Dessert
Bûche glacée

- 400 ml Sahne
- 100 g Mascarpone
- 100 g Puderzucker
- 1 dicker Baiser
- 1 Mango
- 200 ml Kokosmilch

Die Mango schälen, zerkleinern und zu einer Sauce pürieren.

Die Sahne steif schlagen, dann den Mascarpone und den Zucker unterrühren.

Den Baiser zerkrümeln und zu der Masse hinzufügen. Die Kokosmilch hinzufügen.

Nacheinander die erste Hälfte der Masse, die Mangosauce und die zweite Hälfte der Masse in eine Backform oder Baumstammform schichten. Diese sollte vorzugsweise aus Silikon bestehen, andernfalls den Boden der Form mit Frischhaltefolie auslegen, damit sich der Baumstamm leichter herausnehmen lässt.

Vor dem Servieren mindestens 12 Stunden in den Gefrierschrank stellen.

Zur Information:
Der ganze Baumstamm liefert:
eine Phosphorzufuhr von ungefähr 560 mg
eine Kaliumzufuhr von ungefähr 610 mg

Réf. Nr. article Orbis: 1022676
Description: Menu de Noel spécial dialyse

HÔPITAUX ROBERT SCHUMAN

ACCRÉDITÉ OR ACCREDITATION

WEIHNACHTSMENÜ FÜR DIALYSE-PATIENTEN

hopitauxschuman.lu
facebook.com/hopitauxrobertschuman

Vorspeise
Gebratene Gänseleber an Zwiebelconfit
(4 Personen)

- 4 rohe Gänseleberschnitzel
- 2 Zwiebeln
- 1 Apfel
- 1 Esslöffel Balsamico-Essig
- 1 Esslöffel Zucker
- 50 ml Portwein
- Pfeffer
- 1 Esslöffel Olivenöl

Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden.
Den Apfel schälen und in Streifen schneiden.
Die Zwiebeln und den Apfel mit dem Olivenöl in einer Pfanne andünsten.

Den Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen, dann mit dem Balsamico-Essig ablöschen. Einkochen lassen, dann den Portwein und den Pfeffer hinzufügen und, falls erforderlich, ein wenig Wasser zugeben.

Von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen.
Eine Pfanne ohne Fett erhitzen. Wenn sie schön heiß ist, die Gänseleberschnitzel hineinlegen und auf jeder Seite 2 Minuten braten. Mit Küchenpapier abtupfen.

Die Schnitzel warm mit dem Zwiebelconfit servieren.

Hauptgang
Salat mit Entenbruststreifen
(4 Personen)

- 300 g Entenbruststreifen
- 20 g Butter
- 1 Esslöffel Honig
- 1 Esslöffel Senf
- Pfeffer
- 1 Esslöffel Essig
- 50 ml Wein
- Rucola

Die Butter und den Honig zum Schmelzen bringen, dann den Senf hinzufügen.

Die Entenbruststreifen würzen und in die Marinade legen. 2 Stunden lang im Kühlschrank ruhen lassen.

Eine Pfanne erhitzen und darin die Entenbruststreifen ohne die Marinade braten.

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseite legen. Die Marinade in die Pfanne geben und zum Kochen bringen, mit dem Essig und dem Wein ablöschen. Einkochen lassen.

Den Salat anrichten, die Entenbruststreifen halbieren und auf den Salat legen. Mit lauwarmer Vinaigrette übergießen.

Vinaigrette

- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Essig
- 1 Teelöffel scharfer Senf
- Pfeffer

Herzoginkartoffeln
(4 Personen)

- 1 kg Bintje-Kartoffeln
- 1 Esslöffel Öl
- 2 Eigelb
- Pfeffer, Muskatnuss

Am Vortag die Kartoffeln schälen, waschen und in 3 cm große Würfel schneiden. In kaltem Wasser einweichen lassen.

Am selben Tag: Die Kartoffeln in Wasser garen. Dafür werden sie bereits dem kalten Wasser zugefügt und ab dem Erreichen des Siedepunktes 15 Minuten lang gekocht. Abtropfen lassen, trocknen und mithilfe einer Passiermühle zu Püree verarbeiten.

Würzen und mit dem Eigelb und dem Fett vermengen. Die noch heiße Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle füllen und kleine spiralförmige Kegel auf das Backblech spritzen.

Im Backofen bei 200 °C 10 Minuten lang goldbraun werden lassen.

Menu de Noel Dialyse DE.indd 4-6 03/08/2023 13:41:53