

# **Hinne's einfaches und schnelles Festtagsmenue**

( Wer will denn den halben Tag in der Küche zubringen ?)

## **Salat:**

### **Kopfsalat Klassisch:**

1 Kopfsalat ( Wilden gibt es wohl nicht!)

75 ml süße Sahne

50 gr. Joghurt Natur

Saft 1 Zitrone

2 El. Zucker

Prise Salz

Entweder in großer Schüssel auf den Tisch oder portionieren.

## **Vorsuppe:**

### **Krebssuppe:**

(Wild auf Wild ist mir zu wild!)

800 ml Gemüsefound ( Fertigprodukt von H. Langfuß ( keine Werbung!) oder der Firma mit dem komisch französisch klingenden Namen mit L.. Neuerdings gehen auch die fertigen Gemüsebouillontöpfchen von der Firma Kno.. sehr gut.)

200 ml lieblichen Weißwein

100 ml süße Sahne

100 gr. fertige Krebspaste ( von siehe oben: H. L. oder L.)

2 Tl. Cognac ( nicht mehr sonst wird es spritig)

2 Pakete gepulhte Nordseekrabben.

Krebspaste in den heißen Found einrühren, Wein dazu, Sahne dazu, aufkochen. Prise Cayennepfeffer! Mit Cognac abschmecken. Krabben dazu. Nicht mehr aufkochen sonst werden die Krabben zäh.

Ca. 4 Suppentassen.

## **Danach ein Zitronensorbet (Gekauft!) mit etwas Sekt übergossen!**

**(Wegen dem Fischgeschmack!)**

# Hauptgericht:

## Kalte gebratene Rehkeule mit Bratkartoffeln und Remoulade:

Bratkartoffeln muß man wohl nicht extra erklären!

Rehkeule ca. 2,5 kg. am Tag vorher normal abbraten. Also:

Die Keule mit Speiseöl einpinseln und dann bei 230 C. Umluft (vorheizen) für 15 Minuten in den Ofen, damit sich die Poren schließen, danach auf 180 C. runter. Ich benutze immer eine Bratschale mit Rost. 1 Tasse heißes Wasser in den Bräter. Ab und zu übergiesen und bei Bedarf mit etwas heißem Wasser auffüllen. Kerntemperatur von 82 C. ist super zum rausnehmen. Vorausgesetzt man benutzt ein Bratthermometer. Danach salzen und mit dem fertigen Wildgewürz von der Fa. Reinecke (keine Werbung!) würzen. Habe lange nach einer Wildgewürzmischung gesucht die meinen Ansprüchen genüge tat.

½ Stunde abkühlen lassen und dann mit Alufolie umwickelt in den Kühlschrank.

Remoulade etwas nach meinem Geschmack geändert. Wird auch am Abend vorher gemacht!

250 gr. Mayonnaise  
1 El. Senf  
1 Zwiebel ganz klein gehackt  
1 Tl. Kapern ganz klein gehackt.  
2 Tl. Sardellenpaste  
1 Kleine Gewürzgurcke ganz klein gehackt  
1 El. Gefrorene 8 Kräuter von Ig...  
100 gr. Saure Sahne  
1 gekochtes Eiweiß ganz klein usw.

Mayonnaise mit den Zutaten verrühren. Über Nacht ziehen lassen.

Rehkeule in schöne Scheiben schneiden und auf einer Platte nett garnieren. Bratkartoffeln und Remoulade dazu reichen.

Geht natürlich auch mit anderen Keulen und Rücken wie z. B. Damwild . Wildschwein war für unseren Geschmack nicht so fein und zu fett.

# Nachtisch:

## Himbeer – Baiser – Quarkspeise:

1 Tüte Baiser  
500 gr Magerquark  
250 gr. Gefrorene Himbeeren  
200 ml. Süße Sahne  
2 Tüten Vanillezucker

Magerquark, Sahne, Vanillezucker gut durchrühren. In eine Glasschüssel die Hälfte der zerschlagenen Baiser auf den Boden schichten. Dann etwas Quarkspeise drauf. Anschließen Himbeeren. Danach wieder Quarkspeise. Oben drauf die restlichen zerschlagenen Baiser und zur Deko. ein paar Himbeeren. Sollte man 2 – 3 Stunden vor dem Essen zubereiten.