

Weihnachtsmenu vom 12. Dezember 2008

- **Apérohäppchen**
- **Kartoffel – Kresse – Suppe mit Morcheln**
- **Jakobsmuscheln an Sauternessauce**
- **Wintersalat mit Kürbiscrostini**
- **Fischfilets an zwei Saucen**
- **Kalbsnuss an Portweinrahm**
- **Dörrfeigensalat an Orangen – Minzesauce**

Leitung des Kochabends: Sabine Kämpfen und Rolf Speich, Gruppe 2

Kartoffel – Kress – Suppe mit Morcheln

Zutaten für 4 Personen

100 g frische Morcheln, oder getrocknete
2 Schalotten
2 EL Butter
1 Knoblauchzehe
1 dünne Lauchstange
350 g mehlig Kartoffeln
2 Bd Brunnenkresse
1 kleines Rüebli
1 Stange Sellerie
 $\frac{3}{4}$ l Rindsbouillon
1 dl Rahm
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Cayennepfeffer

Zubereitung:

1. Morcheln gründlich waschen und trocknen, Schalotten fein hacken.
2. In einem Topf 1 El Butter erwärmen und die Zwiebeln glasig dünsten.
3. Knoblauch schälen und dazu pressen.
4. Lauch putzen und waschen, in feine Ringe schneiden und den weißen Teil in den Topf geben.
5. Kartoffeln schälen und kleinwürfeln und ebenfalls zugeben.
6. Kresse waschen, einige Blätter beiseite legen, die restlichen in den Topf, alles ca. 15. Min. dünsten.
7. Das Rüebli schälen, Stangensellerie waschen, beides in feine Streifen schneiden. Zusammen mit dem grünen Lauch und den Morcheln in der Butter 5 Min. andünsten, beiseite stellen.
8. Rindsbouillon zu den Kartoffeln gießen, alles aufkochen, pürieren und durch ein Sieb geben. Rahm begeben, erhitzen, mit Salz, Pfeffer und Cayenne abschmecken.
9. Das gedünstete Gemüse mit den Morcheln in Tellern verteilen, mit der heissen Suppe aufgießen und mit Kresse – Blätter garnieren.

Jakobsmuscheln an Sauternessauce

Zutaten für 4 Personen

8 Jakobsmuscheln
1 dl Gemüsebouillon
1 dl Sauternes
1 EL flüssiger Rahm
50 g Butter kalt
Salz, Cayenne, Curry
1 EL geschlagener Rahm
1 Chicorée
Wenig Butter
Zucker, Salz
Olivenöl
Koriander aus der Mühle

Zubereitung:

1. Jakobsmuscheln quer durchschneiden und waschen, trockentupfen.
2. Gemüsebouillon (Fond) und Wein auf die Hälfte reduzieren, den flüssigen Rahm begeben, die kalte Butter auf kleinem Feuer in kleinen Mengen begeben, vorsichtig würzen und den geschlagenen Rahm unterziehen.
3. Vom Chicorée die äußeren Blätter ablösen, der Länge nach aufschneiden, waschen und trocknen, dann in feine Julienne schneiden.
4. Wenig Zucker in wenig Butter goldgelb caramolisieren, Julienne beifügen und kurz dünste, wenig salzen.
5. Muschelfleisch vorsichtig salzen, mit einer Spur Zucker bestreuen und im heißen Olivenöl kurz caramolisieren.
6. Chicorée auf Teller verteilen, Jakobsmuscheln dazulegen und mit der Sauce umgiessen, vorsichtig etwas Koriander aus der Mühle streuen.

Wintersalat mit Kürbis - Crostini

Zutaten für 4 Personen als Vorspeise

250 g Blattsalat
100 g roter Kabis
3 EL Olivenöl
1 EL milder Senf
Salz, Pfeffer
1 kl. Schalotte

Kürbis – Crostini

50 g Zucker
1 dl Wasser
½ dl Weissweinessig
1 Nelke, 4-5 Pfefferkörner
1 Prise Muskatnuss
300 g Kürbiswürfel
Ca. ½ Baguette rustico
1 – 2 EL Kürbiskerne

Zubereitung:

1. Für die Crostini alle Zutaten bis und mit Muskat aufkochen. Kürbiswürfel begeben und ca. 10 Min. knapp weich kochen, Kürbis in der Flüssigkeit auskühlen lassen.
2. Blattsalate in mundgerechte Stücke zupfen, Kabis in feine Streifen schneiden, beides mischen.
3. Kürbiswürfel abgiessen, Marinade abfangen!!, mit Oel und Senf zu einer Sauce rühren. Salzen und pfeffern.
4. Zwiebeln fein hacken und begeben.
5. Baguette in Scheiben schneiden und toasten, Kürbiswürfel darauf geben. Salat mit Sauce mischen. Mit den Crostinis anrichten und einige Kürbiskerne dazu streuen.

Fischfilets an zwei Saucen

Zutaten für 4 Personen

3 Schalotten
1 EL Butter
4 – 8 Fischfilets (z.B. Sole, Zander, Felchen)
Salz, Pfeffer
1 Tasse Weisswein
1 dl Rahm
1 EL Dijonsenf
2 EL Butter
1 EL Noilly Prat
2 EL frisch gehackte Kräuter (Salbei, Peterli, Estragon, Kerbel, Schnittlauch)
2 EL Butter

Zubereitung:

1. Schalotten fein hacken, in Butter andünsten. Diese in eine ofenfeste Form verteilen. Die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen und drauflegen.
2. Weißwein in den Bratfond der Schalotten geben, kurz aufkochen und über die Filets verteilen. Mit einer bebutterten Folie abdecken und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 10- 15 Min. dünsten.
3. Den Kochsud der Fische in eine Pfanne abgiessen, einkochen lassen bis nur noch ein EL zurückbleibt. Rahm beifügen, nochmals einkochen, bis die Sauce sämig ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Hälfte der Sauce in ein vorgewärmtes Gefäss geben, den Senf begeben und kurz erwärmen. Butterflocken darunter ziehen.
5. Die zweite Hälfte der Sauce mit Noilly Prat verfeinern, etwas einkochen lassen, Kräuter und Butter zufügen.
6. Fischfilet auf vorgewärmte Teller verteilen und mit beiden Saucen überziehen.

Kalbsnuss an Portweinrahm

Zutaten für 6 Personen

100 g getrocknete Tomaten in Olivenöl
2 Knoblauchzehen
2 Schalotten
600-800 g Kalbsnuss
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl
1,5 dl Portwein
2 dl Kalbsfond
3 dl Rahm
Einige Tropfen Zitronensaft
1 Bd. Schnittlauch

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen, mit einer feuerfesten Form.
2. Die Tomaten abtropfen und in Streifen schneiden
3. Knoblauch und Schalotten fein hacken.
4. Die Kalbsnuss rundherum heiß anbraten für ca. 8 Min, würzen mit Salz und Pfeffer, sofort in den Ofen und für ca. 1,5 Std. garen lassen.
5. Im Bratensatz Tomaten, Schalotten und Knoblauch andünsten, mit dem Portwein ablöschen und zur Hälfte einkochen. Den Kalbsfond dazugießen und alles auf ca. 1,5 dl einkochen lassen.
6. Den Rahm begeben und solange kochen bis sie cremig bindet. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Beiseite stellen.
7. Unmittelbar vor dem Servieren die Sauce kurz aufkochen und den Schnittlauch mit der Schere dazu schneiden. Die Kalbsnuss in Scheiben aufschneiden, anrichten und mit Sauce umgeben.
8. Dazu servieren wir Maispolentasterne.

Dörrfeigensalat an Orangen – Minzesauce

Zutaten für 4 Personen:

3 Bio – Orangen
20 g Ingwer
50 g Zucker
1 TL Vanillepaste (Migros)
200 g Feigen getrocknet (Migros Sélection)
¼ Bund frische Minze

Zubereitung:

1. Von den Orangen die Zesten fein abziehen. 1 Orange auspressen, Saft in eine Pfanne geben. Orangenzesten begeben. Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden und ebenfalls zugeben. Zucker und Vanillepaste begeben. Alles unter Rühren aufkochen und auf die Hälfte einkochen, den Ingwer entfernen und in der Pfanne abkühlen lassen.
2. Von den verbleibenden Orangen die Schitze filetieren und zum Sirup geben.
3. Feigen in dünne Scheiben schneiden und auf Teller verteilen. Den Sirup mit den Orangenschnitzen darüber geben und mit Minzeblättern garnieren.
4. Eventuell mit einer Kugel Vanilleglace servieren.