



Weihnachts-Chochete vom 1.12.2007

Menue

Apero

*

*Lachsrose auf Salat
mit Sesamsauce*

*

*Weissweinschaumsuppe mit
Rotwein und Trauben*

*

*Scampi-Cannelloni
an Vanillesauce*

*

*Kalbsfilet gefüllt mit Rindsfilet an Trüffelsauce
Röstinestli
Gemüse*

*

Honig-Ingwer-Pfarfait

Weine: Prosecco tbd
 Weiss: tbd
 Rot: tbd



Weihnachts-Chochete vom 1.12.2007

Hinweise

Die Rezepte sind für 16 Personen berechnet.

Apero

Blätterteigschnecken

Zutaten :

3 Rollen Blätterteig, rechteckig
400g Rohschinken

Zubereitung :

Blätterteig auslegen und mit Rohschinken belegen.
Belegter Blätterteig rollen anschliessend kurz in
Tiefkühler legen.
Aus den Rollen Rondellen von 2 mm schneiden.
Bei 180°C ca. 10 Min. backen.



Lachsrose auf Salat mit Sesamsauce

Zutaten :

Lachsrose

- 1,2 kg Wildlachs, wenn möglich Mittelstück Salz
- wenig flüssige Butter oder einige Tropfen Olivenöl

Salate

- 16 Portionen gemischte Saisonsalate
- verschiedene Kräuter, wie Kerbel, Basilikum, Estragon, Petersilie usw.

Sesamsauce

- 8 EL Sonnenblumenöl
- 4 EL Sesamöl
- 4 TL Sherryessig
- 4 TL Himbeeressig
- 4 EL Bouillon
- 4 EL Sesamsamen, geröstet

Zubereitung :

Vorbereiten Lachsrose

Den Lachs in feine Streifen schneiden. Die Fischstreifen direkt auf dem Backblech zu einer Rose formen. Mit Salz würzen und mit Butter oder wenig Olivenöl beträufeln.

Salate

Die Salate und Kräuter rüsten und trockenschwingen. Gefällig auf Teller anrichten.

Sesamsauce

Oel und die verschiedenen Essigsorten sämig rühren. Die Sauce würzen. Vor dem Servieren die gerösteten Sesamsamen darunterschwingen.

Fertigstellen

Die Lachsrose im vorgeheizten Backofen bei 140 Grad knapp garen.

Anrichten

Den Salat mit der Sauce beträufeln, die Lachsrose in die Mitte setzen und sofort servieren.



Weissweinschaumsuppe mit Rotwein und Trauben

Zutaten :

Weissweinschaumsuppe

- 120 g Butter
- 2 grosse Zwiebeln
- 200g Gemüselauch
- Mehl
- 4 dl Weisswein
- 2 l Bouillon

- 4 dl Weisswein
- 8 dl Rahm, halbstief geschlagen
- Salz, Pfeffer, Cayenne, Muskat, Zimt

Rotweinsauce

- 2 dl Rotwein
- 1 - 2 EL Rohrzucker
- wenig Maizena, angerührt

Garniture

Weisse und blaue Traubenbeeren,
Sultaninen

Zubereitung :

Vorbereiten

Die Zwiebel und den Lauch feinschneiden und in Butter glasig dämpfen. Mit Mehl stäuben und etwas mitdämpfen, dann mit Wein und Bouillon ablöschen. Die Suppe 30 Minuten köcheln lassen, danach feinmixen und durch ein Sieb passieren. So vorbereiten!

Rotweinsauce

Rotwein mit Rohrzucker um die Hälfte einkochen. Die Sauce mit wenig Maizena binden, dann mit Pfeffer, Cayenne und etwas Salz würzen.

Fertigstellen

Die Suppe aufkochen und den restlichen Wein begeben. Den Rahm dazuschwingen und die Suppe würzen und abschmecken.

Die Rotweinsauce ebenfalls aufkochen, dann die Butter dazuschwingen.

Anrichten

Die Weissweinsuppe mit den Traubenbeeren in heisse Teller verteilen. Mit der Rotweinsauce garnieren.



Scampi-Cannelloni an Vanillesauce

Zutaten :

- 800g Lachsfilet
 - 32 Scampischwänze a ca. 25g
 - 8 dl kalter Rahm
 - 16 Zweige Dill
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle
 - 3 Paket frischer Pastateig (8 Rollen) oder 16 Lasagneblätter
 - 4 Schalotten
 - 4 Vanilleschote
 - 4 Esslöffel Butter
 - 5 dl Weisswein
 - 4 dl Gemüsebouillon
 - 400g Doppelrahm
-
- Den Pastateig entrollen, der Länge nach halbieren und jede Hälfte in je 3 Stücke schneiden, Die Teigblätter in siedendem Salzwasser 2 Minuten vorkochen. Sorgfältig mit einer Schaumkelle herausheben und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Wenn sie abgekühlt sind, auf Küchennpapier gut abtropfen lassen, Werden Lasagneblätter verwendet, diese nach dem Kochen halbieren



Zubereitung :

- Wenn nötig graue Fettsteilen auf der Unterseite des Lachsfilets weggsschneiden, Den Lachs in Würfel schneiden und leicht salzen. 15 Minuten in den Tiefkühler stellen.
- Inzwischen die Scampi schälen und den schwarzen Darmfaden entfernen. Die Scampi unter kaltem Wasser spülen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
- Den Lachs mit dem Rahm im Cutter fein pürieren. Den Dill hacken, Unter die Lachsmasse mischen und diese mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.
- Jeweils 1 Esslöffel Lachsmasse auf 2/3 eines Teigblattes ausstreichen, 1 Scampi an die untere Teigkante leegen. Aufrollen und mit der Verschlussseite nach unten in einen leicht gefetteten Siebeinsatz geben.
- Die Schalotte schälen und fein haacken. Die Vanilleschote halbieren und die Samen herauskratzen.
- In einer Pfanne die Butter erhitzen. Schalotte, Vanilleschote und -samen darin andünsten, Weisswein und Bouillon dazugiessen und alles auf 2dl einkochen lassen. Dann den Doppellrahm beifügen und die Sauce noch so lange kochen lassen, bis sie ganz leicht bindet. Die Vanilleschote entfernen und die Sauce mit Salz sowie Pfeffer würzen.
- Die Cannelloni im Dampf portionenweise 5-7 Minuten garen. Die geedämpften Cannelloni warm stellen.
- Die Sauce nochmals aufkochen.
- Je 2 Cannelloni auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Sauce übergiessen,



Kalbsfilet gefüllt mit Rindsfilet an Trüffelsauce

Zutaten :

- 4 Kalbsfilet
- 1.2 kg Rindsfilet
- etwas Trüffelöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Mehl zum Bestäuben

- Öl zum Braten
- Butter

- 32 Küchenhölzchen

- Küchenschnur

Füllung

- 4 Trüffel

Sauce

- 3 dl Rotwein
- 5 dl Kalbsfond

- 200 g eiskalte Butterflocken

Zubereitung :

Vorbereiten

Das Kalbsfilet der Länge nach aufschneiden, so dass es auf der anderen Längsseite noch zusammenhält. Auseinanderlegen und mit wenig Trüffelöl einreiben. Feingeschnittene Trüffel darauf streuen.

Das Rindsfilet in daumendicke, evtl. noch etwas dickere Streifen schneiden, würzen und der Länge nach auf das Kalbsfilet legen.

Die beiden aufgeschnittenen Seiten mit Küchenhölzchen zusammenstecken, dann mit Küchenschnur zusammenbinden. So vorbereiten.

Das Filet mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben, Öl und Butter in einer Bratpfanne aufschäumen lassen. Das Filet hineingeben und bei starker Hitze rundherum anbraten, dabei immer wieder mit der Bratbutter übergießen. Das Fleisch danach auf ein Blech legen und im Backofen oder im Tellerwärmer (ca. 70 Grad) 80 Minuten ruhen lassen, dann herausnehmen und zudecken.

Den Backofen auf 250 Grad oder evtl. den Grill aufheizen. Das Fleisch im heißen Ofen kurz (ca. 5 Min.) erhitzen.

Sauce

Den Rotwein stark einkochen und den Kalbsfond sowie den Trüffeljus begeben. Nach Bedarf weiter einreduzieren.

Die Butterflocken vor dem Servieren in die Sauce schwingen und diese abschmecken.

Anrichten

Das Filet tranchieren und mit der Sauce anrichten.

Mit hausgemachten Nudeln sowie Saisongemüse begleiten.



Honig-Ingwer-Parfait

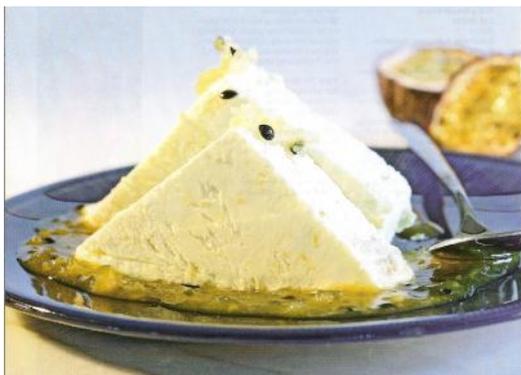
Zutaten :

Parfait :

- 150 g frischer Ingwer, geschält gewogen
- 3 Zitronen
- 300 g Honig
- 9 Eigelb
- 9 dl Rahm

Passionsfruchtsauce:

- 20 Passionsfrüchte
- 100 g Honig
- Saft von 2 Orangen
- 150 g kandierter Ingwer



Zubereitung :

- Den Ingwer schälen, dann sehr fein hacken oder reiben. Die Zitronenschale dünn abreiben und den Saft auspressen.
- Honig, Ingwer, Zitronenschale und -saft sowie die Eigelb in einer Metallschüssel verrühren. Die Schüssel über ein kochend heisses Wasserbad stellen und die Masse zu einer hellen, dicken Creme aufschlagen. Dann die Schüssel sofort in ein Eiswasserbad stellen und so lange weiterschlagen, bis die Creme abgekühlt und zähflüssig ist. Wer eine Küchenmaschine besitzt, kann die Creme auch in der Rührschüssel mit dem Schneebesen kalt schlagen.
- Den Rahm steif schlagen. Sorgfältig unter die Honigcreme ziehen.
- Eine Cake- oder Terrinenform zuerst sehr dünn mit Öl ausstreichen, dann mit Klarsichtfolie auslegen. Die Parfaitmasse einfüllen und mindestens 4 Stunden gefrieren lassen.
- 2 Passionsfrüchte für die Garnitur beiseite legen. Die restlichen Früchte halbieren und mit einem Teelöffel Kerne und Fleisch auslösen. Mit dem Honig und dem Orangensaft in eine Pfanne geben. Aufkochen, dann auf kleinem Feuer 10 Minuten kochen lassen. Durch ein Sieb passieren und abkühlen lassen.
- Die beiseite gelegten Passionsfrüchte halbieren, Kerne und Fleisch auslösen. Den kandierten Ingwer fein hacken. Beides zur Sauce geben.
- Zum Servieren das Parfait aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten und mit Passionsfruchtsauce umgießen.