

Gasthof Goldener Bär, Berchtesgaden
Winterliches Menü (für 4 Personen)

Weinsuppe mit Brezencroutons
Reh- und Oxn-Filet in der Zwiebelkruste, Rehsafterl und 6 Wildgarnituren
Maries Käsekuchen mit Zimteis

Weinsuppe mit Brezencroutons

200 gr Zwiebeln geschält, gewürfelt
20 gr Butter
300 ml Sahne
300 ml Buttermilch
300 ml Weißwein
Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran
1 Eigelb
1 alte Breze - in kleine Stücke schneiden

Zubereitung:

Zwiebeln mit Majoran anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, Sahne zugießen, abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskat, von der Flamme ziehen, Buttermilch mit Eigelb verrühren und langsam in die Suppe rühren.

Brezenstücke in Butter rösten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf der Suppe verteilen.

Sofort servieren.

Reh- und Oxn-Filet in der Zwiebelkruste, Rehsafterl und 6 Garnituren

Fleisch:

600 gr Rinderfilet
300 gr Rehfilet

Rinderfilet und Rehfilets parieren und portionieren. Das Fleisch auf beiden Seiten scharf anbraten, bei 65 °C 10 Min. ziehen lassen, das Rehfilet etwas weniger lang.

Safterl:

Rehknochen
Karotte, Sellerie, Zwiebel klein würfeln)
Tomatenmark
Wacholder, Pfeffer, Lorbeer
Knoblauch, Orange
Preiselbeermarmelade

1 l Rotwein

2cl Grassl's Meisterwurz

Knochen und Gemüse rösten, mit Tomatenmark, Karotte, Sellerie, Zwiebel, Wacholder, Pfeffer und Lorbeer weiterrösten, mit Rotwein ablöschen und mit Wasser auffüllen, ca. 4 Std. kochen lassen, dann passieren und ist zur gewünschten Konsistenz reduzieren lassen. Zum Schluss mit Meisterwurz und Preiselbeermarmelade ablöschen

Garnituren:

Apfel

1 Apfel
Vierteln, Kerngehäuse entfernen, in Apfelsaft bissfest kochen

Johannisbeeren

300 gr Johannisbeeren
150 gr Zucker
Salz, Pfeffer, Senfkörner
Johannisbeeren und Zucker leicht zerdrücken und verrühren

Zwetschke

4 Scheiben Bauchspeck
4 Dörrzwetschken
Zwetschken in Speck einwickeln und in Fett herausbraten

Kartoffeln:

500 gr Kartoffeln
200 ml Sahne
1 Stange Lauch
Kartoffeln in 3 mm dicke Scheiben schneiden, mit den restlichen
Zutaten mischen und ca. 40 Min. bei 160 °C Umluft backen

Bohnen

400 gr Bohnen
Salz, Pfeffer, Butter
Bohnen säubern, 5 Min. blanchieren und abtropfen lassen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in Butter schwenken.

Gratinbutter:

50 gr Butter
20 gr gedünstete Zwiebeln
1 Ei
Petersilie, Estragon-Senf, Salz, Pfeffer, Spritzer Zitrone
25 gr Mie de pan (Weißbrotbrösel ohne Rinde)
Butter mit Ei schaumig schlagen, mit den restlichen Zutaten vermengen
und mit Mie de pan gratinieren.

Gratinbutter auf die Filets verteilen und mit den Garnituren auf Tellern
anrichten und servieren.

Maries Käsekuchen mit Zimteis

Käsekuchen

6 Eier
250 g Puderzucker
750 g Quark
500 ml Sahne
2 EL Stärke

Eier verrühren, Puderzucker, Quark nach und nach unterrühren, zum Schluss Sahne und Stärke unterziehen.

In gefettete Backform geben und bei 160 °C ca 1 Stunde backen.

Ofen: 160°C. ca 1 h backen

Zimteis:

1 l Milch
2 Zimtstangen
300 g Eigelb
300 g Zucker
Salz

Milch mit Zimtstangen aufkochen, Eigelb mit Zucker und Prise Salz verrühren, langsam emulgieren, unter Rühren auf 83 °C erhitzen bis es anzieht.

Dann sofort abkühlen und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

(Zubereitung ohne Eismaschine:

Zutaten vorbereiten, am besten schon einen Tag vorher in den Kühlschrank.

Die gekühlte Eismischung in eine gekühlte Schüsse oder Form geben und ins Gefrierfach stellen. Nach 1-2 Stunden ist die Masse angefroren und muss mit einem Löffel gut durchgerührt werden. Durch regelmäßiges Unterschlagen von Luft (ca. alle 20-30 Minuten) entsteht dann cremig-lockeres Eis ohne Kristalle.)