

Weihnachtsmenu

4. Dezember 2013



Apéro

Kürbis-Suppe

Tartar

Jakobsmuscheln
mit Mandarinen-Vanillebutter

Orangensorbet

Entrecôte auf Pfeffersauce
Bruno's Gemüsepfanne

Dessert-Variationen

Kürbis - Suppe

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- 200 GR Karotten
- 400 GR Kürbis
- 1 Prise Curry / Muskat / Kreuzkümmel
- 1 cm Ingwer
- 1 Liter Gemüsebouillon
- ½ Limettenabrieb
- Salz / Pfeffer
- 1 ½ DL Rahm

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch hacken und im Butter anschwitzen, die klein geschnittenen Rüebli und Kürbis zugeben und mit dünsten. Die Gewürze zugeben und mit der Bouillon ablöschen. Den kleingeschnittenen Ingwer und den Limettenabrieb begeben.

Alles zusammen zugedeckt weich kochen. Mit dem Stabmixer pürieren, evt. durch ein Sieb passieren und nochmals aufkochen. Den Rahm zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aufschäumen und in Suppenteller schöpfen, den restlichen Limettenabrieb darüber streuen und sofort servieren.

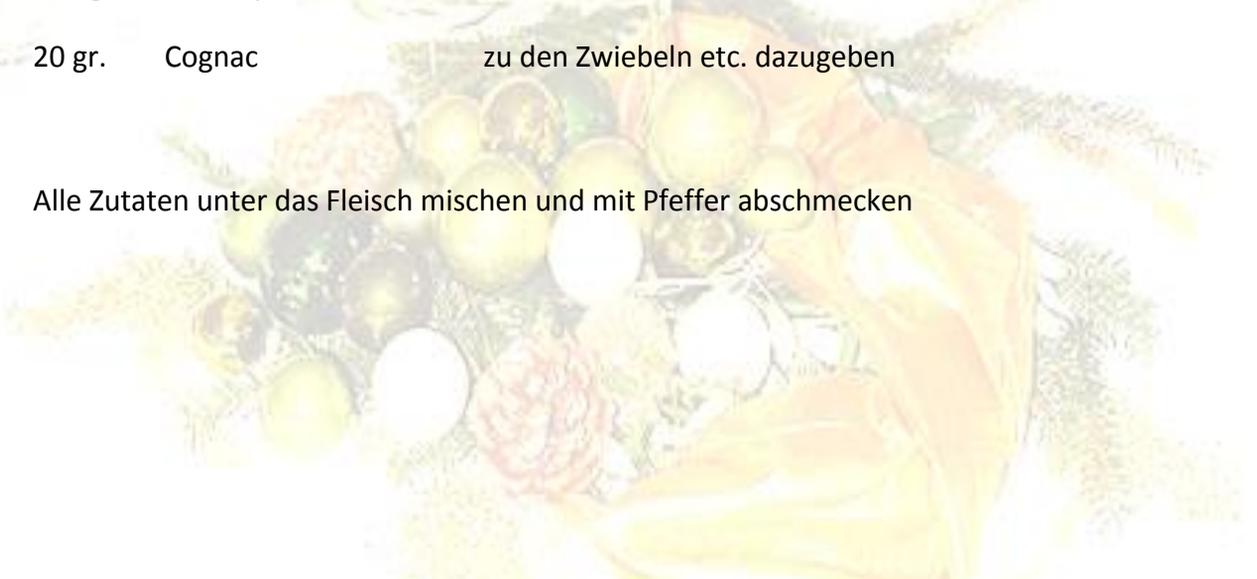


Tartar

Zutaten:

- 500 gr. Rindshuft klein schneiden oder durch den Wolf
- 1 kl. Zwiebel
- 1 Chili
- 1 Bund Peterli
- 1 TL Meersalz Zwiebeln, Chili, Peterle mit dem Meersalz klein hacken
- ½ dl. Olivenöl
- 100 gr. Ketchup
- 20 gr. Cognac zu den Zwiebeln etc. dazugeben

Alle Zutaten unter das Fleisch mischen und mit Pfeffer abschmecken



Jakobsmuscheln mit Mandarinen-Vanillebutter

Zutaten:

kleine Vorspeise für 4 Personen

4 küchenfertige Jakobsmuscheln

4 Elf. Olivenöl extra

2 Zweige Thymian

2 Zweige Rosmarin

Fleur de sel (Maldon), Pfeffer

für die Sauce:

80 g Butter

2 Schalotten, fein gewürfelt

6 Mandarinen (Clementinen)

1 kleine Vanilleschote

Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette

Zubereitung

(1) zwei Mandarine filetieren, Restsaft auffangen und mit dem Saft der übrigen Mandarinen vereinen. (2.5 dl)

(2) Schalotte fein hacken, in 40 g Butter andünsten, mit dem Mandarinenensaft ablöschen, Vanillemark hinzugeben und auf etwa 1/3 einkochen, durch ein Sieb in ein zweites Pfännchen filtern, aufkochen, vom Feuer ziehen und den Rest der Butter unterschlagen, würzen mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette, Mandarinenfilets zugeben und warmstellen, nicht mehr kochen.

(3) Indessen die Jakobsmuscheln abspülen, trockentupfen und mit weißem Pfeffer würzen. Olivenöl mit einem Thymian- und Rosmarinzwig in einer beschichteten Pfanne gut erhitzen und die Muscheln darin beidseitig 2-4 Minuten anbraten.

(4) Die Sauce in einen vorgewärmten Teller vorlegen, die Muscheln dazulegen, mit der halben, ausgekratzten Vanilleschote garnieren. Die Muscheln mit fleur de sel salzen.



Orangensorbet

Zutaten:

- 1 Orangenabrieb
- 7 dl Orangensaft (am besten sind Blutorange)
- ½ Saft einer Zitrone
- 100 gr. Gelierzucker
- 150 gr. Zucker

Zubereitung:

Alles zusammen gut erwärmen aber nicht kochen.

Abkühlen lassen und durch ein Sieb in die Glacemaschine geben und gefrieren lassen.

Entrecôte auf Pfeffersauce

Zutaten:

- 1 Schalotte
- 1 EL bunte Pfefferkörner
- 4 Entrecôtes à ca. 160 g
- 2 EL Senf
- Salz
- Bratbutter
- 2 EL Butter
- 10 g grüner Pfeffer
- 4 cl Cognac
- 2 dl Bratensauce

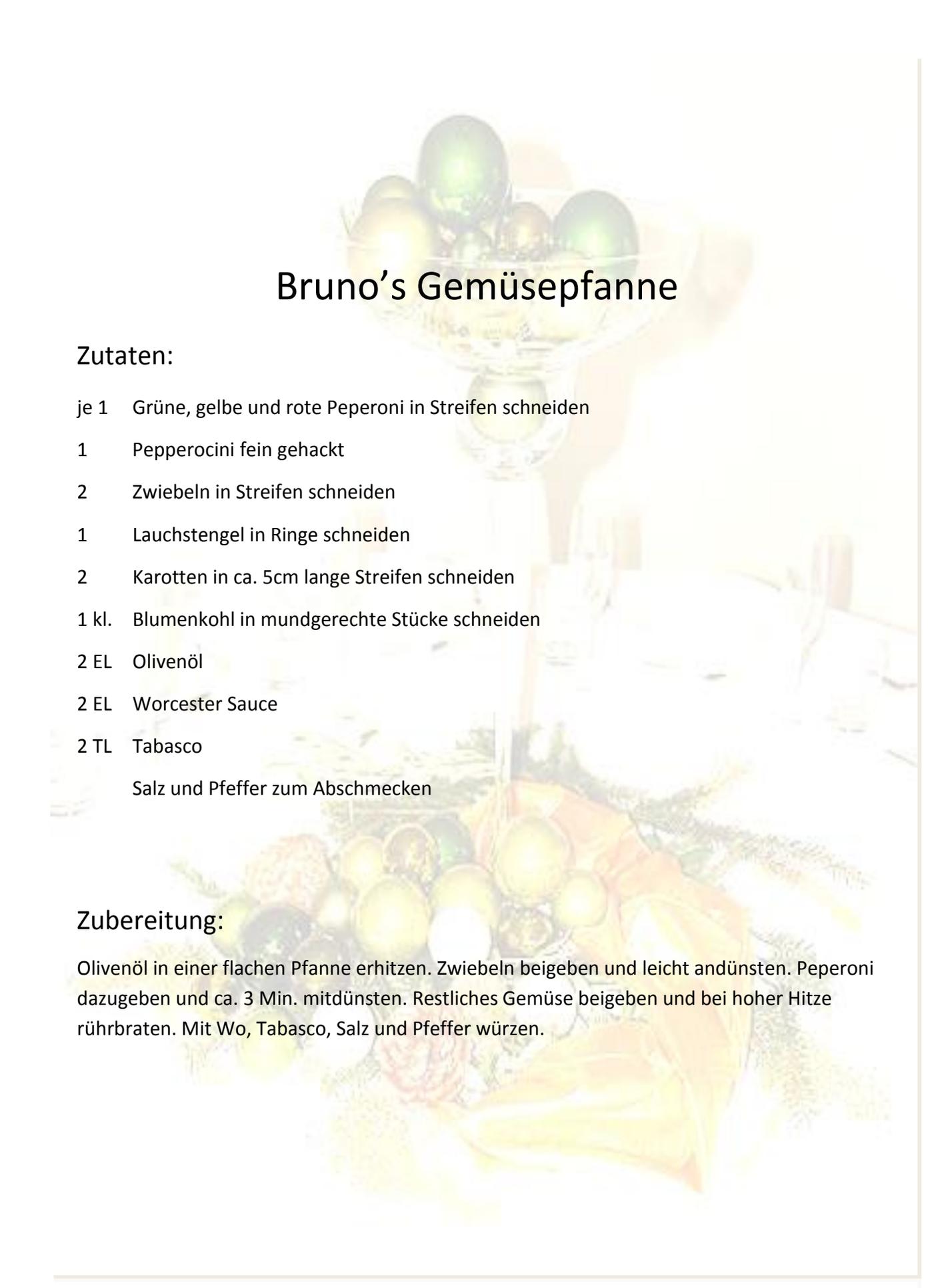
Zubereitung:

1.

Backofen auf 80 °C vorheizen. Schalotte hacken. Pfefferkörner im Mörser zerstoßen. Entrecôtes mit Senf einreiben. Mit Salz und zerstoßenem Pfeffer würzen. In Bratbutter bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Entrecôtes auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen ca. 15 Minuten garen. Pfanne mit Bratfond beiseite stellen. Rosenkohl in reichlich Salzwasser ca. 10 Minuten weich kochen. Wasser abgießen. Rosenkohl mit der Hälfte der Butter zugedeckt warm halten.

2.

Inzwischen restliche Butter in der beiseite gestellten Bratpfanne erhitzen. Schalotte und grünen Pfeffer andünsten. Mit Cognac ablöschen. Bratensauce dazugießen und ca. 2 Minuten sämig einkochen. Mit Salz abschmecken. Entrecôtes auf der Sauce anrichten.



Bruno's Gemüsepfanne

Zutaten:

- je 1 Grüne, gelbe und rote Peperoni in Streifen schneiden
- 1 Pepperocini fein gehackt
- 2 Zwiebeln in Streifen schneiden
- 1 Lauchstengel in Ringe schneiden
- 2 Karotten in ca. 5cm lange Streifen schneiden
- 1 kl. Blumenkohl in mundgerechte Stücke schneiden
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Worcester Sauce
- 2 TL Tabasco
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung:

Olivenöl in einer flachen Pfanne erhitzen. Zwiebeln begeben und leicht andünsten. Peperoni dazugeben und ca. 3 Min. mitdünsten. Restliches Gemüse begeben und bei hoher Hitze rührbraten. Mit Wo, Tabasco, Salz und Pfeffer würzen.

Maroni-Cremeschnitte

Zutaten:

- 1 Blätterteig viereckig
- 220 gr. Maronipüree
- 4 dl. Rahm
- 1 Vanillezucker
- 1 Rahmhalter

- 100 gr. Puderzucker
- ca 1 EL Wasser
- 2 kl. Kirsch

Zubereitung:

Den Teig dicht mit der Gabel einstechen. (evtl. etwas beschweren, damit er nicht zu dick wird.) Bei 200 Grad backen und erkalten lassen. Das Maronipüree aufrühren und den geschlagenen Rahm mit dem Vanillezucker und Rahmhalter unterheben.

Den Puderzucker mit dem Kirsch und dem Wasser zu einer streichfähigen Glasur anrühren.

Für kleine Cremeschnitten:

Vom Blätterteig 4 Streifen schneiden (ca 6 cm breit) = 2 Böden und 2 Deckel Die Creme auf beide Böden verteilen, die beiden Deckel drauf und mit der Zuckerglasur überziehen, etwas trocknen lassen und dann in Stücke schneiden. (ca 2 cm breit)

Für grosse Cremeschnitten:

Nur 2 Streifen schneiden. (ca 12 cm breit) Gleiche Herstellung wie die Kleinen.



Passionsfrucht-Parfait

Zutaten:

3	Eier
120 gr.	Zucker
6	Passionsfrüchte (das Fruchtmark)
½	Zitronensaft
2 EL	Passionsfruchtsirup
4 dl.	Rahm

Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker über Dampf (Wasserbad) mit dem Rührgerät schaumig rühren bis eine cremige Masse entstanden ist. Vom Wasserbad nehmen und weiterrühren bis die Masse erkaltet ist. Das passierte Fruchtmark, den Zitronensaft und am Schluss den geschlagenen Rahm sorgfältig unterheben.

Die Masse in mit Frischhaltefolien ausgelegte Formen füllen und einfrieren.

Die Formen eine halbe Stunde vor dem Servieren vom Tiefkühler in den Kühlschrank stellen.

Aus den Formen heben, in Stücke schneiden und servieren.