



Weihnachtsessen

Menü vom 10. Dezember 2011

Apéro

Weinschaumsuppe

Fischfilet auf Gemüsebett

Mango-Sorbet

**Kalbsfilet an Zitronensauce mit Gemüse
und Kartoffeltürmchen**

Zitrone-Ingwer-Terrine

Angaben für 4 und 6 Personen (beim Rezept vermerkt)

Kochgruppe: Serge Aeby, Werner Buchmann, Peter Brunner

Apéro-Gebäck, Gorgonzola-Datteln (16 Stück)

200 g Masgonzola (Mascarpone-Gorgonzola)

1 EL Milch

16 Datteln

8 Baumnuskerne, halbiert

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

wenig Ruccola

Zubereiten:

Käse und Milch gut verrühren, würzen. Die Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 10 mm Ø) füllen.

Datteln längs aufschneiden, so dass die Hälften noch zusammenhalten, entkernen. Käsemasse in die Datteln spritzen, mit Baumnuss und Ruccola garnieren.

Lässt sich vorbereiten: Datteln ca. 1 Tag im Voraus zubereiten. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Kurz vor dem Servieren garnieren.



Apéro-Gebäck, Kräuter-Rohschinken-Gipfeli (16 Stück)

200 g Frischkäse (Philadelphia)

100 g Rohschinken, fein gehackt

50 g Gruyère (gerieben)

1 Eigelb

1 B Schnittlauch

Blätterteig 30 cm Ø.

Salz und Pfeffer nach Bedarf.

Vorbereiten:

Blätterteig in 16 Spickel schneiden. Rohschinken in Streifen, Schnittlauch in Röllchen schneiden, das Ei trennen.

Zubereiten:

Rohschinken, Frischkäse, Schnittlauch, Eigelb und Käse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf jeden Teigspickel etwas Füllung geben und dann von der breiten Seite her einrollen. Auf das Backblech legen und im vorgeheizten Backofen backen.

Ca. 20 Min. in der ersten Rille von unten des auf Unter-/Oberhitze 205 °C vorgeheizten Ofens backen.

Apéro-Gebäck, Camembert-Gipfeli (16 Stück)

250 g	Camembert
100 g	Preiselbeeren
1 EL	gemahlene Haselnüsse
1 EL	grüne Pfefferkörner
1 EL	Schnittlauchröllchen
1	Eigelb

Blätterteig 30 cm Ø.
Salz und Pfeffer nach Bedarf.

Vorbereiten:

Blätterteig in 16 Spickel schneiden.

Zubereiten:

Camembert entrinden, würfeln und mit den übrigen Zutaten gut mischen, mit Pfeffer abschmecken.
Die Füllung auf die Teig-Spickel verteilen, einrollen und im vorgeheizten Backofen backen.

Ca. 20 Min. in der ersten Rille von unten des auf Unter-/Oberhitze 205 °C vorgeheizten Ofens backen.



Weinschaumsuppe (für 6 Personen)

2½ dl Weisswein (Riesling x Silvaner)

1 EL Maizena

2 frische Eier

6 dl Fleischbouillon, ausgekühlt

1½ dl Rahm, flaumig geschlagen

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Schnittlauch, fein geschnitten für die Garnitur

Zubereiten:

Alle Zutaten bis und mit Eier der Reihe nach mit dem Schwingbesen des Handrührgerätes unter die Bouillon rühren.

Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren bis vors Kochen bringen, Pfanne sofort von der Platte ziehen, ca. 1 Minute weiterrühren.

Rahm darunterziehen, warm werden lassen, würzen.

Servieren:

Suppe sofort in vorgewärmten Suppentellern verteilen.

Schnittlauch durch ein Sternaustechförmchen, auf die Suppe streuen.



Fischfilets auf Gemüsebett (für 4 Personen)

2	Rüebli
1	zarter Lauchstengel
100 g	frische, kleine Champignons
200 g	Blattspinat
1 dl	Weisswein
0,5 dl	Noilly Prat
26	Fischfilets (Rotzunge, alle etwa gleich gross)
1,5 dl	Rahm
40 g	Butter
½	Zitrone (abgeriebene Schale)

Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle.

Zubereiten:

Das Gemüse waschen, rüsten und in sehr feine Streifen (Juliens) schneiden.

Das vorbereitete Gemüse in eine breite Pfanne geben (beschichtete Bratpfanne), mit dem Weisswein und dem Noilly Prat übergossen und mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

Aufkochen und ca. 2 Minuten köcheln lassen. Das Gemüse soll unbedingt knackig sein.

Das Gemüse mit der Flüssigkeit in eine gut ausgebutterte, breite Gratinform geben.

Die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen und auf das Gemüse legen.

Den Rahm mit der abgeriebenen Zitronenschale verrühren und über die Fischfilets träufeln.

Mit einer Folie abdecken und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 15–20 Minuten garen.
Heiss servieren.

Tips: Die Garzeit hängt von der Dicke der Fischfilets ab und kann nicht genau angegeben werden.
Die Fischfilets sind gar, wenn das Fischfleisch nicht mehr glasig ist.



Kalbsfilet an Zitronensauce (für 4 Personen)

Kalbsfilet

600 g Kalbsfilet am Stück

1 EL Olivenöl

1 EL gehackte Kräuter, z.B. Rosmarin, Thymian, Oregano

1 EL Bratbutter

Zubereiten:

Backofen auf 80 Grad vorheizen und gleichzeitig Rost und Universalblech mit einschieben.

Kalbsfilet mit Küchenpapier trocknen, die dünne Spitze des Filets so umlegen und festbinden, dass ein gleichmässig dickes Bratenstück entsteht. Das Fleisch mit Pfeffer aus der Mühle würzen.

Olivenöl und Kräuter mischen, das Fleisch damit einstreichen; 10 Minuten ziehen lassen. Bratbutter erhitzen, das Fleisch darin rundum anbraten und auf den Rost legen. Bei 80 Grad ca. 2 Stunden garen.

Nach Ende der Garzeit das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Alufolie einpacken.

Zitronensauce

1 Zitrone

1 Schalotte

1 dl Weisswein

1 dl Gemüsebouillon

3 Salbeiblätter

1 TL gebundene Bratensauce (Tube)

1,8 dl Vollrahm

Salz und Pfeffer.

Zubereiten:

Zitronenschale abreiben und beiseite stellen, den Saft auspressen. Die Schalotte grob hacken.

Den Weisswein, die Gemüsebouillon und die Salbeiblätter mit dem Zitronensaft aufkochen und auf die Hälfte einkochen lassen; absieben und in die Pfanne geben.

Bratensauce (Tube) und den Vollrahm der Sauce beifügen, sämig einkochen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abgeriebene Zitronenschale beifügen.



Kalbsfilet an Zitronensauce (Fortsetzung)

Mini-Rüebli (4 Personen)

500 g Minirüebli (mit Grün)

20 g Butter

10 g Zucker

1 P Salz

1,25 dl Gemüsebouillon

Zubereiten:

Die Rüebli so putzen und schälen, dass noch ein kleines Stück von Grün übrigbleibt.

Die Butter mit dem Zucker und dem Salz in einem Topf erhitzen.

Die Rüebli darin unter Wenden anschwitzen. Die Gemüsebouillon angiessen.

Bei geringer Hitze im offenen Topf kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und das Gemüse glänzt.

Soufflierte Tomaten (4 Personen)

4 mittelgrosse Tomaten

20 g weiche Butter

2 Eigelbe

100 g geriebener Gruyère

2 EL Mehl

0,5 dl Vollrahm

2 Eiweiss

1 P Salz

Zubereiten:

Deckel der Tomate wegschneiden und klein würfeln. Tomaten aushöhlen und innen leicht salzen.

Butter schaumig rühren und Eigelb beifügen. Vollrahm dazurühren und die Tomatenwürfelchen beifügen.

Eiweiss mit Salz steif schlagen und unter die Masse heben. In die Tomaten einfüllen und bei 200 Grad 10 Minuten überbacken.

Kartoffeltürmchen (4 Personen)

4 grosse Kartoffeln

2 Eier

1,5 dl Rahm

1,5 dl Milch

Salz und Pfeffer.

Zubereiten:

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. 4 kleine, feuerfeste Förmchen mit Alufolie auskleiden und füllen.

Eier, Rahm, Milch und Gewürze verquirlen und darüber giessen.

40 Minuten backen

Zitronen-Ingwer-Terrine (für 6 Personen)

4	Stücke Ingwer, kandiert
1 EL	Zucker
1 dl	Wasser
5 dl	Griechisches Joghurt
3 dl	Vollrahm, steif geschlagen. Zesten einer Zitrone
2 EL	Lemoncino, nach belieben
10	Ingwerbiskuits
1	Terrinenform à 1,5 l

Zesten einer Zitrone

1 Stück Ingwer, kandiert, in Herzform ausgestochen

6 Minzebouquets

Zubereiten:

Die Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen. Den Ingwer, den Zucker und das Wasser in eine Pfanne geben und aufkochen.

Bei schwacher Hitze köcheln lassen und zu einer sirupartigen Flüssigkeit einkochen.

Die Pfanne vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Die Ingwerstücke fein hacken und mit dem Sirup, dem Joghurt, dem Vollrahm, den Zitronenzesten und dem Lemoncino mischen.

Ein Drittel der Masse in die Form geben und die Hälfte der Biskuits darauf legen. Wieder ein Drittel der Masse hinzugeben und die übrigen Biskuits darauf legen.

Das letzte Drittel der Masse hinzugeben und mindestens 4 Stunden in den Eisschrank stellen. Nach dem Herausnehmen bei Raumtemperatur kurz stehen lassen.

