

Weihnachtessen der Gruppe 1 **VOM FREITAG, 4. Dezember 2009**

- Apéro - Mozzarella Häppchen
- Prosecco -Süppchen mit Rauchlachs
- Wintersalat mit Lachsroulade
- Kalbsracks an Whisky Sauce
- Gemüsegarntur
- Pilzpastetchen
- Meringue Parfait



Mozzarella - Häppchen



Zutaten

- 150 g Mozzarella di buffala
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 4 Scheiben Rohschinken, gross
- 2 Zweige Rosmarin

Zubereitung

Ergibt 12 Stück

1 Den Mozzarella in 12 gleichmässige Stücke bzw. Würfel schneiden. Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

2 Die Rohschinkenscheiben der Länge nach in je 3 Streifen schneiden. Die Rosmarinzweige in 12 Büschelchen teilen. Je 1 Rohschinkenstreifen halbieren, die beiden Hälften kreuzweise um 1 Mozzarellastück legen und mit 1 Rosmarinbüschelchen fixieren. Die Mozzarella-Häppchen auf einer Platte anrichten und bis zum Servieren kühl stellen.

Dazu servieren wir einen Prosecco

Prosecco - Süsspchen mit Rauchlachs



Zutaten

- 1 Zwiebel, klein
- 1 Stange Bleichlauch
- 0.5 Knollensellerie, klein
- 1 Rüebli, mittelgross
- 20 g Butter
- 1 Teelöffel Mehl, gehäuft
- 8 dl Gemüsebouillon
- 80 g Rauchlachs, in feine Scheiben geschnitten
- 4 Zweige Kerbel
- 1.5 dl Rahm
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 1 dl Prosecco

Für mehr oder weniger Gäste

Für 2 Personen: Zutaten halbieren.

Für mehr Gäste: Die Zutaten der Gästezahl entsprechend vervielfachen.

Zubereitung

Für 4 Personen

1)

Die Zwiebel schälen und hacken. Den Bleichlauch waschen und in dünne Ringe schneiden. Den Sellerie und das Rüebli schälen und beides klein würfeln.

2)

In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebel und alle Gemüse darin andünsten. Das Mehl mit 1 dl Bouillon verrühren, dann mit der restlichen Bouillon zum Gemüse geben. Die Suppe zugedeckt etwa 20 Minuten kochen lassen.

3)

Inzwischen die Rauchlachsscheiben in Streifen schneiden. Die Kerbelblättchen von den Zweigen zupfen. Den Rahm steif schlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4)

Die Suppe samt Gemüse mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Die Hälfte des geschlagenen Rahms untermixen und die Suppe mit Salz sowie Pfeffer würzen.

5)

Unmittelbar vor dem Servieren die Suppe nochmals aufkochen und den Prosecco dazugiessen. 1 Minute kochen lassen. Dann die Suppe in tiefen Tellern oder Tassen anrichten, den restlichen Schlagrahm als Häubchen darauf setzen, die Lachsstreifen darüber verteilen und die Suppe mit den Kerbelblättchen garnieren. Sofort servieren.

Wintersalat mit Lachsroulade

Rezept für 4 Personen:

200 g gemischter Wintersalat oder nur Nüsslisalat
Lachsroulade (siehe Rezept)

Für die Sauce

2 Schalotten
1 EL Zitronensaft
1 EL Weissweinessig
1 TL scharfer Senf
4 EL Olivenöl
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

In einer Schüssel die Zutaten zu einer sämigen Sauce rühren.

Den Wintersalat auf Teller anrichten, Sauce dazu geben und mit der Rauchlachs - Roulade garnieren.

Dazu servieren wir feines Brot



Rauchlachsterrine

Je nach Funktion für 3 – 6 Personen

- Rauchlachs auf Plastikfolie ausbreiten
- Meerrettich-Frischkäse aufstreichen
- Forellenfilets auflegen und einrollen, kühlen

- 200 g Rauchlachstranchen
- 3 Becher (ca. 400 g) Meerrettich - Cantadou
- 2 Bund Schnittlauch
- Zitrone
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 – 2 geräucherte Forellenfilets
- 1 Plastikfolie (Plastikbeutel halbiert oder Klarsichtfolie)

1)

Den Plastikbeutel evtl aufschneiden oder die Klarsichtfolie ausbreiten (ca. 30 x 40 cm)

2)

Die Rauchlachstranchen exakt nebeneinander zu einem Rechteck von ca. 20 x 30 cm darauf legen. Ecken und Zwischenräume mit den Resten bedecken.

3)

Den zimmerwarmen Meerrettich – Frischkäse glatt rühren, klein geschnittenen Schnittlauch, Zitronensaft und Pfeffer unterrühren.

4)

Die Hälfte der Masse mit einem in heisses Wasser getauchtes Messer oder einem Spachtel sorgfältig auf die Lachsstreifen streichen.

5)

Die Forellenfilets der Länge nach halbieren und auf die Mitte der Masse legen. Die restliche Masse darüberstreichen.

6)

Sorgfältig der Länge nach einrollen. Die Roulade gut einpacken (z.B. in Alufolie) und im Kühlschrank mindestens zwei Stunden ruhen lassen.

7)

In ca. 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und zusammen mit dem Wintersalat servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten, 2 Stunden Kühlzeit

Kalbsrack an Whisky – Sauce

- 1 Kg Kalbsrack
- Salz und Pfeffer
- Öl zum Braten
- 1 Karotte, geschält, längs halbiert
- 1 Zwiebel, geschält, geviertelt
- 1 Lauchstängel
- 1 Stück Stangensellerie
- 100ml Whisky
- 600ml frischer Kalbsfond (Demi Glace)
- 250 g Doppelrahm

Fleisch mit Haushaltspapier trocken tupfen, rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. Im heissen Öl rundherum kräftig anbraten. Gemüse beifügen, kurz mitbraten. Fleisch und Gemüse in einen Bräter geben und mit Whisky ablöschen und Fond aufgiessen

Schmoren: 60 Minuten in der Mitte des auf 174 Grad vorgeheizten Backofens. Dabei Braten immer wieder mit Bratenjus übergiessen. Fleisch aus dem Bräter nehmen, lose bedeckt im ausgeschalteten Backofen warm halten. Sauce durch ein Sieb passieren, mit Doppelrahm bis zur gewünschten Dicke einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten: Fleisch in Tranchen schneiden, mit der Sauce servieren.

Gemüsebeilagen und Pilz Pastetchen



Mini Pastetchen mit Pilzragout

Pilzragout

- 100 g Kräuterseitlinge oder Morcheln
- 20g Butter
- ½ Schalotte gehackt
- 0,2 dl Weisswein
- 1EL Kalbsjus (Demi Glace)
- 1dl Rahm
- Salz und Pfeffer

Pilze halbieren (wenn mit Morcheln in Wasser oder Milch einweichen), in Butter andünsten. Mit Wein ablöschen, Kalbsjus und Rahm beifügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Köcheln lassen und evtl etwas binden.



Meringue - Parfait

Vor- und zubereiten: ca. 30 Minuten
Gefrieren: 4 Stunden

Für eine Cakeform von ca. 20 cm, innen mit wenig Öl ausgestrichen, ganz mit Klarsichtfolie ausgelegt.

Rezept für 6 Personen:

- 2 frische Eigelbe
- 4 Esslöffel Zucker
- 3 Esslöffel Kirsch

Alles in einer Schüssel gut verrühren,iterrühren, bis die Masse heller ist

- 2 1/2 dl Vollrahm

Steif schlagen, die Hälfte mit dem Schwingbesen unter die Masse rühren. Den Rest mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen.

- 2 frische Eiweisse
- 1 Prise Salz

zusammen seif schlagen, 1 Esslöffel Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eisschnee glänzt.

- 50 g Meringues zerbröckelt

lagenweise mit dem Eisschnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen, sofort in die vorbereitete Form füllen.

Gefrieren: zugedeckt ca. 4 Stunden

Servieren: Parfait auf ein Brett stürzen, Folie entfernen. Parfait in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten,

Lässt sich vorbereiten. Parfait ca. 15 Minuten vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.