



ST. MARTINS-MENÜ

LIEBEVOLL FÜR SIE AUSGEWÄHLT:
REZEPTE VON UNSEREN GASTRONOMIE-PARTNERN
MIT GWF-WEINEMPFEHLUNG



Hauptgang



Rezept von

MARKUS KRENAUER

Küchenchef im

Hotel Restaurant Kapellenberg

in Eibelstadt

**GWF-WEINEMPFEHLUNG
ZUM HAUPTGANG:**

HÜTTENHEIMER TANNENBERG
REGENT
QUALITÄTSWEIN TROCKEN
DE-ÖKO-003 DEUTSCHE
LANDWIRTSCHAFT



Aromen von grüner
Paprika, Sauerkirsche und
Waldbeeren, milde Säure
und runde Tannine, kör-
perreich und vollmundig,
feines, feinwürziges und
aromareiches Bukett.

Bestell-Nr. 3502633224

Weitere Informationen zu diesem
und anderen Weinen unter:
www.gwf-frankenwein.de



MARTINSGANS

für 6 Personen

1 küchenfertige Gans (ca. 5 Kilo)
250 g Backpflaumen
500 g süße Äpfel – einen aufheben!
2 EL Zucker
1 Scheibe Schwarzbrot (kein frisches!)
2 cl Cognac
nach Belieben Zimt

Für die Sauce:

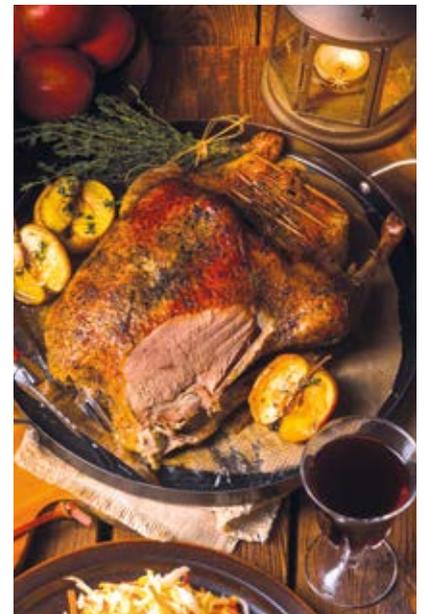
500 ml Geflügelfond
4 EL Wasser
1 EL Speisestärke
Salz & Pfeffer

Den Ofen auf 170° C vorheizen.

FÜLLUNG: Brot mahlen, Äpfel und
Trockenpflaumen klein schneiden
(Äpfel ca. 1,5 cm x 1,5 cm, Pflaumen
ca. 0,5 x 0,5 cm). Backpflaumen, Äp-
fel, Brot, Zucker, Cognac und Zimt
in einer Schüssel vermengen und kurz
„ziehen lassen“ während die Gans
vorbereitet wird.

GANS: Nach dem Waschen die Gans
sorgfältig trocken tupfen, eventuell
restliche Federn entfernen. Gans **nur**
von innen salzen, füllen und zunähen.

In den Backofen eine Fettfangschale
stellen und diese mit 3 Tassen Wasser
und einem halbierten Apfel befüllen.
Die gefüllte Gans auf den Bratrost
legen und auf der untersten Schiene



ca. 2,5 – 3 Stunden langsam braten.
Gelegentlich mit dem Bratensaft
begießen (ca. alle 20 Minuten).
10 Minuten vor Ende der Garzeit die
Gans mit kaltem Salzwasser bestrei-
chen und bei 250° C knusprig braten.

SAUCE: Das Fett vom Bratensaft in
der Fettpfanne abschöpfen.
Den Bratensaft mit Geflügelfond auf-
gießen, mit Salz und Pfeffer würzen
und 10 Minuten kochen lassen.
Wasser mit Speisestärke vermengen
und damit die Sauce binden.

Vor dem Servieren noch die Fäden
entfernen.



Vorspeise



Rezept von

ANDREAS GOLDMANN

Küchenmeister im Restaurant
Der Löwenhof in Rödelsee

**GWF-WEINEMPFEHLUNG
ZUR VORSPEISE:**

TILMAN
WEISSER BURGUNDER
KABINETT TROCKEN

Elegant und fein mit herrlichen Fruchtaromen von Äpfeln und Zitrusfrüchten.

Bestell-Nr. 7797826324

Weitere Informationen zu diesem und anderen Weinen unter: www.gwf-frankenwein.de



ROTE BEETE SUPPE MIT APFELKREN

für 6 Personen

3 mittelgroße Rote Beete Köpfe
2 mittelgroße Zwiebeln
¼ l Rotwein
1 l Rinderbrühe
Salz, Pfeffer, gem. Kümmel, Zucker
1 EL Balsamicoessig weiß

Apfel-Meerrettich-Kren:
¼ l Sahne, etwas frisch
geriebener Meerrettich, 1 Apfel



SUPPE: Rote Beete schälen und in grobe Würfel schneiden. Zwiebel schälen und ebenfalls in grobe Würfel schneiden. Mit Brühe und Rotwein ca. 30 Min. kochen. Das Gemüse muss immer mit Flüssigkeit bedeckt sein, ggf. mit Wasser aufgießen.

Die Gewürze zusammen mit dem Balsamicoessig zugeben und mit einem Mixer pürieren, erneut aufkochen lassen – fertig!

APFELKREN: Frische Sahne schlagen bis sie cremig ist. Anschließend den geraspelten Apfel (mit Schale) und den frisch geriebenem Meerrettich unterheben. Einen Esslöffel Kren auf die fertig angerichtete Suppe geben und genießen!



Dessert



Rezept von

RICO HEYDUSCHKA

Küchenchef im Restaurant
Fischerbärbel in Veitshöchheim

**GWF-WEINEMPFEHLUNG
ZUM DESSERT:**

SOMMERHÄUSER
REIFENSTEIN
SILVANER
AUSLESE SÜSS



Himmliches Süße-Säure-Spiel, begleitet von Aromen wie Honigmelone und Quitte. Blumig-duftig, körperreich und mit langem Finale.

Bestell-Nr. 7007001558

Weitere Informationen zu diesem und anderen Weinen unter: www.gwf-frankenwein.de

WINTERLICHES APFELTRÄUMLE

für 6 Personen

300 g Löffelbiskuits
7 EL Eierlikör
500 g Mascarpone
75 g Zucker / Vanillezucker
250 ml Sahne
400 g Apfelkompott
(im Sieb abtropfen lassen)
1 TL Zimt

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten
Ruhezeit: ca. 12 Stunden



Die Löffelbiskuits in einer Auflaufform auslegen und mit Eierlikör beträufeln. Mascarpone mit Zucker, Vanillezucker und Sahne mit dem Handmixer cremig schlagen.

Mascarponecreme gleichmäßig auf den Biskuit streichen, Apfelkompott darüber geben und danach wieder mit Biskuit belegen. Diesen Vorgang noch ein mal wiederholen. Als Abschluss das Ganze nochmals mit Mascarponecreme glatt bestreichen.

Das fertige Apfelträumle sollte mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ruhen. Beim Anrichten mit Zimt und Zucker bestreuen.