

Frohe Weihnachten und ein gutes neues Jahr!

Zubereitungsliste 2025

Kürbismousse	Auftauen lassen und Genießen
Wildterriner mit Pilzen	Auftauen lassen und Genießen
Ententerriner	Auftauen lassen und Genießen
Steinpilzconsommé	In einem Topf langsam erhitzen, nicht kochen! Alternativ Suppenbeutel im Wasserbad erwärmen.
Maronensüppchen	In einem Topf langsam erhitzen, nicht kochen! Alternativ Suppenbeutel im Wasserbad erwärmen.
Schweinefiletmedaillon mit Pfifferlingen im Speckmantel	Bei Zimmertemperatur antauenlassen. Bei 170 Celsius ca. 90/120 Min. im Umluftbackofen garen. Die Sauce in einem Topf langsam aufkochen oder alternativ Saucenbeutel im Wasserbad erwärmen
Hirschrückenmedaillon mit Cranberries und Wildsauce mit Preiselbeeren	Tiefgekühlt bei 180 Celsius ca. 35 Min. im Umluftbackofen garen. Die Sauce in einem Topf langsam aufkochen oder alternativ Saucenbeutel im Wasserbad erwärmen
Kalbsfiletmedaillon mit Kräuter- kruste und Rosmarinsauce	Tiefgekühlt bei 180° Celsius ca. 35 Min. garen. Die Sauce in einem Topf langsam aufkochen oder
Brezn-Serviettenknödel	Tiefgekühlt in einer Pfanne knusprig braten zum Schluss noch einen Stich Butter zu geben.
Törtchen mit Himbeerecrème und Mandelmousse	Auftauen lassen und genieße
Schokotörtchen mit Tonkabohnenmousse	Auftauen lassen und genieße
Apfelstrudel	Backofen auf 170 Grad vorheizen anschließend, den tiefgekühlten Strudel ca. 30 Min. im Ofen backen.

Wir wünschen guten Appetit und eine ruhige, besinnliche Weihnachtszeit.
Ihr Alexander Eisenmenger & Team