

Rezept Weihnachtsmenue mit Entenbrustsalat, Hirschrollbraten und Amaretto-Mandel-Bananen

Weihnachtsmenue mit Entenbrustsalat, Hirschrollbraten und Amaretto-Mandel-Bananen

Als Vorspeise wird bei diesem Weihnachtsmenü ein Feldsalat mit warmer Entenbrust, als Hauptgericht ein Hirschrollbraten mit Kirschsoße und Kroketten und als Dessert warme Amaretto-Mandel-Bananen serviert.

Zutaten Vorspeise:

1 Entenbrust
250 g Feldsalat
2 EL Olivenöl
2 EL Balsamico-Essig
1 EL Zucker
2 EL Pinienkerne
Salz, Pfeffer

Zutaten Hauptgericht:

800 g Hirschkeule ohne Knochen
60 g geräucherter Bauchspeck
100 g Feta-Käse
Salz, Pfeffer
4 EL Öl
1 Zwiebel
1 Glas Schattenmorellen
350 ml Wildfond aus dem Glas
1 EL Honig

1 EL Speisestärke
2 EL Wasser
Je $\frac{1}{2}$ TL Rosmarin und Thymian
600 g TK-Kroketten

Zutaten Dessert:

4 Bananen
125 ml Amaretto
4 EL Butter
4 EL Honig
100 g Mandelstifte
Einige Spritzer Schoko-Soße
100 ml süße Sahne
1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung:

Für die **Vorspeise** die Entenbrust waschen, mit Küchenpapier trocknen.

Die Haut mit einem scharfen Messer einschneiden.

Anschließend die Entenbrust mit Salz und Pfeffer einreiben.

Die Entenbrust mit der Hautseite nach unten in eine Pfanne (nicht erhitzt!) legen und nun langsam bei mittlerer Flamme anbraten.

In der Zeit den Backofen auf 80°C (Umluft) vorheizen und die Entenbrust darin in 10 min fertig garen.

Den Feldsalat für den Feldsalat mit warmer Entenbrust gut waschen

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fettzugabe anrösten.

Für das Dressing von dem Feldsalat mit warmer Entenbrust den Balsamico mit Salz, Pfeffer vermengen und schließlich mit Olivenöl auffüllen.

Den Feldsalat nun auf vier Tellern verteilen.

Die Entenbrust in dünne Scheiben teilen, auf den Feldsalat legen und den Feldsalat mit warmer Entenbrust mit etwas Dressing überträufeln und mit den Pinienkernen bestreut servieren.

Für den **Hirschrollbraten** mit Kirschsoße und Kroketten das Fleisch waschen, trocknen und mit einem Küchenmesser der Länge nach so durchschneiden, dass noch eine kleine Verbindung stehen bleibt und das Fleisch aufgeklappt werden kann.

Den Speck mit dem Feta-Käse in Würfel schneiden. Diese Würfel auf das aufgeschnittene, aufgeklappte Fleisch legen. Den Hirschbraten von der schmalen Seite her aufrollen, von außen kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben. Den Hirschrollbraten mit einem Küchengarn fest umwickeln.

Den Braten nun in erhitztem Öl in einem Bräter bei hoher Hitze von allen Seiten ordentlich anbraten.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Zwiebelwürfel in den Bräter geben.

Den Ofen auf 160°C vorheizen.

Die Kirschen abtropfen lassen, 200 ml des Kirschsaftes auffangen und diesen ebenso wie der Wildfond zu dem Fleisch in den Bräter geben. Die Kirschen zur Seite stellen, sie werden erst später in die Soße getan.

Die Soße nun kurz aufkochen lassen und den Bräter schließlich für etwa 1 $\frac{1}{2}$ Stunden in den Ofen schieben.

Während dessen die Kroketten nach Packungsanleitung entweder im Ofen mitgaren oder in der Friteuse ausbacken.

Den Hirschrollbraten nach der Garzeit aus dem Bräter nehmen. Die Soße darin auf dem Herd aufkochen, mit dem Honig, Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach gewünschter Konsistenz mit der Speisestärke binden. Die Kirschen zum Schluss zufügen und nur kurz mit erwärmen, die Soße muss hierbei nicht mehr kochen.

Den Braten nun von dem Küchengarn befreien und vorsichtig in etwas dickere Scheiben schneiden. Hirschrollbraten mit Kirschsoße und Kroketten auf Tellern anrichten und sofort servieren.

Für warme Amaretto-Mandel-Bananen als **Dessert** die Bananen schälen und der Länge nach halbieren.

In einer Pfanne die Butter erhitzen und den Honig einrühren. Die Bananen hineinlegen und kurz bei schwacher Hitze anbraten.

Anschließend die Bananen aus der Pfanne nehmen und warm halten.

Den Amaretto schließlich in die Pfanne gießen und zusammen mit den Mandelstiften köcheln lassen.

Die Sahne für warme Amaretto-Mandel-Bananen während dessen mit dem Vanillezucker aufschlagen.

Auf einen Teller nun je zwei Bananenhälften legen, mit der Amarettosoße begießen, die Schoko-Soße dekorativ darauf verteilen und mit einigen Klecksen Sahne die warme Amaretto-Mandel-Bananen als Abschluss von dem Weihnachtsmenü servieren.

[zurück zu den Weihnachtsrezepten](#)

[zurück zu den Weihnachtsmenues](#)