



## Weihnachtsmenü 13. Dezember 2014

Pa amb tomàquet mit Pata Negra Schinken

---

Randensuppe mit Meerrettichschaum  
Topinambursuppe mit Trüffel  
Brunnenkressesuppe

---

Fencheltatar  
Thunfischtatar mit Ingwerschaum

---

Lomo "Suenos Oscuros" in Portwein-Marsala Sauce

---

Mandarinenmousse  
Mangomousse mit Schoko-Sauce

---

Angaben für 4 Personen, nicht um- oder hochgerechnet.

---

## Pa amb tomàquet (Brot mit Tomate) mit Pata Negro Schinken

---

Bauernbrot

---

Knoblauch

---

Tomaten

---

Olivenöl

---

Pata Negro Schinken

---

Pa amb tomàquet ist ein typisches Gericht der katalanischen Küche. Es wird zum Frühstück, als Vorspeise oder einfach zwischendurch gereicht. Früher galt es als Arme-Leute-Essen. Es gibt viele Varianten wie pa amb oli mit Schweinelende oder mit Käse und Schinken.

Geröstetes Bauernbrot wird zunächst mit Knoblauch abgerieben, mit einer halbierten Tomate eingerieben, dann mit Olivenöl beträufelt. Das Brot kann allerdings auch zuerst mit dem Öl beträufelt und dann mit der Tomatenhälfte eingerieben werden. Die „richtige“ Reihenfolge ist ein beliebtes Diskussionsthema auf Mallorca.

## Randensuppe mit Meerrettichschaum

---

50 g mehligkochende Kartoffeln

---

250 g gedämpfte Randen

---

1 EL Olivenöl

---

ca. 1 cm Meerrettich

---

5 dl Bouillon

---

3 dl Vollrahm

---

1 Messerspitze Ingwerpulver

---

Salz, Pfeffer

---

10 g Sprossen, z.B. Randen- oder Zwiebelsprossen

---

Gin zum Abschmecken

---

Kartoffeln vierteln und in dünne Scheiben schneiden.

Randen schälen und in Stücke schneiden.

Kartoffeln im Öl dünsten, Randen dazugeben. Knapp die Hälfte des Meerrettichs fein dazureiben. Kurz mitdünsten.

Mit Bouillon ablöschen und zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Die Hälfte des Rahms zugeben und alles mit dem Stabmixer fein pürieren.

Mit Ingwer, Salz, Pfeffer und Gin abschmecken.

Restlichen Rahm steif schlagen und restlichen Meerrettich fein dazureiben. Leicht salzen und abschmecken.

Suppe anrichten, Meerrettichschaum dazugeben und mit den Sprossen garnieren.

## Topinambursuppe mit Trüffel (für 6 Portionen)

300 g weisse Zwiebeln

---

600 g Topinambur

---

50 g Butter

---

1,5 dl Wermut (z.B. Noilly Prat)

---

5 dl Milch

---

2 dl Schlagsahne

---

1 kleine schwarze Trüffel (10-15 Gramm)

---

Salz

---

Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Topinambur schälen und in kleine Würfel schneiden, 180 g für die Einlage beiseitestellen.

30 g Butter und das Öl in einer Pfanne erwärmen, Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze 3 Minuten andünsten.

Topinamburwürfel zugeben und 3 Minuten mitdünsten.

Mit Wermut ablöschen und stark einkochen.

Mit Milch, Schlagsahne und 2 dl Wasser auffüllen und zugedeckt 30-35 Minuten garen. Anschliessend leicht salzen.

Inzwischen restliche Topinamburwürfel in kochendem Salzwasser 6-8 Minuten leicht bissfest garen, in ein Sieb giessen und gut abtropfen lassen.

Suppe sehr fein pürieren und mit Salz würzen.

Trüffel vorsichtig mit einem Pinsel (oder mit einer weichen Bürste) putzen. Trüffel am besten mit dem Trüffelhobel in dünne Scheiben hobeln und die Scheiben in feine Stifte schneiden.

Restliche Butter in einer Pfanne zerlassen, Trüffel und Topinamburwürfel darin kurz erwärmen.

Vor dem Servieren die heisse Suppe nochmals pürieren und in Teller geben.

Mit Topinamburwürfel und Trüffel bestreut servieren.

## Brunnenkressesuppe

30 g ungesalzene Butter

---

1 EL kalt gepresstes Olivenöl

---

2 mittelgrosse Kartoffeln

---

10 dl frische Hühnerbouillon

---

2 Bund sehr frische Brunnenkresse

---

Maldon-Meersalz, schwarzer Pfeffer

---

Crème fraîche

---

Butter und Olivenöl in einem schweren Topf auf mittlerer Flamme erhitzen.

Wenn die Mischung schäumt, die beiden geschälten und in Stücke geschnittenen Kartoffeln hinzugeben und gut in der Butter-Öl-Mischung wenden.

Ein paar Minuten andünsten lassen, dann die Hühnerbouillon dazugiessen und zum Köcheln bringen. Deckel halb auflegen und garen, bis die Kartoffeln sehr weich sind. Topf vom Herd nehmen und die mehrmals gewaschene, abgetropfte und grob gehackte Brunnenkresse hinzufügen.

Es ist sehr wichtig, den Topf für diesen Schritt von der Flamme zu nehmen, da so die kräftig grüne Farbe bleibt.

Brunnenkresse zweieinhalb Minuten zusammenfallen lassen, dann die Suppe sehr fein pürieren. Durch ein feines Sieb in eine Schüssel streichen und rühren, bis die Suppe Zimmertemperatur erreicht hat.

Durch dieses Vorgehen bleibt die Suppe grün, statt eine unattraktive braune Farbe anzunehmen.

Schüssel mit Wachspapier abdecken und bis zum Servieren kalt stellen.

Zum Servieren die Suppe unter stetigem Rühren erhitzen; die Suppe dabei nicht zum Kochen bringen.

Mit Maldon-Meersalz und schwarzem Pfeffer abschmecken, in Suppenschüsseln füllen und mit einem Klecks Crème fraîche garnieren.

## Tatar von geröstetem Fenchel

(für 6 Personen als Vorspeise)

### Tatar:

---

3 grosse Fenchel

---

3 Knoblauchzehen

---

6 Zweige Thymian

---

6 Salbeiblätter

---

1 grosser Zweig Rosmarin

---

3 EL Olivenöl

---

2-3 EL Balsamico

---

3 EL Wasser

---

Oliven

### Sauce:

---

6 in Öl eingelegte Dörrtomaten

---

1 Schalotte

---

1 hart gekochtes Ei

---

1 Zitrone

---

1 Bund Petersilie

---

1 EL Senf

---

Salz, Pfeffer aus der Mühle

---

6-8 EL Olivenöl

---

Die Fenchelknollen rüsten und vierteln, dabei schönes Fenchelgrün beiseitelegen.

Die Knoblauchzehen schälen und halbieren.

Den Fenchel in eine Gratinform legen. Knoblauch und Kräuter darauf verteilen. Olivenöl, Balsamicoessig und Wasser darüber giessen.

Den Fenchel im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille je nach Dicke und Grösse 30-40 Minuten backen.

Inzwischen die Sauce zubereiten:

Dörrtomaten mit Küchenpapier trocken tupfen, dann in kleinste Würfelchen schneiden.

Die Schalotte schälen und fein hacken. Das Ei schälen und ebenfalls hacken.

Von der Zitrone etwas Schale fein abreiben, dann den Saft auspressen.

Die Petersilie und beiseitegelegtes Fenchelgrün fein hacken.

Zitronenschale und –saft, Senf, Salz, Pfeffer sowie Olivenöl zu einer sämigen Sauce rühren.

Dörrtomaten, Schalotte, Ei, Petersilie und Fenchelgrün unterrühren. Wenn nötig nachwürzen.

Den Fenchel aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Fenchel und Knoblauchzehen grob hacken. Beides mit der vorbereiteten Sauce mischen.

Zum Servieren das Tatar mithilfe eines Ausstechrings auf Tellern anrichten. Nach Belieben mit einem kleinen Kresse-, Kräuter- oder Nüsslisalat garnieren.

## Thunfischtatar mit Ingwerschaum

### Tatar:

---

1 Limette

---

1 Chilischote

---

1 TL Zucker

---

0,5 TL Szechuanpfeffer, aus dem Delikatessengeschäft

---

¼ Salatgurke

---

400 g Gelbflossen-Thunfisch in Sushi-Qualität

---

1 EL Sojasauce

---

Salz

---

4 Gurkenscheiben für die Garnitur

### Ingwerschaum:

---

2 cm frischer Ingwer

---

½ Schalotte

---

½ dl Wasser

---

2 Eigelb

---

2 EL Gin

---

Limette waschen. Schale mit einem Sparschäler fein abziehen. Chili halbieren, entkernen, in Streifen schneiden. Beides in eine Pfanne geben, mit Zucker bestreuen, caramolisieren lassen.

Limette auspressen. Hälfte des Safts dazugießen. Bei kleiner Hitze köcheln, bis sich der Caramel aufgelöst hat.

Mischung auskühlen lassen. Für die Garnitur wenig beiseitestellen, Rest sehr fein hacken.

Pfeffer im Mörser zerstoßen. In einer Pfanne leicht anrösten. Beiseitestellen.

Für den Schaum Ingwer und Schalotte hacken. Mit Wasser und restlichem Limettensaft 5 Minuten köcheln lassen. Pfanne vom Herd ziehen, Flüssigkeit ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen ungeschälte Gurke halbieren, entkernen und in Würfelchen schneiden. Fisch in 5mm dicke Scheiben, dann in Streifen schneiden.

Fisch hacken und in eine Schüssel geben. Gurke, Limetten-Chili-Mischung, Pfeffer und Sojasauce begeben, mit einer Gabel mischen.

Tatar mit Salz abschmecken. Mit einem runden Ausstecher anrichten. Mit Gurkenscheiben und kandierten Zutaten garnieren.

Ingwersud in eine Chromstahlschüssel absieben. Eigelb und Gin dazugeben. Alles über einem heissen Wasserbad mit dem Handrührgerät zu einer luftigen Masse aufschlagen.

Bei ca. 80 Grad bindet sie. Schüssel vom Wasserbad nehmen, weiterschlagen, bis der Ingwerschaum fast kalt ist. Mit Salz abschmecken. Zum Tatar servieren.

## Lomo „Suenos Oscuros“ in Portwein-Marsala Sauce

1 Gaucho-Rindsfilet ca. 800-1000 g

---

12 Schalotten

---

1 Flasche Rotwein

---

1 Flasche Portwein

---

1 dl Marsala

---

Butter oder Maizena für Sauce

---

Rohrzucker

---

½ Zimtstange

---

6-8 Nelken

---

ein paar Stengel Thymian

---

Pfeffer

---

1 kg Kartoffeln (mehlige)

---

50 g Butter

---

1 Knoblauchzehe

---

Kürbis, nach Wunsch

---

Salz, Pfeffer

---

Rindsfilet:

Filet rundum scharf anbraten, ab in den 120 Grad (Niedergaren 80 Grad) heissen Ofen bis Kerntemperatur so um die 60 Grad hat (für sehr rosa eher 57 Grad, für fast kein rosa eher 63 Grad). Nicht würzen, das wird erst beim Servieren gemacht mit etwas Maldon-Sea-Salt.

Portwein-Marsala Sauce mit Schalotten:

Schalotten schälen, aber nicht halbieren, sondern ganz lassen.

In einem Topf den Boden mit Rohrzucker bedecken und karamelisieren lassen, mit Rotwein ablöschen.

Schalotten zugeben, mehr Rotwein angiesen, bis die Schalotten fast ganz bedeckt sind. Dazu eine halbe Zimtstange, sechs bis acht Nelken und ein paar Stängel Thymian geben, auch etwas Pfeffer kommt noch mit dazu.

Jetzt alles bei mittlerer Hitze einreduzieren lassen, bis der Boden des Topfs kaum noch benetzt ist – das kann locker eine halbe Stunde dauern.

Wenn fast alles einreduziert ist, in einem zweiten Topf wieder den Boden mit Rohrzucker bedecken, karamelisieren lassen und mit Rotwein ablöschen.

Je 250 ml Rot- und Portwein angiesen, 80-100 ml Marsala dazugeben.

Die Schalotten hineingeben, wieder etwas reduzieren lassen.  
Wenn das Fleisch fast fertig ist, die Sauce mit kalter Butter oder Saucenbinder abbinden.

Kartoffeln:

Schälen und in siedendem Wasser 5-10 Minuten „anweichen“, dann herausnehmen, abtropfen und bei mittlerer Hitze mit ordentlich Butter und etwas Knobli schön langsam goldbraun braten, dann salzen und abschmecken (durch das Anweichen werden sie schön zart und knusprig).

Tipp: Butternusskürbis in Würfel schneiden und während den letzten 5-10 Minuten zusammen mit den Kartoffeln knusprig-fein anbraten (nicht länger, sonst wird er zu weich).

## Mandarinenmousse

4 Mandarinen

---

1 Zitrone

---

3 Blatt Gelatine

---

250 g Magerquark

---

30 g Puderzucker

---

4 EL Whisky

---

2 dl Rahm

---

Die Mandarinen halbieren und sorgfältig auspressen, sodass die Schale nicht verletzt wird.

¼ Liter Saft abmessen und in einen kleinen Topf geben. Die Mandarinenhalbschalen mit einem Grapefruitmesser von sämtlichem Fruchtfleisch säubern. Die Schalen bis zur Verwendung in den Tiefkühler geben, damit sie schön in Form bleiben.

Den Saft der Zitrone auspressen und zum Mandarinen-saft geben. Den Saft auf 75 ml einkochen lassen.

Inzwischen die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Die Gelatine ausdrücken, zum noch warmen eingekochten Mandarinen-saft geben und unter Rühren auflösen.

Quark, Puderzucker und Whisky verrühren. 3-4 EL der Quarkmasse unter den warmen Mandarinen-saft rühren, dann diese Mischung zur restlichen Quarkcrème geben und alles gut verrühren.

Kühl stellen, bis die Crème dem Rand entlang zu gelieren beginnt.

Den Rahm steif schlagen. Die Quarkcrème nochmals umrühren, dann den Schlagrahm unterziehen. Die Mousse vor dem Servieren mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Zum Servieren die Mandarinenmousse in die Fruchtschalen füllen. Nach Belieben mit Mandarinen-schnitzchen garnieren.

## Mangomousse mit Schoko-Sauce

(für 6 Portionen)

**Mousse:**

---

5 Blätter weisse Gelatine

---

3 reife Mangos (à ca. 280 g)

---

1 Limette (Bio)

---

2 Becher griechischer Joghurt (à 200 g)

---

3 EL Limoncello (italienischer Zitronenlikör; ersatzweise Orangenlikör oder –saft)

---

1,5 dl Schlagsahne

---

4 EL Zucker

---

**Sauce:**

---

80 g Kuvertüre, (53% Kakao)

---

0,5 dl Schlagsahne

---

0,5 dl Milch

---

1 EL Ahornsirup

---

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

2 Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und klein würfeln.

Limettenschale fein abreiben, Limette halbieren, 1 Hälfte auspressen.

Mangowürfel mit dem Joghurt in einem hohen Gefäss fein pürieren. Mangopüree in einer Schale mit Limettensaft und –schale verrühren.

Limoncello erhitzen, Gelatine ausdrücken und tropfnass darin auflösen. Gelatine zügig unter die Crème rühren und kalt stellen.

Sahne mit dem Zucker halb steif schlagen. Sobald die Crème leicht zu gelieren beginnt (dauert ca. 20 Minuten), 1/3 der Sahne unterrühren, restliche Sahne vorsichtig unterheben. Mousse in eine Schale (Durchmesser 20 cm) füllen und abgedeckt mindestens 6 Stunden (am besten über Nacht) kalt stellen.

Kuvertüre fein hacken, in einer Schale über Wasserdampf schmelzen lassen. Sahne und Milch in einem Topf erwärmen, heiss über die Kuvertüre giessen und verrühren. Ahornsirup unterrühren. Sauce beiseitegestellt vollständig abkühlen lassen.

Mousse 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, restliche

Mango schälen halbieren und das Fruchtfleisch vom Stein schneiden.

Mangohälften längs in feine Scheiben schneiden. Die Hälfte der Mangoscheiben aufrollen.

Mangoscheiben und –rollen gleichmässig auf Tellern verteilen. Von der Mousse mit EL Nocken abstechen und mit etwas Schoko-Sauce servieren.

**Tipp für die Zubereitung:**

Erwärmen Sie die Schoko-Sauce am besten langsam im Wasserbad, dann gerinnt sie nicht.