

CHNOCHE CHUCHI WINTERTHUR



WEIHNACHTSESSEN MIT DAMEN

06.12.2006

Menü:

für 4 Personen

BRUSCHETTE

CREVETTENSUPPE MIT SAFRAN

WEIHNACHTSSALAT MIT GRISSINI

LACHSBRIOCHE

CAMPARI SORBET

GEFÜLLTE FILET MIT GRIESSHERZEN UND GEMÜSE

STRACCIATELLA-MOUSSE

KÄSE-BUFFET

BRUSCHETTE

Zutaten:

0.5 Stk.	Baguette
2 Stk.	Knoblauchzehen
4 Stk.	Tomaten San Marzano
	frische ital. Kräuter
	etwas Olivenöl

Die Tomaten in kleine Würfel schneiden.

Die Kräuter waschen und gut abtropfen. Fein schneiden.

Tomatenwürfel und Kräuter mischen. Wenig Olivenöl dazugeben und gut untereinander rühren. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Baguette in Scheiben schneiden und mit wenig Olivenöl beträufeln.

Im 180°C vorgewärmten Ofen ca. 10 Min. knusprig backen.

Die Baguette-Scheiben mit Knoblauch abreiben und leicht abkühlen lassen.

Die Tomaten-Kräuter Mischung auf die lauwarmen Baguettescheiben geben und sofort servieren.

CREVETTENSUPPE MIT SAFRAN

Zutaten:

8 Stk.	Garnelen à 30-40gr.
100 gr.	Zwiebeln
200 gr.	geputzter Fenchel
1 Stk.	gehackte Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
100 ml	trockener Weisswein
800 ml	Fischbrühe
2 EL	gehackte Schalotte
1 EL	Butter
	Meersalz
	weisser Pfeffer, aus der Mühle
1 Prise	Cayennepfeffer
20 ml	Pernod
1 EL	Fenchelkraut
	Safranpulver

Die Garnelen aus den Schalen lösen. Die Zwiebeln schälen. Die äußeren Blätter des Fenchels und die Zwiebeln in kleine Stücke schneiden. Das Fenchelherz für die Einlage in feine Streifen schneiden. Schalotte fein hacken.

Die Garnelenschalen, den Knoblauch, die Zwiebel- und Fenchelstücke in einem Topf mit dem Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und die Fischbrühe dazugeben. Das ganze 20 Minuten kochen lassen, anschließend durch ein Sieb passieren.

Die Schalotten und die Fenchelstreifen nun in einem Topf mit der Butter glasig dünsten. Die geschälten Garnelen 3 bis 4mal schräg einschneiden und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Anschließend 2 Min. in der Butter anschwitzen, ablöschen und mit dem Garnelenfond auffüllen.

Die Suppe erhitzen und mit Meersalz, Cayennepfeffer, Pfeffer, Safranpulver würzen und mit dem Pernod verfeinern. Das gehackte Fenchelkraut darüber geben und die Suppe heiß servieren.

WEIHNACHTSSALAT MIT GRISSINI

Grissini

Zutaten:

150 gr.	Weissmehl
1/2 TL	Salz
3/4 TL	Trockenhefe
1 TL	Olivenöl
1 dl	Milchwasser (1/2 Milch, 1/2 Wasser)

Weissmehl, Salz und Trockenhefe in einer Schüssel mischen.

Olivenöl und Milchwasser begeben. Zu einem weichen, glatten Teig kneten.
Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufgehen lassen.

Kleine flache Schüssel/Teller umgekehrt auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen. Teig in 4 Portionen teilen, zu dünnen ca. 1 Meter langen Rollen drehen. Jede Rolle in der Mitte falten, zu einer Schlaufe formen.

Die Schlaufen auf das Backblech legen, die zusammengesteckten Enden auf die flache Schüssel legen.

Mit wenig Wasser bestreichen, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. aufgehen lassen, ca. 15 Min. kühl stellen.

Ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofen backen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

Salat

Zutaten:

2 EL	Acetato Balsamico
4 EL	Olivenöl
1/2 TL	flüssiger Honig
1 EL	Korianderblättchen, fein gehackt
	Salz und Pfeffer aus der Mühle (nach Bedarf)
	verschiedene saisonale Salate

Salate rüsten und waschen. Gut trocknen!

Acetato, Olivenöl und flüssiger Honig gut verrühren, Korianderblättchen begeben. Mit Salz und Pfeffer nach Bedarf würzen.

!! Ein wenig Sauce übrig lassen für die Lachsbricche "Deko" !!

LACHSBRIOCHE

Zutaten:

125 gr.	Lachs (Anschnitte)
	etwas Milch
125 gr.	Cantadou (Meerrettich)
4 Stk.	Brioche
	etwas Nüssler-Salat

Von den Lachsanschnitten 12 feine Streifen schneiden und beiseite legen.

Den restlichen Lachs mit etwas Milch in ein Gefäss geben und mit dem Mixer fein pürieren.

Den Cantadou beigeben und alles gut mischen.

Den obersten Teil des Brioche kegelförmig wegschneiden.

Den Brioche mit einem Löffel vorsichtig aushöhlen. Aussenhaut nicht verletzen!

Die Lachs-Cantadou Mischung einfüllen und den "Deckel" aufsetzen. Im 180°C heissen Ofen 15 Min. backen.

Die Brioche auf einem kleinen Teller anrichten, wenig Nüssler-Salat und Lachsstreifen als Dekoration mit dazu geben.

Mit der übrig gebliebenen Salatsauce des Wintersalates drapieren.

CAMPARI SORBET

Zutaten:

4 Kugel	Zitronensorbet
~4 dl	Campari (gekühlt)
	etwas Mineralwasser

1 Kugel Zitronensorbet in ein grosses Weinglas geben, ~1dl Campari mit Mineralwasser verdünnt dazu giessen. Fertig.

GEFÜLLTE FILET MIT GRIESHERZEN UND GEMÜSE

Filet mit Pilzfüllung

Zutaten:

600 gr.	Schweinsfilet
	Senf
	Pfeffer aus der Mühle
1/2 TL	Salz
10 gr.	getrocknete Morcheln
1 Packung	Mischpilze
	etwas Stangensellerie
2 Scheiben	Toastbrot
	etwas Milch
2 Stk.	Schalotte
2 EL	fein gehackte Peterli
	Küchenschnur
1 dl	Weisswein
1 EL	Cognac
1.8 dl	Saucenhalbrahm

Filet längs ca. 3 cm tief einschneiden, mit wenig Senf bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Klarsichtfolie ca. 1 Std. marinieren lassen.

Füllung

Die getrockneten Morcheln in lauwarmem Wasser ca. 20 Min. einweichen, das Einweichwasser behalten, es wird weiter verwendet.

Die Morcheln, Mischpilze und den Stangensellerie in feine Würfel schneiden.

Den Rand des Toastbrotes wegschneiden, in Würfel schneiden und in etwas Milch einweichen, mit einer Gabel fein zerdrücken.

Schalotte fein hacken.

Die fein gehackte Schalotte und die Stangensellerie Würfel in etwas Butter andünsten, die Pilz Würfel begeben, etwas weiterdünsten, mit etwas Einweichwasser ablöschen, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln lassen, abgedeckt die Flüssigkeit reduzieren. Etwas auskühlen lassen.

Das eingeweichte Brot mit der Petersilie vermengen und mit der Pilzmasse gut vermischen.

Filet

Das Filet aus der Folie nehmen, die Pilzmasse in den Einschnitt füllen, mit Küchenschnur ca. alle 3 cm binden.

Filet in etwas Butter rundum ca. 4 Min. anbraten, anschliessend im auf 70°C vorgeheizten (Umluft-)Ofen 75 Min. fertig garen.

Sauce

Schalotte fein hacken in etwas Butter andämpfen, mit 1dl Weisswein ablöschen, auf die Hälfte reduzieren.

Feingehackte Peterli, Cognac und Saucenhalbrahm begeben, wenn Pilzmasse übriggeblieben ist auch dazugeben. Alles gut vermengen, mit Salz, Pfeffer und evtl. etwas Einweichwasser abschmecken.

Filet al pomodoro

Zutaten:

600 gr.	Schweinsfilet
	Pfeffer aus der Mühle
1/2 TL	Salz
80 gr.	getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
2 EL	geriebener Parmesan
1 EL	Paniermehl
2 Stk.	Knoblauchzehen
1 EL	Ketchup
2 EL	glattblättrige Petersilie
3 Scheiben	Rohschinken

Filet längs ca. 3 cm tief einschneiden, mit wenig Senf bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Klarsichtfolie ca. 1 Std. marinieren lassen.

Füllung

Getrocknete Tomaten abtropfen, Öl auffangen. Fein hacken.

Parmesan, Paniermehl, gepresste Knoblauchzehen, Ketchup und glattblättrige Petersilie (grob gehackt) zu den Tomaten geben und gut mischen.

Rohschinken längs übereinanderlappend auf einem Brett hinlegen, Länge ca. wie das Filet.

Tomatenfüllung gleichmässig darauf verteilen, Rohschinken aufrollen .

Filet

Das Filet aus der Folie nehmen, die Rohschinkenrolle in den Einschnitt legen, mit Küchenschnur ca. alle 3 cm binden.

Filet in etwas Butter rundum ca. 4 Min. anbraten, anschliessend im auf 70°C vorgeheizten (Umluft-)Ofen 75 Min. fertig garen.

Griess-Herzen

Zutaten:

1/2 lt	Milch
25 gr.	Butter
1 Messerspitze	Muskat
	etwas Pfeffer
100 gr.	Griess
1 Stk.	Ei
40 gr.	geriebener Sbrinz

Milch, Butter, Muskat und Pfeffer aufkochen.
Griess unter stetigem rühren einlaufen lassen.

Bei kleiner Hitze und gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. zu einem dicken Brei kochen.
Leicht auskühlen lassen.

Ei und Sbrinz darunter mischen.

Die Masse auf einem kalt abgespülten Blech ca. 2 cm dick ausstreichen, auskühlen lassen.

Mit einer Form Griessherzen ausstechen, mit Sbrinz bestreuen und im auf 180°C vorgeheizten Ofen goldgelb überbacken.

Gemüse

Zutaten:

100 gr.	Kefen
8 Stk.	Cherry-Tomaten
	etwas Gemüseboullion

Wasser in Steamer füllen und etwas Gemüseboullion dazu geben. Kefen ca. 15 Min. bissfest garen.

Anrichten

Mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern einen Spiegel legen, die Filet in ca. 3 cm breite Streifen schneiden, je 1 Stück pro Sorte auf den Spiegel setzen. Griess-Herzen und Gemüse dazugeben, sofort servieren.

STRACCIATELLA-MOUSSE

Zutaten:

200 gr.	weisse Schokolade
2 Blatt	Gelatine
2 Stk.	Eiweiss
1 Prise	Salz
1 EL	Zucker
1.5 dl	Rahm
50 gr.	dunkle Schokoladenwürfel
1 Stk.	Orange
8 Stk.	Schokoladenblättchen

Weisse Schokolade im Wasserbad (lippenwarm) schmelzen.

Gelatine in 3 EL siedendem Wasser auflösen. Mit 2 EL geschmolzener Schokolade mischen und danach sofort gut unter die restliche Schokolade rühren.

Kühl stellen bis die Masse am Rand leicht fest ist und danach glatt rühren.

Eiweisse mit Salz steif schlagen, Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eisschnee glänzt.

Rahm steif schlagen. Mit den Schokowürfeln und dem Eisschnee sorgfältig unter die Schokoladenmasse ziehen.

Zugedeckt ca. 4 Std. kühl stellen.

Orange filettieren.

Anrichten

Mousse mit zwei Löffeln abstechen, dabei die Löffel immer wieder in heissem Wasser tauchen. Zwei solche Schiffchen auf einem Glasteller anrichten, mit zwei Schokoladenblättchen und 2-3 Orangenfilets dekorieren.

KÄSE-BUFFET

Zutaten:

diverse Käsesorten (weich, hart,...)
Feigen
Birnen
Brot