

# Kochclub – Kaiseraugst

Weihnachtsmenu der Gruppe 2 vom 11. Dezember 2009  
kreiert von Rolf



**Marinierter Lachs auf Pumpernickel**

\*\*\*\*\*

**Caramellierte Vanille – Kürbis - Suppe**

\*\*\*\*\*

**Wintersalat mit Papaya - Vinaigrette**

\*\*\*\*\*

**Seeteufel – Zimtspiess auf Lauch und Karotten**

\*\*\*\*\*

**Kalbsfilet in Blumenpfeffer an  
Rosenkäsefonduta**

\*\*\*\*\*

**Sharon – Carpaccio mit Ananas-Passionsfrucht-  
Marinade**

\*\*\*\*\*



## **Marinierter Lachs auf Pumpernickel**

### **Zutaten für 24 Stück**

3 Zweige Dill  
3 Zweige Kerbel  
½ Bund Schnittlauch  
Abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone  
250 g Lachs, geräuchert oder frischen  
2 EL Zitronensaft  
2 EL Olivenöl  
6 Scheiben Pumpernickel  
125 g Doppelrahmfrischkäse mit Meerrettich

1. Dill und Kerbelblättchen hacken. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Mit der Zitronenschale in eine Schüssel geben und mischen.
2. Kräutermischung auf die Oberseite des Lachses verteilen.
3. Zitronensaft und Olivenöl vermischen.
4. Pumpernickelscheiben in 4 gleich grosse Quadrate schneiden, mit Frischkäse bestreichen.
5. Den frischen Lachs so dünn wie möglich in Scheiben schneiden. Zu kleinen Rosetten formen und auf die Pumpernickelscheibe legen. Mit der Zitronensaft-Oel-Marinade beträufeln.

## Caramellierte Vanille – Kürbis - Suppe

### Zutaten für 4 Personen

600 g Kürbis, gerüstet gewogen  
1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe  
1 Vanilleschote  
25 g Zucker  
2 EL Butter  
1 Liter Gemüsebouillon  
4 Zweige Thymian  
2 dl Rahm  
½ TL Cayennepfeffer  
Salz  
Nach Belieben etwas Rahm oder Crème fraiche

1. Den Kürbis in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch fein schneiden. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und halbieren und die Samen herauskratzen.
2. In einer Pfanne den Zucker zu intensiv braunem Caramelle schmelzen lassen. Sobald die gewünschte Farbe erreicht ist, die Butter, Schalotte, Knoblauch und Vanilleschote mit samt dem Samen beifügen und mitdünsten. Alles gut mischen und mit 1 dl Bouillon auflösen.
3. Nun den Kürbis und die restliche Bouillon begeben und zugedeckt ca. 20 Min. köcheln lassen.
4. Die Thymianblättchen zur Suppe geben.
5. Wenn der Kürbis weich ist, die Vanilleschote entfernen und den Rahm beifügen. Mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Cayennepfeffer und Salz würzen.
6. Vor dem Servieren nochmals kurz aufkochen und ev. mit Rahmhaube im Teller anrichten.

## **Wintersalat mit Papaya - Vinaigrette**

### **Zutaten für 6 Personen als Vorspeise**

300 g festkochende Kartoffeln

Salz

1 weisser Chicorée

150 g Radicchio

100 g Nüsslisalat

50 g Kresse

1 Papaya

3 EL weisser Balsamico

4 EL Gemüsebouillon

Pfeffer

8 EL Olivenöl

1 EL Bratbutter

2 – 3 EL Kürbiskerne

1. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfelchen schneiden. Sofort in Salzwasser 4 Min. kochen. Abschütten und trocken tupfen.
2. Alle Salate rüsten, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Die Papaya längs halbieren, schälen und entkernen, in kleine Würfel schneiden.
4. Balsamico, Bouillon, Oel, Salz und Pfeffer zu einer Sauce rühren. Die Papayawürfel dazu geben.
5. Vor dem Servieren in der Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Kartoffelwürfel 3 -4 Min. knusprig braten. Die Kürbiskerne dazugeben.
6. Inzwischen die Salate mit Ausnahme der Kresse mit der Vinaigrette mischen und in tiefen Tellern anrichten. Die Kartoffelwürfel und Kürbiskerne darüber verteilen und mit einem Büschel Kresse in der Mitte garnieren.

## **Seeteufel – Zimtspiess auf Lauch und Karotten**

### **Zutaten für 4 Personen**

8 Seeteufelmedaillons à ca. 80 g  
4 Zimtstangen  
Salz  
3 EL Olivenöl  
2 Karotten  
2 Stangen gebleichter lauch  
2 dl Fischfond  
1 EL Zucker  
2 EL kalte Butter  
½ Bund Koriander

1. Fisch kalt abspülen und trockentupfen. Mit einem kleinen Messer in der Mitte quer durchstechen. Je 2 Medaillons auf eine Zimtstange stecken. Mit Salz würzen und mit Olivenöl beträufeln. Beiseite legen.
2. Von den Karotten mit dem Sparschäler feine Zungen schneiden. Lauch in ca. 5 mm breite Ringe schneiden. Mit dem Fischfond und Zucker zugedeckt 3 min. bei mittlerer Hitze garen. Butter zugeben. Offen einkochen lassen, bis die Flüssigkeit etwas bindet. Koriander hacken und darüberstreuen. Mit Salz abschmecken. Inzwischen Fischspiesse in der Bratpfanne ohne weitere Fettzugabe beidseitig je ca. 3 Min. braten. Mit dem Gemüse samt Flüssigkeit auf vorgewärmten Tellern anrichten.

## **Kalbsfilet in Blumenpfeffer an Rosenkäsefonduta**

Zutaten für 4 Personen

500 g Kalbsfilet am Stück  
Salz, Pfeffer  
2 EL Oel  
2 EL Blumenpfeffer ( Migros-Selection)

### **Rosenkäsefonduta**

150 g Rosenkäse (Migros-Selection)  
2 EL Weisswein  
1 dl Vollrahm  
1 Eigelb

1. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen, mit einer feuerfesten Form und 4 Teller. Filet mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze im Oel ca. 8 Min. rundum anbraten. Auf die vorgewärmte platte legen. In der Ofenmitte ca. 60 Min. garen lassen.
2. Für die Sauce den Käse entrinden, in Würfelchen schneiden. Wein darüber giessen. 20 Min. ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Rahm und Eigelb in eine Schüssel geben. Über einem warmen Wasserbad unter Rühren so lange erwärmen, bis die Fonduta sämig und glänzend ist. Vorsichtig mit Salz abschmecken.
3. Blumenpfeffer auf Backpapier verteilen. Filet in der Pfeffermischung wenden. Fleisch in dicke Tranchen schneiden und mit der Sauce anrichten.

Dazu passt ein Weissweinsrisotto.

## **Sharon – Carpaccio mit Ananas – Passionsfrucht - Marinade**

Zutaten für 4 Personen:

4 Passionsfrüchte  
2 dl Apfelsaft  
1 /2 Vanilleschote  
1 Baby – Ananas  
1 gehäufte EL geschälte, ungesalzene Pistazien  
3 Sharonfrüchte, auch Kaki oder Orangen  
1 dl Prosecco  
Nach belieben Pistazien- oder Vanilleglace

Zubereitung:

1. 3 von 4 Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel direkt in eine Pfanne geben. Den Apfelsaft begeben. Die Vanilleschote längs halbieren und auskratzen, begeben. Alles aufkochen, dann leicht sirupartig auf ½ dl einkochen lassen. Anschliessend durch ein Sieb giessen. Die vierte Passionsfrucht ebenfalls halbieren und das Fruchtfleisch zum Sirup geben.
2. Die Ananas grosszügig schälen und in kleine Würfelchen schneiden und zum Saft geben.
3. Die Pistazien mittelfein hacken.
4. Die Sharonfrüchte schälen und den Stielansatz entfernen. Die Früchte in möglichst dünne Scheiben schneiden und leicht überlappend auf den Tellern anrichten. Den Prosecco mit der Ananas-Passionsfrucht-Sauce mischen und die Sharonfrüchte grosszügig beträufeln, die gehackten Pistazien darüber geben.
5. Nach Belieben mit einer Kugel Pistazien- oder Vanilleglace servieren.

En Guete und frohe Festtage wünscht Euch

*Rolf*

