



farmgoodies
So entsteht das Gute

WEIHNACHTEN MIT FARMGOODIES

Erstellt am 12.12.2024

Genuss pur mit Georg Kocmanns 3-Gänge-Menü

Ein außergewöhnliches Festmahl, das Tradition und Raffinesse vereint. Spitzenkoch Georg Kocmann zaubert für FARMGOODIES ein Weihnachtsmenü.

Vorspeise: Gegrilltes dry aged Beeftartar

Hauptgang: Zartes Rehfilet auf cremigem Kartoffel-Karotten-Kürbisstampf

Dessert: Schokobanane mit knusprigem Schokocrumble

Rezept und Foto: Georg Kocmann



Vorspeise mit Senf-Kaviah

Gegrilltes dry aged Beeftartar, verfeinert mit würzigem *Greazeigs* und knackigem Senf-Kaviah! Ein echter Gaumenkitzel! normalerweise pro Person 100g Filet rechnen | an allen Seiten gut angrillen, rasten lassen und dann fein klein schneiden, für Tartar. (Messer sollte scharf sein, sonst wird's gedrückt). Gewürze und Beimengungen nach belieben abschmecken mit:

- Gurkerl
- Kapern
- rote Zwiebel, fein gewürfelt
- Ketchup
- Senf scharf
- Salz
- Pfeffer
- Sriacha Sauce
- Soya Lauch Sauce - nach eigenem Wunsch abschmecken
- 1 Eigelb auf ca 350g Filet
- Senf-Kaviah von Farmgoodies



Hauptgang mit Leinöl:

Zartes Rehfilet auf cremigem Kartoffel-Karotten-Kürbisstampf, abgerundet mit nussigem Leinöl und optionalen Hanfsamen für den perfekten Crunch.



Rehfilet ganz normal zubereiten, anbraten an allen Seiten und dann bei maximal 140°C 10 Min. rasten lassen bzw. fertig garen. Rasten lassen vor dem Anschneiden, dass der Fleischsaft nicht zu sehr austritt.
für den Stampf:

- 2 Teile Kartoffel
- 1 Teil Karotte
- 1 Teil Kürbis
- Schalotten
- Milch
- Butter
- Gewürze (Muskat nicht vergessen)
- Leinöl

Zubereitung Stampf:

- Schalotten mit Öl im Topf anbraten, kleingeschnittene (gewürfelt) Kartoffel, Karotten, Kürbis dazu geben und mit anbraten.
- Mit etwas Wasser aufgießen und weich kochen.
- Wenn das Gemüse weich ist, mit etwas Milch mit dem Stampfer stampfen, darf ruhig Stückerl haben. Mit Butterflocken untermontieren, so dass eine schöne Konsistenz entsteht (darf glänzen).
- Am Schluss zum Verfeinern den guten Schluck Leinöl nicht vergessen.
- Wer es gerne Crunchy möchte, die Hanfsamen drauf streuen, kleine Empfehlung am Rande ;)

Tipp: Als Grün kann ich die Greazeigskresse empfehlen, die Erbsenkresse passt mega und beim Marinieren Kräutersalz, ein bisserl vom Leindotteröl und vom Essig von den Farmgoodies, natürlich ;)

🍷 Dessert mit Mohnöl:

Eine süße Versuchung
Schokobanane mit knusprigem Schokocrumble und aromatischem Mohnöl.
Einfach unwiderstehlich!



Schokocrumble:

- 180g Mehl
- 180g Staubzucker
- 200g Mandelgrieß
- 200g weiche Butter
- 10g Kakaopulver
- Vanille, Zimt, Fleur de Sel

Gewürzcrumble: (alternativ)

- 200g Butter
- 100g Rohrzucker
- 100g Zucker
- 120g Mandelgrieß
- 4g Zimtpulver
- 4g Ingwerpulver
- 10g Thymian getrocknet
- 160g Mehl
- 40g Stärke

für den Hausgebrauch würde wohl das halbe, eher ein viertel Rezept reichen, aber wird sicher so auch vernascht ;-)

für den Hausgebrauch würde wohl das halbe, eher ein viertel Rezept reichen, aber wird sicher so auch vernascht ;-)

Zubereitung Crumble:

- Alle Zutaten zu einem schönen Teig vermengen, kalt stellen.
- Am schönsten dann zb durch ein Pralinengitter (große Maschenbreite bei den Gitterecken) durchdrücken, dann bekommt man ca 1x1cm Teigstäbchen, diese aufstreuen auf das Backblech und bei 180° backen, ca 12 bis 15 min
- auskühlen lassen.

(kann man auch so naschen, oder zum Kaffee dazugeben, oder weiter bei einem Eis verarbeiten als Crunche)

Bananenkompott:

(Zum Marinieren der frischen Bananen)

- 1kg überreife Bananen
- 150g Passionsfruchtmark
- 250g Mangomark
- 150g Limettensaft
- 200g Rohrzucker
- 5 Vanilleschoten
- 50g Rum

Zubereitung Bananenkompott:

Alles zusammen in einen Topf geben und einkochen. Die Bananen kann man schon grob schneiden.

Die Vanilleschoten auskratzen, kann man da zb mitkochen, die ganzen (danach abwaschen, trocknen und selber Vanillezucker machen damit)

Wenn diess aufkocht, durchmischen und einkochen, ca wie Marmelade kochen.

Kann man super wegfrieren und weiterverwenden, zb für das Joghurt, und mit Bananen frisch geschnitten genießen.

Bananenlimettensorbet:

- 600g reife Bananen
- 250g Limettensaft
- 3 Stk Limettenabrieb
- 300g Läuterzucker

Zubereitung Sorbet:

Alle Zutaten gut mixen und in der Eismaschine frieren, ansonsten wenn vorhanden im Pacojet, oder ähnlichen Haushaltshelfer.

Kann auch unter mehrmaligem rühren, wie aus manchen

Eisrezepten für daheim bekannt mit dem Gefrierfach hergestellt werden.

Schokoladenespuma:

- 250g Qimiq Whip
- 250g Milch
- 120g Zucker
- Vanille
- 200g Schokolade dunkel
- 2 EL Frischkäse

Zubereitung Schokoladenespuma:

Schokolade vorsichtig in der Milch schmelzen, alle Zutaten gut einmischen zb. mit dem Thermomix alles glatt mixen, in eine Isi Flasche (große 1 Liter) füllen, 1 Kapsel dazu, gut schütteln, kaltstellen fertig.

Zusammenbau des Desserts:

- Frische Bananen würfeln, mit Bananenkompott vermengen (Cremigkeit nach Belieben, soll nicht „davorrinnen“) ein Schluckerl Mohnöl verfeinert das ganze Kompott, am liebsten richte ich so ein Dessert in einer Müslischale an, „zum Löffeln“.
- Vom Bananenkompott unten einen guten Löffel rein geben, die Crumble miteinander nach Wunsch vermengen (habe es gern „erdig“ und Crunchy, einen Löffel auf das Kompott häufen, und darauf dann die Bananensorbetnocke setzen (oder Kugel), auf das Sorbet dann noch den Schokoladenespuma, als Deko nutze ich gern Sauerampfer oder Sauerklee.

Viel Spaß und gutes Gelingen!