenöl  
120 g Blattspinat  
Salz, Pfeffer  
geriebene Muskatnuss  
20 g Pinienkerne  
100 g Wilder Reis  
100 g Basmati-Reis  
4 cl Weißwein  
0,5 g Safranfäden  
500 ml ***Jürgen Langbein Geflügel-Fond***  
70 ml Sahne  
30 g kalte Butter

### **Zubereitung:**

Maispouardenbrust mit Salz und Pfeffer würzen.

1 Schalotte und Knoblauch fein würfeln und in etwas Olivenöl anschwitzen, Blattspinat zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Pinienkerne in der Pfanne mit Olivenöl leicht bräunen und mit dem Spinat mischen.

Wilden Reis und Basmati-Reis nach Packungsanleitung kochen, dann mischen und etwas würzen.

Eine Tasche in die Geflügelbrust schneiden, mit Spinat füllen und in der Pfanne anbraten, dann im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 12 Minuten garen. Schalotte in Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, Safran zugeben und mit Geflügel-Fond auffüllen.

10 Minuten köcheln lassen, Sahne zugeben und ca. 10 Minuten reduzieren. Kurz vor dem Servieren kalte Butter zugeben und mit dem Pürierstab etwas aufschäumen.

Maispouardenbrust und Wildreismischung auf dem Schaum anrichten.

Verwöhnen Sie Ihre Gäste im Vorfeld mit einer aromatischen Rahmsuppe, z.B. mit einer **Jürgen Langbein Steinpilz-Rahm-Suppe**

## **Wildschweinschnitzel mit einer Johannisbeersauce**

### **Zutaten:**

200 ml **Jürgen Langbein Wild-Fond**  
60 ml **Jürgen Langbein Sauce Cumberland**  
40 ml Portwein  
1 Zweig Thymian  
Speisestärke  
600 g Wildschweinschnitzel (aus der Keule) in 8 Tranchen geschnitten  
Salz, Pfeffer  
100 g Roggenmehl  
2 Eier  
100 g Paniermehl  
50 g Roggenschrot  
200 ml Pflanzenöl  
50 g Butter  
frische Johannisbeeren

### **Zubereitung:**

Wild-Fond mit Sauce Cumberland, Portwein und dem Thymianzweig zum Kochen bringen, etwas einkochen lassen, mit Speisestärke binden.

Wildschweinfleisch zwischen Frischhaltefolie vorsichtig gleichmäßig flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch zuerst in Roggenmehl wenden, dann durch das verquirlte Ei ziehen. Anschließend mit der Paniermehl-Roggenschrotmischung panieren.

Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, die Schnitzel vorsichtig in das Öl geben und ca. 2-3 Minuten von jeder Seite braten. Nach Belieben zum Schluss etwas Butter zugeben. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, anrichten und mit der Sauce umziehen. Mit frischen Johannisbeeren garnieren.

Dazu empfehlen wir Spitzkohl in Rahm und Bärlauchspätzle.

Servieren Sie vorab eine mit Weißwein fein abgeschmeckte  
**Jürgen Langbein Kartoffel-Riesling-Rahm-Suppe**

## **Heilbuttfilet mit einer Beurre Blanc und Kürbiskernöl, auf Zucchini-Kartoffelpuffer**

### **Zutaten:**

1 Zucchini  
300 g Kartoffeln, geschält  
Salz, Pfeffer  
1 Ei  
100 ml Sonnenblumenöl  
30 g Butter  
100 g Mehl  
400 ml **Jürgen Langbein Fisch-Fond**  
50 ml Weißwein  
100 ml Sahne  
800 g Heilbuttfilet  
Zitronensaft  
Pflanzenöl zum Braten  
Kürbiskernöl zum Beträufeln

### **Zubereitung:**

Zucchini in feine Streifen schneiden. Kartoffeln schälen, reiben, mit einem Küchentuch leicht ausdrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem verquirlten Ei vermengen. In heißem Sonnenblumenöl kleine Puffer ausbacken, auf Küchenkrepp abtropfen lassen, im Backofen warmstellen.

30 g Butter in einem Topf zerlassen, Mehl zugeben, mit Fisch-Fond auffüllen und gut verrühren. Weißwein zugeben, gut durchkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann die Sahne zugeben. Nach Belieben kurz vor dem Servieren etwas kalte Butter untermixen.

Heilbuttfilet mit Salz, weißem Pfeffer und Zitronensaft würzen, in Mehl wenden und in Pflanzenöl von jeder Seite 2-3 Minuten goldbraun braten.

Fischfilet auf zwei bis drei Puffer legen, mit der Sauce umziehen und mit Kürbiskernöl beträufeln. Dazu empfehlen wir feines Karottengemüse mit Frühlingslauch.

Wir empfehlen vorab eine klare Festtagssuppe, z.B. eine  
***Jürgen Langbein Hochzeitssuppe***

## **Tranchen vom Rinderfilet an einer Pfeffer-Sauce-Hollandaise mit Estragon**

### **Zutaten:**

800 g Rinderfilet (Mittelstück)  
Salz, Pfeffer  
Cayennepfeffer, gemahlen  
50 ml Pflanzenöl  
2 Gläser ***Jürgen Langbein Sauce Hollandaise***  
1 Spritzer Tabasco  
10 ml Cognac  
1 Zweig frischer Estragon  
10 g rosa Pfefferbeeren

### **Zubereitung:**

Rinderfilet kurz vor dem Anbraten mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Von allen Seiten kräftig anbraten, anschließend ca. 20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200 °C garen.

Sauce Hollandaise und Tabasco in einen Topf geben, erhitzen. Cognac zugeben und mit weißem Pfeffer und etwas Cayennepfeffer würzen.

Rinderfilet nach dem Garen mit Alufolie abdecken und an einem warmen Ort 5-8 Minuten ruhen lassen. Dann in Tranchen von ca. 0,5 cm Dicke schneiden, auf Tellern anrichten.

Estragonblätter hacken und zusammen mit den rosa Pfefferbeeren in die Sauce geben. Das Fleisch mit der Sauce umziehen.

Als Beilage empfehlen wir Romanescoröschen und Herzoginkartoffeln.

## **Panna Cotta mit Roter Grütze und Vanillesauce**

### **Zutaten:**

400 ml Sahne  
50 g Zucker  
½ **Jürgen Langbein Bourbon Vanillestange**  
½ Zitrone  
5 weiße Gelatineblätter  
1 Glas **Jürgen Langbein Rote Grütze**  
50 ml Glühwein  
4 rote Gelatineblätter  
1 Glas **Jürgen Langbein Vanille-Sauce**  
einige Blätter frische Minze

### **Zubereitung:**

Die halbe Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark mit einem Messer herauskratzen. Vanilleschote und das Mark mit der Sahne und dem Zucker sowie dem Abrieb einer halben Zitronen erhitzen (nicht kochen). Die vorher in kaltem Wasser eingeweichte und ausgedrückte weiße Blattgelatine zugeben und darin auflösen. Durch ein feines Sieb passieren, in 4 kalt ausgespülte Förmchen oder Tassen bis ca. 2 cm unterhalb des Randes füllen. Kalt stellen.

Rote Grütze im Topf erwärmen, den Glühwein zugeben, nach Belieben etwas Zucker zufügen. Die eingeweichte rote Blattgelatine ausdrücken, in die Grütze geben und auflösen. Abkühlen lassen.

Die rote Grütze dann auf die erkaltete Panna Cotta geben, im Kühlschrank fest werden lassen. Das Förmchen kurz in heißes Wasser halten und auf je einen Teller stürzen. Mit der Vanille-Sauce umgießen. Mit Minzblättern garnieren.

**Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit.**