

Festtagsmenüs

FÜR WEIHNACHTEN UND SILVESTER



Inhalt

Einleitung 04

Thomas Hofer 05

Menü 1

Erdäpfelkaltschale mit Buttermilch-Espuma & Waldpilzen 06

Miesmuscheln mit Zitronengras, Ingwer, Kokos & Curry 08

Gebratener Milchkalbsrücken mit Selleriecreme & schwarzem Trüffel 10

Mühlviertler Rahmschmarrn mit Zwetschgenröster und Sauerrahmeis 12

Menü 2

Austern mit Räucheraal und Apfel-Wodka-Granité 14

Ofenerdäpfel mit hausgebeiztem Lachs, Sauerrahm & Kaviar 16

Einmachsuppe & Palatschinke von der Weidegans mit Wurzelgemüse 18

Gebratene Weihnachtsgans mit Maroni-Bucheln & Apfelblaukraut 22

Kaffee-Zitronen-Schokoladentarte mit Kaffeewis 28

Menü 3

Gefüllter Butternusskürbis mit Ziegenfrischkäse und Kürbiskernen 32

Topinambur-Variation mit pochiertem Ei 34

Pastinaken-Zitrustascherl mit Haselnüssen, Spinat & Burrata 38

Geeister Germknödel mit Vanillesauce, Himbeeren & Mohn 42

Einleitung

7hauben will es dir erleichtern, dich beim Kochen und Backen weiterzubilden. Deshalb sind wir ständig auf der Suche nach Profis, die ihr Wissen in unseren Onlinekursen weitergeben.

So bekommst du die besten Tipps von Experten und kannst jederzeit und von zuhause aus den Kurs ansehen, die Inhalte nachmachen und Freunde, Familie und dich selbst mit deinen neu gewonnenen Fähigkeiten begeistern.

Wenn es für eine besondere Feierlichkeit ein Menü sein soll, mit dem du Eindruck machst, dann ist dieser Kurs genau richtig. Haubenkoch Thomas Hofer zeigt dir drei verschiedene Menüs, mit denen du deine Gäste verwöhnen kannst.

Das erste Menü ist am einfachsten umzusetzen. Trotzdem besticht es durch Raffinesse und macht einem Festtag alle Ehre. Wenn es aufwändiger sein darf und du in der Küche die Herausforderung suchst, dann ist das zweite Menü mit einer klassischen Weihnachtsgans perfekt für dich. Und wenn es vegetarisch sein soll, dann zeigt dir Thomas im dritten Menü tolle Gerichte ganz ohne Fisch und Fleisch.

Du kannst die verschiedenen Menüs natürlich auch miteinander kombinieren. Da die meisten Zutaten saisonal ausgewählt wurden, sind die Menüs vor allem für die Winterzeit und damit für Weihnachten und Silvester optimal geeignet.

Viel Spaß und gutes Gelingen mit deinem Festtagsmenü!

Danke!



Thomas Hofer

Thomas Hofer ist in Oberösterreich aufgewachsen und wurde in seiner Kindheit vom landwirtschaftlichen Betrieb seiner Großeltern geprägt.

Dieser Bezug zu landwirtschaftlichen Produkten brachte ihn schließlich dazu, eine Lehre in einem Linzer Haubenlokal zu beginnen. Nach erfolgreichem Abschluss dieser, war Thomas in ganz Österreich in renommierten Hotels und bekannten Haubenlokalen tätig, in denen er sich aufs Fine Fine Dining spezialisierte. Besonders prägend war die Zeit bei Heinz Reitbauer im Steirereck in Wien.

Als Thomas zurück nach Oberösterreich kam, übernahm er das Hotel Bergergut und machte daraus ein Genießerhotel. Dort verwöhnt er seine Gäste nicht nur kulinarisch, sondern begeistert sie auch mit saisonalen Kochkursen.

„Essen soll nicht nur Nahrungsaufnahme, sondern vor allem großer Genuss sein“



Thomas Hofer

Culinariat Das GenussAtelier

Oberafiesl 7, 4170 Oberafiesl

www.romantik.at



Erdäpfelkalttschale mit Buttermilch-Espuma & Waldpilzen

Zutaten & Infos



Zubereitung
30 min



Gesamt
1h 30 min



Portionen
4

Buttermilch-Espuma

500ml Buttermilch

2 Blatt Gelatine

Salz, Pfeffer

Pilzstaub

30g Steinpilze, getrocknet

30g Morcheln

Erdäpfelkalttschale

2 Schalotten, fein gewürfelt

250g mehligke Kartoffeln, geschält und gewürfelt

80g Champignons oder andere Pilze, geviertelt

10g ganzer Kümmel

1EL Olivenöl

1l Hühner- oder Gemüsefond

250g Sauermilch

Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Thymian und frischer Majoran

Zubereitung

Schritt 1 Erdäpfelkalttschale zubereiten

Die geschnittenen Schalotten in Olivenöl anschwitzen, die Champignons schneiden und ebenfalls dazugeben. Dann die geschnittenen Kartoffeln kurz mitschwitzen und Kümmel dazugeben.

Lorbeer, Thymian und Majoran mit einem Küchengarn zusammenbinden und dem Rest beifügen. Dann mit Fond aufgießen und die Kartoffeln weich kochen.

Schritt 2 Buttermilch-Espuma zubereiten

Die Gelatine im kalten Wasser einweichen und gut ausdrücken. 1/5 der Buttermilch erwärmen, salzen und die Gelatine darin auflösen.

Die restliche Buttermilch nach und nach einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse in eine Siphonflasche füllen und mit zwei Kapseln be-gasen. Die iSi-Flasche dann für mindestens 30 Minuten liegend einkühlen.

Schritt 3 Pilzstaub zubereiten

Die Pilze in einer Kaffeemühle fein mahlen und in einen Teesieb geben. Diesen kannst du so als Gewürzstreuer verwenden.

Tipp: Die Mühle kann mit Salz wieder gereinigt werden.

Schritt 4 Kalttschale fertigstellen

Die Gewürzblätter rausnehmen. Den Kartoffelsud fein mixen, passieren und dann die Sauermilch einrühren. Abschmecken und kaltstellen.

Schritt 5 Anrichten & Geschafft

Bei der Wahl des Gefäßes zum Anrichten kannst du kreativ sein. Ein schönes Glas eignet sich ebenso gut wie eine Kaffeetasche, in der du einen „Cappuccino“ anrichtest. Die Erdäpfelkalttschale ins Glas oder die Tasse füllen, Buttermilchschaum darüber geben und mit dem Pilzstaub dekorieren.

Gefüllter Butternusskürbis mit Ziegenfrischkäse und Kürbiskernen

Zutaten & Infos



Zubereitung
20 min



Gesamt
20 min



Portionen
4

Eingelegter Kürbis

1 kleiner Butternusskürbis

200ml weißer Balsamico

50g Zucker

80g Wasser

20g Salz

Thymian

Ziegenfrischkäsefülle

100g Ziegenfrischkäse

3 EL Kürbiskernöl

Salz und Pfeffer

Geröstete Kürbiskernbrösel

50g Kürbiskerne

1 EL Sonnenblumenöl

Salz

Zubereitung

Schritt 1 Kürbisscheiben einlegen

Den Kürbis schälen und in dünne Scheiben hobeln. Essig, Zucker, Wasser, Salz und Thymian aufkochen. Die Kürbisscheiben in die heiße Flüssigkeit geben und 10–15 Minuten ziehen lassen.

Schritt 2 Frischkäse zubereiten

Frischkäse mit Kürbiskernöl vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank geben.

Schritt 3 Kürbiskernbrösel rösten

Kürbiskerne und Öl in einer Pfanne erhitzen und solange rösten, bis sich die Kerne aufblähen. Salzen und auf ein Küchenpapier geben. Die entfetteten Kerne anschließend fein hacken.

Schritt 4 Kürbistascherl füllen

Den Frischkäse in einen Spritzsack füllen. Die Kürbisscheibe auf Küchenpapier auflegen. In die Mitte der Scheiben die Frischkäsefülle aufspritzen und damit Taschen formen.

Schritt 5 Anrichten & Geschafft

Einen Butternusskürbis halbieren, die Kerne entfernen und die Taschen sowie die Kürbiskernbrösel darauf anrichten.

