

## Vorspeise:

### Getrübete Maronen-Samtsuppe

- 250g Maronen
- 3 Schalotten
- 500ml Rinderbrühe oder Fond
- 250ml Sahne
- 125g Creme fraiche
- 1 Zitrone
- 1 Msp. Cayenne
- Salz
- Etwas Trüffel-Öl
- Butter

## Hauptgang:

### Lende in Sherry-Sahnesauce an Amarena-Rotkraut und Polentasternen

- 600g Schweinelende
- Etwas Butterschmalz oder Butter
- Salz, Pfeffer
- Curry
- 4cl Sherry
- 1 Knoblauchzehe
- 125ml Rinderbrühe oder Fond
- 125ml Sahne
- Soßenbinder oder etwas Speisestärke

#### Polentasterne:

- 180g Polenta
- 500ml Gemüsebrühe oder Fleischbrühe
- 3 EL Butter
- 4 EL geriebener Parmesan
- Thymian und Rosmarinzweige

#### Amarena-Rotkraut:

- ca. 1kg Rotkraut, frisch
- 2 EL Gänse- oder Butterschmalz
- 1-2 Zwiebeln
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Gewürznelken
- 1 TL Wachholderbeeren
- 1 Teebeutel zum Befüllen
- Salz, Zucker, Pfeffer
- Ca. 100ml Rotweinessig oder anderen
- Amarenakirschen ( ca. 250g) nach Belieben



## Dessert:

### Elisenlebkuchen-Mousse

- 125g Elisenlebkuchen mit Zuckerguss
- 100g weiße Schokolade
- 1 Ei
- 1 EL Honig
- 300g Schlagsahne

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, bitten wir die Teilnehmer, die Zutaten schon bereit zu stellen und im Vorhinein schon abzuwiegen.

