



Weihnachtsessen

Menü vom 12. Dezember 2015

Feigen-Taleggio-Canapés

Variationen vom Rauchlachs

Kastanien-Steinpilz-Suppe

Sizilianischer Orangensalat

**Geschmorte Kalbsbäggli
mit Selleriepüree und Romanesco**

Apfeltraum

Angaben sind für 4, 8, und 12 Personen, Apéro in Portionen

Kochgruppe: Serge Aeby, Werner Buchmann, Peter Brunner

Feigen-Taleggio-Canapés (18 Portionen)

| | |
|-------|--------------------------------|
| 3 | Laugenstangen |
| 3 | reife Feigen |
| 120 g | Taleggio-Käse |
| 9 TL | Tessiner Rote-Feigen-Senfsauce |

Pfeffer aus der Mühle

Zubereiten:

Laugenstangen jeweils schräg in 6 gleich dicke Scheiben schneiden. Scheiben unter dem vorgeheizten Ofen Grill hellbraun rösten. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Feigen waschen, trocken reiben und jeweils in sechs 2 bis 3 mm dünne Scheiben schneiden.

Den Käse in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Käsescheiben in 18 gleich grosse Stücke schneiden. Brotscheiben mit jeweils 1 Feigenscheibe und einem Käsestück belegen. Auf den Käse jeweils ½ TL Senfsauce geben. Auf einer Platte anrichten, mit etwas grob gemahlenem Pfeffer bestreuen und servieren.



Foto: essen und trinken 12/2011.

Variationen vom Rauchlachs (4 Personen)

| | |
|-------|--|
| 4 | Tranchen Rauchlachs, hauchdünn, in Tranchen quer geschnitten |
| 100 g | Lachs, fein gewürfelt, halb/halb Rauch- und Frischlachs |
| 10 g | Schnittlauch fein geschnitten |
| 1 | Limone oder Zitronensaft |
| 4 | Kapernäpfel |
| 20 g | Senf |
| 120 g | Sauerrahm |
| 8 | Scheiben Kaviarbrötchen |
| 8 | Schnittlauchstängel als Garnitur |

Butter
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereiten:

Den feingewürfelten Lachs mit dem Schnittlauch und dem Senf mischen, mit dem Pfeffer würzen und zu einem Tatar verarbeiten. Die Brot-Scheiben leicht tosten und mit dem Butter bestreichen. Die Lachsstranchen in Rosenform drapieren.

Den Sauerrahm mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zitronensaft abschmecken gut verrühren und in einem Schälchen servieren.

Auf je einer Scheibe Toast den Lachs anrichten. Mit je zwei Schnittlauchstängeln und 1 Kapernäpfel garnieren.



Fotos: Serge Aeby, 2015.

Kastanien-Steinpilz-Suppe (für 4 Personen)

400 g tiefgekühlte Kastanien, aufgetaut

1 EL Bratbutter

1 EL Tomatenpüree

8 dl Gemüsebouillon

1 TL Steinpilzpulver (siehe kleines Bild)

100 g Steinpilze, in Scheiben

½ EL Bratbutter

1 dl Vollrahm, steif geschlagen

Salz, Pfeffer aus der Mühle, nach Bedarf wenig Cayennepfeffer
Steinpilze und Kastanien für die Garnitur

Zubereiten

Kastanien in einer Pfanne in der heissen Bratbutter goldbraun braten, das Tomatenpüree kurz mitbraten. Die Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, das Steinpilzpulver begeben, zugedeckt ca. 30 Min. köcheln, bis die Kastanien weich sind. Suppe fein pürieren, aufkochen.

Pilzscheiben in einer beschichteten Bratpfanne in der heissen Bratbutter goldbraun braten, 4–8 schöne Scheiben für die Garnitur beiseite legen. Restliche fein würfeln und zur Suppe geben. $\frac{2}{3}$ des Rahms darunter rühren, würzen, in vorgewärmten Tellern anrichten. Die Suppe mit dem restlichen Rahm und den beiseite gelegten Pilzscheiben garnieren.



Foto: Betty Bossi 9/2000.



Foto: Serge Aeby, 2015.

Sizilianischer Orangensalat (4 Personen)

| | |
|--------|-------------------|
| 4 | Orangen |
| 1 | Zwiebel, mild |
| 10 | gefüllte Oliven |
| 4 EL | Olivenöl |
| 1 Bund | glatte Petersilie |

Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereiten

Die Schale der Orangen wegschneiden und die weisse bittere Haut entfernen. Die Früchte in dünne Scheiben schneiden und Kerne entfernen.

Zwiebel in Scheiben schneiden, die Petersilie fein hacken. Gefüllte Oliven halbieren oder dritteln. Die Orangenscheiben mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Zwiebelscheiben, Petersilie und Oliven nach Gusto darüber streuen und mindestens 40 Minuten kaltstellen.



Rezept Chefkoch.de / Foto: Coopzeitung 2/2011.

Geschmorte Kalbsbäggli mit Selleriepüree und Romanesco (8 Personen und 4 Personen)

Kalbsbäggli (8 Personen)

| | |
|----------|--|
| 1 | Zwiebel |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 2 | Tomaten |
| 1 | Rüebli gross |
| 200 g | Knollensellerie |
| 8 | Kalbsbäggli |
| 1 g | Salz, Pfeffer aus der Mühle |
| 2 EL | Bratbutter |
| 1 EL | Tomatenpüree |
| 2,5 dl | Rotwein kräftig |
| 2 dl | Madeira |
| 2 dl | Kalbsfond |
| 8 Zweige | Rosmarin (Nadelspitzen für Dekor abschneiden) |
| 3 Zweige | Thymian |
| 3 Zweige | Salbei |
| 2 St | Lorbeerblätter |

8 Nadelspitzen vom Rosmarin für Dekor
Maizena Express braun

Selleriepüree (4 Personen)

| | |
|----------|----------------|
| 600 g | Sellerieknolle |
| 1 | Schalotte |
| 10 g | Butter |
| 3 dl | Vollrahm |
| 1 EL | Schlagrahm |
| 1 Würfel | Bouillon |

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Romanesco (4 Personen)

| | |
|---|---------------------------------|
| 2 | kleine Romanesco zum Dampfgaren |
|---|---------------------------------|

Streubouillon

Zubereiten

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und grob in Stücke schneiden. Tomaten in Würfel schneiden. Rübli und Sellerie schälen und ebenfalls würfeln.

Die Kalbsbäggli mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bratentopf die Bratbutter kräftig erhitzen und die Bäggli darin sehr heiss anbraten. Herausnehmen.

Im Bratensatz Zwiebel, Knoblauch und Gemüse mit Ausnahme der Tomaten kräftig anbraten. Tomatenpüree beifügen und kurz mitrösten. Alles mit Rotwein, Madeira und Kalbsfond ablöschen. Kalbsbäggli wieder beifügen, Tomaten, ganze Kräuterzweige sowie Lorbeerblätter dazugeben und alles aufkochen. Den Topf decken und die Bäggli in der Mitte des 180 Grad heissen Ofens etwa 1½ Stunden schmoren. Sie sind gar, wenn beim Hineinstechen das Fleisch fast auseinander fällt.

Die weichen Kalbsbäggli aus der Sauce nehmen und in Alufolie wickeln. Die Sauce durch ein Sieb passieren, dabei das Gemüse gut ausdrücken.

Die Sauce wieder in den Topf zurückgeben. Die Sauce soll dabei so weit einkochen, dass sie leicht bindet. Am Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und eventuell mit «Maizena express dunkel» binden.

Kurz vor dem Servieren die Kalbsbäggli in die Sauce legen und sehr gut heiss werden lassen. Dann halbieren und auf den Saucenspiegel setzen, Dazu Selleriepüree und einen ½ Romanesco auf den Teller geben und mit den Rosmarin-Nadelspitzen ausgarnieren.



Foto: Serge Aeby, 2015.

Selleriepüree

Den Sellerie schälen und würfeln. Die Schalotten schälen und würfeln und in der Butter anziehen. Sellerie dazugeben, anschwitzen. Alles mit Rahm auffüllen. Zirka 20 Minuten weich kochen, abschmecken und pürieren. Das sehr weiche Püree mit Schlagrahm verfeinern. Nochmals abschmecken.

Romanesco (Dampfgaren)

Blätter entfernen und den dicken Strunk abschneiden. Romanesco unter fließend Wasser abspülen. Den Romanesco halbiert in den Steamer geben. Wenn es sich um frisches Gemüse handelt sollte es gewaschen werden. Das Gemüse noch mit Streubouillon würzen und für ca. 10 Minuten bei 100 Grad garen.



Foto: Serge Aeby, 2015.

Apfeltraum (12 Personen)

| | |
|-------|---------------------|
| 2 kg | Äpfel, z. B. Boskop |
| 7 dl | Weisswein |
| 4 | Zimtstengel |
| 120 | Zucker |
| 4 EL | Zitronensaft |
| 4 dl | Rahm |
| 200 g | Schokoladenstreusel |

Original Basler Lächerli, Piccolo

Zubereitung

Äpfel Schälen, auf der Röstiraffel oder Küchenmaschine raffeln. Weisswein, Zimtstengel und Zucker aufkochen, Äpfel beifügen. 45 Minuten sanft köcheln. Auskühlen lassen, dann kühl stellen.

Vor dem Servieren Zimtstengel entfernen, Kompott mit dem Saft in die Gläser verteilen. Rahm nicht ganz steif schlagen und **ca. 1 Stunde vor dem Essen** auf dem Kompott ausstreichen und wieder kühl stellen.

Vor dem Servieren grosszügig mit Streusel bestreuen. Schmeckt sehr kühl serviert am besten.



Fotos: Serge Aeby, 2015.