

Das Menü

*Entrecôte vom Hirsch mit Trüffelremoulade
Allerlei von der Feige und Mangoldsalat*

Kastanien – Latte macchiato

*Thunfisch und Foie gras de canard
mit gebratener Zitrone und jungem Spinat auf Honigbrot*

*Marinierte Brust von der Weihnachtsgans - kurz gebraten
mit Lebkuchensoße und Mini - Schneebällchen*

*Bratapfel – Lasagne
mit weißer Glühwein – Sabayon und Spekulatius Eis*

Die Weine

Cava Brut Rerserva

Spanien, Schaumwein, Agusti Torello Mata, Barcelona
40 % Macabeo 25 % Parellada 35 % Xarel-lo BRUT, Jahrgangscava, traditionelle
Champagnermethode, 91 Parker Punkte! 13,88 €

Auxerrois & Weißburgunder

Deutschland Weißwein, Cuvée N° 1, Frank Seimetz, die-genussmacher, 2010
Zartes Holz, hellgrün-goldene Farbgebung. Auxerrois und Weißburgunder alte Reben, im Holzfass
vermählt. Duftig florale Aromen. Cremig feine Cuvée ausgewogene Säure-Fruchtbalance. Filigran,
lange anhaltend mit leicht pfeffrigem Finale. 9,00 €

Amontillado Los Arcos, medium dry

Spanien, Sherry / Weißwein, Lustau Solera reserva
Palomino fino, reifes Goldbraun, eleganter Duft von Pflaumen, Mandeln und Karamel.
Als Aperitif zu Salzgebäck, Nüssen, würzigen Vorspeisen, Suppen oder pikanten Zwischengerichten.
16,05 €

Rueda blanco

Spanien, Weißwein, Verdejjo&Viura, Bodegas Antano, Le Guillon
Die ausgereiften Trauben werden am Stock selektioniert. erinnert in der Nase an Sauvignon blanc,
Zitronengras, Grapefruit. Dann aber sehr trocken, erfrischende Säure, schlank und filigran, sehr saftig.
6,41 €

Cabernet Dorsa

Deutschland, Rotwein, Weingut Ollinger-Gelz, Perl-Sehdorf, 2010, Ecovin
Für mich einer der besten Rotweine Deutschlands in diesem unschlagbaren Preis-Leistungsverhältnis.
Scheinbar mühelos nimmt er es mit Weinen aus Burgund und Rhone auf. Bioqualität verspricht
Genuss ohne Reue, und hält es auch! 12,75 €

Köwericher Laurentiuslay Riesling Auslese edelsüß

Deutschland Edelsüß / Weißwein, Weingut Hoffmann-Simon, Piesport, Mosel 96 P Winespectator.
Eine außergewöhnlich hochwertige Auslese, moderner Stil und trotzdem sehr traditionell. 11,25 €

gastronomische dienstleistungen

frank seimetz
am pfeifferwald 17
66386 St. Ingbert
www.seimetz-gourmet.de

tel. +49 (0) 6894-92 99 772
mobil +49 (0) 172-65 54 706
info@seimetz-gourmet.de

office & showroom saarbrücken

frank seimetz tel. +49 (0) 681-959 30 40
science park 2 fax. +49 (0) 681-959 30 41
66123 Saarbrücken

bankverbindung

frank seimetz IBAN: De24
bank1 saar 6859190000103300000
konto 10 337 9008 BIC SABADE55
blz 591 900 00 ust.idnr. DE 216 272 658

**Entrecôte vom Hirsch mit Trüffelremoulade
Allerlei von der Feige und Mangoldsalat**

400 g Entrecôte vom Hirsch
Öl zum Braten
1 Glas Feigensenf
1 Five Spice (Chinesische fünf Gewürzmischung)
Fleur de sel, schwarzer Pfeffer

1 kleiner Trüffel (je nach Budget aus China, Frankreich/Italien)
2 Essiggürkchen
1 Schalotte
200 g Schmand
1 TL Trüffelöl
Saft einer halben Zitrone
Salz, weißer Pfeffer

4 Soft Dörrfeigen
30 ml Honig
Salz

2 frische Feigen
100 g Wintersalat
Feigen – Balsamico
Kernöl
Fleur de sel, weißer Pfeffer

Kann bereits am Vortag geschehen:

Backofen auf 120 C° vorheizen. Hirschfleisch in einer heißen Pfanne mit etwas Öl anbraten. Danach mit dem Feigensenf einstreichen und würzen. Das Fleisch 15 Minuten auf einem Backofengitter und einem Blech darunter im Backofen garen. (Kerntemperatur 55C°) Danach in Klarsicht und Alufolie einschlagen und nicht kalt stellen.

Trüffel, Gurke und Schalotten fein würfeln und mit Schmand, Öl und Zitrone verrühren und würzen. Mit Klarsichtfolie abdecken und nicht kalt stellen.

Dörrfeigen mit etwas Wasser und Salz aufkochen. Honig im warmen Zustand dazu geben. Abdecken.

Am Festtag:

Alles zusammen sehr schön anrichten!

gastronomische dienstleistungen

frank seimetz
am pfeifferwald 17
66386 St. Ingbert
www.seimetz-gourmet.de

tel. +49 (0) 6894-92 99 772
mobil +49 (0) 172-65 54 706
info@seimetz-gourmet.de

office & showroom saarbrücken

frank seimetz
science park 2
66123 Saarbrücken

tel. +49 (0) 681-959 30 40
fax. +49 (0) 681-959 30 41

bankverbindung

frank seimetz
bank1 saar
konto 10 337 9008
blz 591 900 00

IBAN: De24
68591900000103300000
BIC SABAE55
ust.idnr. DE 216 272 658

Kastanien – Latte macchiato

250 g Esskastanien/Maronen (Vakuum, aus der Dose oder tiefgekühlt)

50 g Butter

20 g Zucker

2 Schalotten

80 ml Portwein weiß

80 ml Wermuth

400 ml Gemüsebrühe oder Fond aus Geflügel, Kalb etc.

100 ml Sahne

40 g Schmand

Salz; Pfeffer

100 ml Milch

1 Espresso

Kaffeepulver

Einige Tage im Voraus:

Kastanien mit 30 g Butter und Zucker glacieren und zur Seite stellen.

Restliche Butter mit den fein gewürfelten Schalotten und 2/3 der Maronen anschwitzen.

Wein dazugeben und auf die Hälfte einkochen. Brühe dazu und erneut auf die Hälfte einkochen.

Sahne und Schmand dazu und aufkochen.

Alles abdecken und kalt aufbewahren.

Kurz vorm Servieren:

Maronen erwärmen. Suppe aufkochen mixen und abschmecken.

Milchschaum und Espresso herstellen, vorsichtig miteinander mischen.

In ein geeignetes Glas, etwa 100 – 150 ml groß, zuerst die Maronen, dann die Suppe und dann den Kaffeeschaum einfüllen.

Den Schaum mit etwas Kaffeepulver bestreuen.

gastronomische dienstleistungen

frank seimetz
am pfeifferwald 17
66386 St. Ingbert
www.seimetz-gourmet.de

tel. +49 (0) 6894-92 99 772
mobil +49 (0) 172-65 54 706
info@seimetz-gourmet.de

office & showroom saarbrücken

frank seimetz
science park 2
66123 Saarbrücken

tel. +49 (0) 681-959 30 40
fax. +49 (0) 681-959 30 41

bankverbindung

frank seimetz
bank1 saar
konto 10 337 9008
blz 591 900 00

IBAN: De24
68591900000103300000
BIC SABAE55
ust.idnr. DE 216 272 658

**Thunfisch und Foie gras de canard
mit gebratener Zitrone, Spinat auf Honigbrot**

1 Bio Zitrone
Meersalz

Honigbrot
60 g Butter

80 g Spinatsalat
Fleur de sel, etwas brauner Zucker, Pfeffer

4 x 50 g Thunfischsteaks (in Sushiqualität)
4 x 30 g Foie gras de canard (Rohe Entenstopfleber, evtl. auch tiefgekühlt)
Öl zum Braten

1 Bio Zitrone
Schwarzer Pfeffer, Fleur de sel

Mehrere Tage zuvor:
Zitrone in dicke Scheiben schneiden 2 mal in Salzwasser blanchieren und abschrecken.

Am gleichen Tag:
Honigbrot mit den Zitronenscheiben in Butter braten. Brot, Spinat und Zitrone würzen auf ein mit Backpapier ausgelegten Backblech jeweils übereinander schichten.

Fertigstellung:
Backofen auf 120 C° vorheizen.
Thunfischsteaks kurz von allen Seiten anbraten. Danach würzen und auf die Brot/Spinat/Zitronen Häufchen setzten. Alles zusammen in den Backofen schieben und für 10 Minuten warm stellen.

(TIPP Teller zum Anrichten für 3 Minuten dazustellen)

Entenleber in wenig Bratöl abbraten, aus dem Fett nehmen und auf einem Küchentuch absetzen.
Das Bratfett mit dem Saft der Zitrone säuern.
Entenleber auf den Thunfisch legen.
Türmchen auf die Warmen Teller anrichten und mit etwas Brat/Zitronen Fond begießen.

gastronomische dienstleistungen

frank seimetz
am pfeifferwald 17
66386 St. Ingbert
www.seimetz-gourmet.de

tel. +49 (0) 6894-92 99 772
mobil +49 (0) 172-65 54 706
info@seimetz-gourmet.de

office & showroom saarbrücken

frank seimetz
science park 2
66123 Saarbrücken

tel. +49 (0) 681-959 30 40
fax. +49 (0) 681-959 30 41

bankverbindung

frank seimetz
bank1 saar
konto 10 337 9008
blz 591 900 00

IBAN: De24
68591900000103300000
BIC SABAE55
ust.idnr. DE 216 272 658

**Marinierte Brust von der Weihnachtsgans
kurz gebraten, mit Lebkuchensoße
und Mini - Schneebällchen**

500 g Gänsebrust (ohne Knochen)
500 g Wurzelgemüse
2 Schalotten
2 EL Fenner Harz
750 ml Rotwein
120 ml Rotweinessig
2 Beutel Glühweingewürz
Meersalz, grober Pfeffer

60 g Teekuchen/Lebkuchen
2 EL Cranberrys
2 EL Mandeln
2 EL Crème fraiche

400 g Schneebällchenteig

Mehrere Tage davor.

Gänsebrust auf der Fleischseite parieren und die Fettseite mehrmals einschneiden, würzen und in eine Metallschüssel legen. Wurzelgemüse und Schalotten putzen und grob würfeln. Gemüse mit Rotwein und Essig aufkochen. Beutel einhängen und die Flüssigkeit abgekühlt zu den Gänsen geben. Möchte man die Gänse am gleichen Tag marinieren und zubereiten, dann gibt man die Marinade noch warm zu den Gänsen.

Am Festtag:

Das Fleisch aus der Marinade nehmen und gründlich abtrocknen. Eine hohe Pfanne erhitzen und wenig Öl hinein geben. Die Sauerbraten rundherum anbraten. Aus der Pfanne nehmen und abtrocknen. Pfanne nicht reinigen! Im Backofen auf einem Blech bei 120 C° bis auf 55 C° Kerntemperatur erwärmen. Gänsebrust ruhen lassen.

Fertigstellen:

Schneebällchen formen und abkochen.

Während dessen die Soße fertig stellen. Die Marinade passieren. Mit wenig Marinade den Bratensatz aus der gebrauchten Pfanne lösen. Dann die komplette Marinade zufügen und auf 200 ml einkochen. Die Soße mit Cranberrys, gerösteten Mandelblätter, Lebkuchen, Feigensenf und Crème fraiche binden.

Nach der Ruhezeit das Fleisch unter dem Grill (nur Oberhitze) kurz bräunen lassen und „englisch“ tranchieren.

Alles zusammen anrichten.

gastronomische dienstleistungen

frank seimetz tel. +49 (0) 6894-92 99 772
am pfeifferwald 17
66386 St. Ingbert mobil +49 (0) 172-65 54 706
www.seimetz-gourmet.de info@seimetz-gourmet.de

office & showroom saarbrücken

frank seimetz tel. +49 (0) 681-959 30 40
science park 2 fax. +49 (0) 681-959 30 41
66123 Saarbrücken

bankverbindung

frank seimetz IBAN: De24
bank1 saar 6859190000103300000
konto 10 337 9008 BIC SABAE55
blz 591 900 00 ust.idnr. DE 216 272 658

**Bratapel – Lasagne
mit weißer Glühwein – Sabayon und Spekulatius Eis**

12 Wan Tan (asiatischer Nudelteig)
30 g Butter
30 g Zucker
60 g Mandelblättchen
2 EL Puderzucker

2 Äpfel (Boskop o.ä.)
Zitronensaft
50 g Marzipan
20 ml Calvados
1 TL Honig
1 EL Zimt
1 EL Mandeln
1 EL Rosinen
1 EL brauner Rohrzucker

450 ml Weißwein
1 Stange Zimt
1 Vanilleschote
1 Glühweinbeutel
3 Eigelbe
60 g Brauner Zucker

Spekulatius-, Zimt-, Walnuss- oder Lebkuchen-Eis

Am Vortag:

Wan Tan auftauen und nebeneinander auf ein Backblech mit Backpapier legen. Butter weich werden lassen und den Teig damit einstreichen. Mit Zucker und Mandeln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 210 C° 6-8 Minuten backen. Danach nebeneinander auskühlen lassen.

Am Festtag:

Äpfel gründlich waschen, und mit einem Ausstecher das Kerngehäuse entfernen. Äpfel in 8 mm dicke Scheiben schneiden und nebeneinander auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit Zitronensaft beträufeln.

Marzipan mit den restlichen Zutaten vermischen. Die Masse auf die Äpfel geben. Im Backofen bei 210 C° 6-8 Minuten backen.

Wein mit den Gewürzen auf etwa 100 ml einkochen.

Fertigstellung:

Eigelbe und Zucker schaumig rühren und mit dem Wein über einem Wasserbad aufschlagen.

Wan-Tan und Äpfel abwechselnd schichten. Eis und Sabayon dazu reichen.

gastronomische dienstleistungen

frank seimetz tel. +49 (0) 6894-92 99 772
am pfeifferwald 17
66386 St. Ingbert mobil +49 (0) 172-65 54 706
www.seimetz-gourmet.de info@seimetz-gourmet.de

office & showroom saarbrücken

frank seimetz tel. +49 (0) 681-959 30 40
science park 2 fax. +49 (0) 681-959 30 41
66123 Saarbrücken

bankverbindung

frank seimetz IBAN: De24
bank1 saar 68591900000103300000
konto 10 337 9008 BIC SABAE55
blz 591 900 00 ust.idnr. DE 216 272 658