

Weihnachtsmenu

5. Dezember 2012

Apéro

Kalbfleisch-Schaumsuppe

Broccoliflan

Steinpilzrisotto

Brasato Piemontese al Barolo

Dessert – Variationen

Kalbfleisch-Schaumsuppe

Zutaten :

- 1 Liter Hühnerbouillon
- $\frac{3}{4}$ Liter Weisswein
- 3 Rüebli
- 1 Lauch (das Grüne)
- 1 Zwiebel
- 2 Kalbsbäggli
- 4 dl Vollrahm

Salz, Pfeffer, Schnittlauch, Brotcroustons, Maizena

Zubereitung:

Gemüse rüsten und klein schneiden.

Wein und die **Hälfte** der Bouillon mit dem Gemüse und den Kalbsbäggli ca 2 ½ Std. leicht köcheln lassen.

Kalbsbäggli herausnehmen und beiseite stellen. Die Bouillon absieben und mit dem **Rest** der Bouillon nochmals eine halbe Stunde einreduzieren.

Den Rahm zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Maizena binden.

Die Brotwürfel in Butter goldgelb braten.

Die Kalbsbäggli in feine Streifen schneiden und in vorgewärmte Suppenteller verteilen.

Die Suppe mit dem Stabmixer gut aufschäumen und in die Teller geben.

Brotcroustons und Schnittlauch darüber streuen und sofort servieren.

Broccoliflan

Zutaten:

500 GR Broccoli

2 L leichte Bouillon

1 dl. Rahm

2 Eier

Salz

Pfeffer

Muskat

Zubereitung:

Den Broccoli rüsten, kleinschneiden und in der Bouillon weich kochen.

Im Eiswasser abschrecken und im Cutter fein pürieren.

Den Rahm und die Eier nach und nach zugeben, abschmecken und gut rühren.

In mit einem Pinsel ausgebutterte Förmchen abfüllen und im Wasserbad im Ofen bei 160 Grad ca 45 Minuten pochieren.

Dazu passen Eierschwämmli oder Tomatenculli (Tomaten mit dem Stabmixer pürieren, Kräutersalz und etwas Ketchup zugeben.)

Steinpilzrisotto

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 300 GR Reis (Carnaroli)
- 2 dl. Wein
- 7 dl. Gemüsebouillon (ca)
- 250 GR Steinpilze (frische oder gefrorene) kleingeschnitten
- 30 GR Butter
- Rahm (nach Bedarf)

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen, kleinschneiden und im Butter gut andünsten.

Den Reis zufügen und glasig werden lassen. Mit dem Wein ablöschen und bei kleiner Hitze einköcheln lassen.

Die Hälfte der heißen Bouillon nach und nach zugeben.

Nach ca 10 Minuten die Steinpilze , den Rest der Bouillon wieder nach und nach zugeben.

Wieder ca. 10 bis 15 gar köcheln lassen.

Butter und Rahm begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In vorgewärmte Teller anrichten und sofort servieren.

Ohne Parmesan kommt der Steinpilzgeschmack mehr zur Geltung.

Brasato Piemontese al Barolo

Zutaten:

800 GR Rindsschulter	1 Bratensaucen Töpfl (Knorr)
100 GR Karotten	1 EL Pfefferkörner
100 GR Stangensellerie	1 Lorbeerblatt
150 GR Zwiebeln	3 Nelken
Olivenöl/Bratbutter	1 Thymianzweig
1 EL Zucker	2 dl Wasser
50 GR Tomatenmark	
1 dl Madeira	
7,5 dl Rotwein	
4 dl Rinderbouillon	

Zubereitung:

Das Gemüse im Öl Buttergemisch braun rösten. Zucker und Tomatenmark beigegeben und mitrösten.

Mit Madeira ablöschen und einkochen lassen.

Den Wein in einer zweiten Pfanne heiss werden lassen , dazu giessen und wieder ziemlich einkochen lassen. Dann die Bouillon und die Gewürze zugeben und zum kochen bringen.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in wenig Olivenöl anbraten bis es rundherum schön hellbraun ist. In die Sauce legen. Den Bratensatz mit dem Wasser ablöschen, das Saucetöpfl darin auflösen und auch zur Sauce geben. ca 2 ½ Stunden ganz leicht köcheln lassen. Das Fleisch herausnehmen, und warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb passieren, zurück in die Pfanne geben und weiter einreduzieren, bis eine sähmige Sauce übrig bleibt .

Das Gemüse wegschmeissen.

Auf vorgewärmte Teller anrichten. Dazu passen Nudeln oder Bratkartoffeln.

Dessert

Lebkuchenmousse

120 GR Bitterschokolade 70 %

60 GR Puderzucker

2 Eier

2 TL Lebkuchengewürz

2 EL Rum

3 DL Rahm

Die Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen.

Etwas abkühlen lassen.

Die Eier trennen, die Eigelb mit der Hälfte des Zuckers schaumig rühren und mit der Schokolade mischen.

Das Gewürz mit dem Rum auflösen und auch begeben.

Eiweiss und Rahm separat steif schlagen.

Portionenweise sorgfältig unterheben.

In Dessertschalen mindestens 2 Std. kühl stellen.

Honig-Wabe

60 GR Butter

110 GR Puderzucker

60 GR Honig

60 GR Mehl

Orangen oder Zitronenabrieb

Puderzucker, Butter und Honig schaumig rühren.

Mehl sorgfältig untermischen (nicht kneten)

Kalt stellen. Eine Rolle formen (3 cm dick) wieder

kalt stellen. 10 mm dicke Scheiben schneiden.

4 Stück pro Blech ca 8 Min. bei 170 Grad backen.

ca 3 Min. abkühlen lassen, über eine umgekehrte

Tasse legen.

Panna-Cotta

0,5 Liter Rahm

1 Vanillestängel oder 2 P Vanillezucker

50 GR Zucker

3 Blatt Gelatine

Rahm, Zucker und Vanille aufkochen. Kurz vor dem

Siedepunkt 20 Minuten lang gut rühren.

Gelatine im kalten Wasser weich werden lassen.

Ausdrücken und unterrühren. In Förmchen abfüllen.

Mind. 6 Std. kühl stellen und in die Waben stürzen.

Mandarinen-Mousse

2.5 DL	Mandarinensoft	
1	Mandarinenabrieb	
1	Zitrone (Saft)	Erwärmen (ca 40 Grad)
4 Blatt	Gelatine	Gelatine im kalten Wasser einweichen, ausdrücken und
250 GR	Rahmquark	untermischen, absieben und kühl stellen. Sobald die
200 GR	Creme fraiche	Masse anzieht aufrühren und den Rest unter heben.
3 EL	Zucker	In Förmchen abfüllen und mind. 6 Std. kühl stellen.

Baumnussparfait

3 EL	Zucker	In einer Chromstahlpfanne hellbraun werden lassen.
100 GR	Baumnüsse	Hitze reduzieren. Nüsse begeben kurz mitrösten.
		Zum Erkalten auf Backpapier geben.
2	Eigelb	
5 EL	Zucker	Rühren bis die Masse hellgelb ist.
1	Vanillestängel	Samen auskratzen und zur Eigelbmasse
2.5 DL	Rahm	steif schlagen, darunterheben.
2	Eiweiss	steif schlagen.
1 EL	Zucker	zum Eischnee geben, kurz weiterschlagen und mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse mischen. Die Baumnüsse hacken und auch dazugeben. Sofort in ein Gefäss abfüllen und gefrieren.

Nuss-Sauce

150 GR	Zucker	In einer Chromstahlpfanne hellbraun werden lassen.
50 GR	Baumnüsse	Hitze reduzieren, Nüsse begeben, kurz mit rösten.
1 DL	Rahm	Pfanne vom Herd nehmen. Rahm dazu, die Pfanne
		Wieder auf den Herd stellen, köcheln lassen bis sich
		Der Zucker gelöst hat. Warm mit dem Parfait servieren.