

# Drei-Gänge-Menü aus dem Tannheimer Tal

## Arbeitsabfolge der Zubereitung des Weihnachtsessens

1. Dessert machen und kaltstellen.
2. Den Kürbis für die Spätzle garen.
3. Vorspeise zubereiten und kaltstellen.
4. Bohnen putzen.
5. Walnusskruste vorbereiten.
6. Spätzleteig machen.
7. Die Medaillons fertigmachen.
8. Bohnen garen und warmstellen.
9. Spätzle hobeln und warmstellen.
10. Sauce fertigbereiten und warmstellen.
11. Vorspeise anrichten.
12. Hauptspeise servieren.
13. Dessert genießen.

# Vorspeise: Rote-Beete-Lachsröllchen

## **Zutaten Pfannkuchen:**

100 g Weizenmehl  
75 ml Rote Beete Saft  
50 ml Milch  
1 Ei  
Salz

## **Zutaten Lachsröllchen-Füllung:**

50 g Doppelrahm-Frischkäse Meerrettich-Geschmack  
50 g Doppelrahm-Frischkäse  
75 g Crème fraîche Classic  
1 TL Senf  
2 TL Honig  
frisch gemahlener Pfeffer  
2 - 3 TL Zitronensaft  
Dill  
etwa 100 g geräucherter Lachs in Scheiben

## **Zubereitung:**

1. Die Zutaten für die Pfannkuchen zu einem dickflüssigen Teig vermengen. Danach für etwa 20 Minuten ruhen lassen.
2. Zitronensaft auf die beiden Seiten der Lachsscheibe geben.
3. In einer Pfanne mit etwas Fett die Pfannkuchen beidseitig backen und auskühlen lassen.
4. Crème fraîche, Gewürze, Dill und Frischkäse verrühren.
5. Die Pfannkuchen einseitig mit Frischkäse bestreichen und etwas mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Vom Lachs kleine Stücke auf den Pfannkuchen legen und gleichmäßig einrollen.
7. Die gefüllten Pfannkuchen im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Servieren die Rolle in gleichmäßige Scheiben zerteilen und anrichten.

# Hauptgericht: Schweinemedallions mit Walnusskruste

## **Zutaten:**

500 g Schweinefilet  
8 Scheiben Bauchspeck  
2 EL Butterschmalz  
30 g Semmelbrösel  
50 g Walnusskerne  
30 g Butter (zimmerwarm)  
1 EL Petersilie  
2 EL Weißwein  
40 g saure Sahne  
250 ml Wasser  
2 EL mittelscharfer Senf  
Salz, Pfeffer

## **Zubereitung Schweinefilet:**

1. Den Backofen auf 170 °C Umluft erwärmen.
2. Schweinefilet abwaschen und vorsichtig trockenreiben.
3. Das Filet in acht Stücke für vier Portionen zerteilen.
4. Die Medallions mit Bauchspeck umwinden. Mit Holzspießen fixieren oder mit Küchengarn binden und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Dort das Fleisch beidseitig anbraten und anschließend in eine Auflaufform geben.
6. Während der Bratensatz in der Pfanne aufgehoben wird die Medallions abkühlen lassen.

## **Zubereitung Walnusskruste:**

1. Walnusskerne als auch die Petersilie grob zerhacken und mit zimmerwarmer Butter, den Semmelbröseln, Salz und Pfeffer verkneten.
2. Die Masse auf den Medallions verteilen.
3. Danach die Form mit dem Schweinefilet in den Ofen schieben und zehn bis zwölf Minuten überbacken.
4. Derweil den Bratensatz mit Weißwein löschen und Wasser zugeben. Die Mischung aufkochen lassen.
5. Anschließend saure Sahne hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken.

# Beilage zum Hauptgericht: Kürbisspätzle

## Zutaten:

2 Eier

200 g Spätzlemehl (oder 170 g glattes Mehl und 30 g Weizengrieß)

100 g Hokkaido Kürbis

2 EL Butter

Salz, Muskat

## Zubereitung:

1. Den Kürbis putzen, entkernen und klein würfeln.
2. Für etwa zehn Minuten die Kürbiswürfel in kochendes Salzwasser geben und weichkochen. Die Würfel abgießen und das Kochwasser aufheben. Wenn sie abgekühlt sind, werden sie püriert.
3. Kürbispüree mit dem übrigen Kochwasser, Mehl, Eiern, Salz und Muskat zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Den Teig 15 Minuten beiseitestellen.
4. Salzwasser in einem großen Topf aufkochen und den Teig mit dem Spätzlehobel ins Wasser schaben. Sobald die Spätzle an die Wasseroberfläche kommen, werden sie mit einer Schaumkelle abgeschöpft und zum Abtropfen in ein Sieb gegeben.

**Zum Hauptgericht schmeckt bei Bedarf auch gegartes Bohnengemüse sehr gut.**

## Nachspeise: Zimtcreme mit Heidelbeeren

### **Zutaten:**

200 ml Milch  
200 ml Sahne  
1/4 TL Zimtpulver  
6 Eigelb  
80 g Zucker  
4 TL Speisestärke  
ein Schälchen Heidelbeeren

### **Zubereitung:**

1. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser vermengen, um Klümpchen vorzubeugen.
2. Das Eigelb, die Speisestärke und den Zucker vermischen.
3. Die Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen.
4. Milch und Sahne gemeinsam zum Kochen bringen, Zimt hinzufügen und etwa fünf Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen.
5. Die Ei-Stärke-Mischung unterrühren und die Creme aufkochen lassen, bis sie eindickt. Dabei ständigiterrühren.
6. Nun ein paar Beeren langsam unter die Zimtcreme heben und sie auf kleine Portionen aufteilen. Zur Dekoration weitere Heidelbeeren auf die Portionen geben.