

Menüvorschlag für Weihnachten oder Neujahr

Als gelernte Köchin und Weinfachfrau möchte ich heute ein Menü vorstellen, welches sich sowohl für Weihnachten, als auch für Silvester eignet.

Da dieses Jahr das Feiern draußen ausfällt, soll es doch wenigstens zu Haus gemütlich sein.

So soll es ein Menü sein, welches sich gut vorbereiten lässt, schmeckt und ein schöner Tropfen Wein sollte auch dazu passen.

Mein Vorschlag:

1. Nüssli-Salat (Feldsalat) mit **geräucherter Entenbrust**, Himbeeren und Glühwein-Dressing
2. Maronen-Suppe mit frittierten **Enten-Croutons** als Topping
3. Gebratene Entenbrust mit Orangensauce (mit leicht bitterer Orangenmarmelade), Rotkohl und Kartoffel-Knödeln
4. Mandelcreme mit **gebrannten Mandeln** als Topping

Die fett markierten Lebensmittel, gibt es natürlich bei mir im Laden.

Wer sich für das Rezept interessiert, möge das bitte separat anfragen.

Als Wein empfehlen wir:

1. Für den Aperitif einen **Cremant** aus dem Elsass oder einen **Champagner** vom Weingut Laurenti in der Süd-Champagne
2. Für die Vorspeise und Suppe, empfehlen wir einen **Grauburgunder** vom Kaiserstuhl.
3. Für den Hauptgang würden wir einen **Reserva** aus dem Rioja empfehlen und zum
4. Dessert einen **Frizzante** von der Bodega De Alberto.