

Chnoche Chuchi Weihnachtsessen

Mittwoch 05. Dezember 2018

Björn Mahnke & André Romagna



Apero

Aperitif Tomaten

50 Stück	Cherrytomaten
25 Scheiben	Rohspeck
2 Stück	Zuccheti
50 Stück	Basilikumblätter
50 Stück	Zahnstocher
6 EL	Olivenöl
4 zehen	Knoblauch

Personenanzahl: 25

Advocado Creme

6 Stück	Reife Advocados
6 Stück	Limetten
	Chilifäden
6 EL	Olivenöl
2 Zehen	Knoblauch

Blätterteigschnecken

3 Rollen	eckiger BlätterTeig
1 Glas	grünes Pesto
1 Glas	Dörrtomatenpesto Pesto

1. Grill 2 min auf 220° C vorheizen

2. Zuccheti beidseitig kappen und längs in dünne Scheiben schneiden (am besten mit einem Sparschäler)

3. Knoblauchzehen pressen und mit dem Olivenöl mischen

4. Speck- und Zucchetischeiben auf die Arbeitsfläche legen, mit Basilikumblättchen belegen, Tomaten drauf legen und einrollen. Mit Zahnstochern fixieren. Alles mit Salz, Pfeffer würzen und auf ein Blech legen. Mit dem Olivenöl bestreichen und bei 220° C 6-8 min im Ofen backen.

1. Advocado halbieren, entkernen, Fruchtfleisch lösen und mit dem Limettensaft mit dem Stabmixer zu einer glatten Creme mixen. Olivenöln untermischen. Mit dem gepressten Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken

2. Die vorbereiteten Corstini mit der Advocadocreme belegen und wenn vorhanden mit Chilifäden dekorieren.

1. Den Blätterteig so halbieren, dass man 2 längliche Rechtecke erhält. Das erste Teigrechteck mit Basilikum-Pesto, das zweite mit Dörrtomaten-Pesto bestreichen. Jedes Teigrechteck von der Längsseite her satt aufrollen. Die Rollen etwa 20 Minuten kühl stellen. Dann in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Blätterteigschnecken im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille etwa 15 Minuten goldbraun backen. Lauwarm oder ausgekühlt servieren.

Räucherlachs an Espuma

Kartoffelsuppe

1400 Gramm	Kartoffeln (mehlig)
4 Stück	Karotten
4 Stück	Zwiebeln
3 dl	Noilly Prat
18 dl	Gemüsebouillon
3 EL	Butter
5 dl	Rahm
	Salz
	Pfeffer
	Muskat
1 Packung	Räuchertofu

Personenanzahl: 25

1. Zwiebeln in würfel schneiden und in Öl anschwitzen.
2. Rahm steif schlagen und unter die Suppe heben
3. Einen Teil des Rauchlachs in feine Streifen schneiden, den Rest würfeln.
4. Die heisse Suppe in den Rahmbläser füllen
5. Rauchlachswürfel in die Tassen geben, mit Kartoffelsuppe bedecken und mit dem Kartoffel-Espuma auffüllen
6. Rauchlachsstreifen auf den Schaum legen.

Vegetarische Variante: Räuchertofu anstatt Lachs

Altwiener Apfelstrudel

Für den Boden

3 Packung Strudelteig

Füllung

3000 Gramm Äpfel
180 Gramm Rosinen
180 Gramm Zucker
12 Gramm Zucker
3 TL Zimt
3 EL Rum
240 Gramm Butter
300 Gramm Paniermehl
3 Becher Creme Fraiche

Topping

3 Becher Vanillesauce

Personenanzahl: 25



1. Die Äpfel schälen und in Viertel schneiden. Das Kerngehäuse entfernen und die Früchte in möglichst feine Scheibchen schneiden. Diese in einer grossen Schüssel mit den Rosinen, dem Zucker, dem Zimt und dem Rum mischen.

2. Den Teig auf ein mit Mehl bestäubtes Küchentuch legen, ggf. dünn ausziehen; man soll durch den Teig hindurch die Unterlage erkennen

Paniermehl bestreuen und die Apfelfüllung darauf verteilen. Die Creme fraiche glatt rühren und darüber verstreichen. Nun den Teig auf 3 Seiten einschlagen, den 4. Rand mit Wasser bestreichen und den Strudel mit Hilfe des Küchentuches sorgfältig aufrollen. Die feuchte Nahtstelle gut andrücken. Den Strudel sorgfältig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen (eventuell leicht biegen, damit er Platz hat)

4. Den Apfelstrudel im auf 220 Grad vorgeheizten Backofen auf der untersten Rille etwa 40 Minuten backen, dabei noch 2- bis 3-mal mit flüssiger Butter bestreichen. Den Strudel noch warm mit Puderzucker bestreuen und lauwarm oder ausgekühlt servieren.

Ravioli mit Ricotta und Ei

PastaTeig

350 Gramm	Mehl
350 Gramm	Hartweizengries
3 Stück	Ei
ein wenig	Wasser
1 EL	Olivenöl

Personenanzahl: 25

Füllung

600 Gramm	Spinat
500 Gramm	Ricotta
100 Gramm	Parmesan
3 Stück	Knoblauchzehen
3 Stück	Zwiebel
25 Stück	Eigelb
	Salz
	Pfeffer
	Muskat
	Butter



Anrichten

120 Gramm	Parmesanhobel
50 Stück	Cherry-Tomaten
2 Zweig	Tymian
3 Stück	Knoblauchzehen
2 Zweig	Rosmarin
300 Gramm	Butter
	Olivenöl

1. Für den Teig alle Zutaten zu einem kompakten, festen Teig kneten.
In Klarsichtfolie wickeln und vor der Verarbeitung 1 Stunde ruhen lassen.
2. Tomaten, Tymian, Rosmarin, Knoblauch sehr heiss in einer Pfanne kurz schwenken, dann in eine feuerfeste Form bei 100°C in den Ofen stellen
3. Für die Füllung Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.
In einer Pfanne die Butter erhitzen und Zwiebel sowie Knoblauch darin glasig dünsten. In eine Schüssel geben.
4. Den Spinat gut ausdrücken und grob hacken.
Den Spinat mit dem Ricotta und dem Parmesan zu den Zwiebeln geben; mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und alles gut mischen.
5. Den Teig am besten mithilfe einer Pastamaschine zu einem langen, möglichst dünnen Band auswallen.
6. Für jede Ravioli zwei, ca. 10cm grosse, runde Teigplatten ausstechen
7. Auf jeden zweiten runden Teig 1-2 EL Ricota-Spinatmasse geben und eine kleine "Mulde" formen.
8. Die Eier trennen, dabei jeweils das Eigelb sorgfältig auf die Mitte der Spinatfüllung gleiten lassen
9. Den Rand der unteren Teigplatte mit ein wenig Eiweiss bestreichen, dann mit einer weiteren Teigplatte sorgfältig decken, dabei darauf achten, dass keine Luftblasen entstehen. Den Teig um die Füllung herum mit einer Gabel gut festdrücken
10. Die Ravioli bis zum Kochen auf ein mit Mehl bestäubtes Backpapier geben und kühl stellen
11. Die Ravioli in reichlich Salzwasser ca. 90 sec kochen.
12. Butter schmelzen (bis kurz vor dem Braun werden)
13. Ravioli auf einen vorgewärmten tiefen Teller geben, mit 1-2 EL heisser Butter übergiessen mit Parmesanhobel bestreuen, und jeweils zwei Ofentomaten dekorieren

Kalbsbrust, Kartoffel-Sellrie Puree, geröstetes Wintergemüse

Kalbsrollbraten

5000 Gramm	Kalbsbrust
625 Gramm	Laugenbrötli
200 gramm	Knollensellrie
8 EL	Rosmarin
8 EL	Majoram
8 EL	Petersilie
6 Stück	Knoblauchzehen
4 Stück	Ei
12 EL	Milch
12 EL	Akazienhonig
-	Salz
-	Pfeffer
-	Küchenschnur
-	Olivenöl

Personenanzahl: 25



Kartoffel-Sellrie Puree

2 kg	Kartoffeln
200 gramm	Knollensellrie
4 dl	Milch
150 Gramm	Butter
-	Salz
-	Pfeffer
-	Muskat

Glasiertes Möhrengemüse

50 Stück	Bunte Rübli
150 ml	Gemüsebrühe
150 Gramm	Butter
1 EL	Zucker
1 EL	Petersilie
-	Salz
-	Pfeffer

Fleisch ca. 1 Std. vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Brötli, Kräuter, Knoblauch und Pfefferkörner portionenweise im Cutter mahlen, in eine Schüssel geben. Eier und Milch darunter mischen.

Masse auf dem Fleisch verteilen, aufrollen, binden. Honig und Öl mischen, Fleisch damit bestreichen, würzen.

Holzkohle-/Gas-/Elektrogrill: Zugedeckt über schwacher Glut oder auf niedriger Stufe (ca. 150 Grad) ca. 1 1/2 Std. grillieren, von Zeit zu Zeit wenden. Zugedeckt ca. 5 Min. ruhen lassen.

1. Kartoffeln waschen, schälen, abspülen, in große Stücke schneiden. Sellrie in Würfel schneiden. Alles im Salzwasser ca. 20 – 25 Minuten kochen. Das Wasser abgießen. Den Topf nochmals auf die warme Platte stellen, abdecken, Wasser verdampfen lassen, bis die Kartoffeln trocken sind.

Milch und Butter in die Pfanne geben, Kartoffeln stampfen. Auf kleiner Stufe kräftig rühren, bis der Kartoffelstock luftig und heiß ist. Mit wenig Salz und Muskat abschmecken.

1. 1 cm Grün der Möhren stehen lassen, den Rest abschneiden. Die Möhren schälen und mit einem kleinen evtl. gebogenen Messer am grüne

2. 20 g Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen, den Zucker darin schmelzen und leicht karamellisieren. Dann die Möhren darin gründlich wenden, den Gemüsfond angießen und bis auf wenig Flüssigkeit fast ganz in 8-10 Minuten, je nach Dicke des Gemüses, einkochen lassen. Kurz vor dem Garpunkt die restliche Butter dazugeben, die Pfanne immer wieder rütteln, bis die Möhren schön glänzen. Zum Schluss die feinst geschnittene Petersilie untermischen, und nach Belieben mit Pfeffer würzen.

Vegetarische Variante: gebratene Sojaschnitzel