



# CHNOCHE-CHUCHI Winterthur

Weihnachts-Menü vom 03.12.2014

Rezept für 4 Personen

## Marronisuppe

\*\*\*\*\*

## Lauchrisotto mit Crevetten

\*\*\*\*\*

## Lammrückenfilet an Rosmarinjus Rosmarinkartoffeln, Blattspinat

\*\*\*\*\*

## Nuss-Soufflé mit Caramelbirnen

# Marronisuppe *Ein süss-scharfes Vergnügen*

## Zutaten

- 3 Schalotten
- 400 g tiefgekühlte Marroni
- 1 EL Butter
- 2 EL Zucker
  
- 1 l Gemüsebouillon
- 2.5 dl Rahm
- Salz, Pfeffer
  
- 1 Bund glattblättrige Petersilie
- 2 Msp. Cayennepfeffer
- 1 Rüebli



## Zubereitung

1. Schalotten grob schneiden, mit den Marroni in der warmen Butter andämpfen. Zucker begeben, ca. 3 Min. mitkämpfen.
2. Bouillon dazu giessen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln. Die Hälfte des Rahms dazu giessen, Suppe pürieren, würzen.
3. Petersilie fein schneiden, mit dem restlichen Rahm und Cayennepfeffer halb steif schlagen, darauf verteilen. Rüebli in feine Streifen schneiden (*Julienne-Schneider*), damit garnieren.

# Lauchrisotto mit Crevetten

## Zutaten

200 g	<b>Lauch</b>
4 EL	<b>Olivenöl</b>
320 g	<b>Risottoreis</b>
1 l	<b>Gemüsebouillon, heiss</b>
1	<b>Zitrone</b>
50 g	<b>Käse, z. B. milder Appenzeller</b>
1 EL	<b>Butter</b>
	<b>Salz</b>
	<b>Pfeffer</b>
0.5 Bund	<b>gemischte Kräuter, z. B. Petersilie und Basilikum</b>
250 g	<b>Crevetten, vor Gebrauch aufgetaut</b>
2	<b>Knoblauchzehen</b>



## Zubereitung

1. Lauch längs halbieren, gut waschen und in Streifen schneiden.
2. Die Hälfte des Öls in einer Pfanne heiss werden lassen. Lauch kurz darin dünsten. Reis begeben und kurz mitdünsten, bis er glasig wird. Bouillon nach und nach dazu giessen. Risotto unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Minuten kochen, bis er sämig ist, aber noch etwas Biss hat. Zitronenschale fein dazu reiben. Zitrone auspressen und Saft dazu giessen. Käse dazu reiben. Butter begeben. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Kräuter hacken. Crevetten mit Haushaltspapier abtrocknen. Im restlichen Öl 2–3 Minuten braten. Knoblauch dazu pressen. Kräuter begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Crevetten auf dem Risotto servieren.

# Lammrückenfilet an Rosmarinjus



## **Zutaten**

**2 Bund Petersilie**

**1 Zweig Rosmarin**

**80 g Butter**

**40 g Paniermehl**

**1 Esslöffel Senf, grobkörnig**

**Salz, Pfeffer, schwarz, aus der Mühle**

**4 Stück Lammrückenfilet**

## **Rosmarinjus**

**2 dl Kalbsfond, oder Hühnerbouillon**

**3 dl Rotwein**

**1 dl Portwein, rot**

**6 Stück Rosmarinzwige**

**80 g Butter**

**Salz, schwarzer Pfeffer**

## **Zubereitung**

1. Die Petersilie fein hacken; es soll etwa 3 Esslöffel ergeben. Die Rosmarinnadeln abzupfen und ebenfalls fein hacken. Mit der Butter, dem Paniermehl, dem Senf sowie etwas Salz und Pfeffer in ein Schüsselchen geben und mit einer Gabel alles gut mischen.
2. Die Lammrückenfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuter-Butter-Paste auf der Oberseite jedes Filets ausstreichen. Die Filets in eine Gratinform oder auf ein Backblech legen. Wichtig: Sie dürfen einander nicht berühren.
3. Für den Jus Kalbsfond oder Bouillon, Rotwein, Portwein sowie 5 Rosmarinzwige in eine Pfanne geben und auf grossem Feuer auf knapp 1 dl einkochen lassen. Die Rosmarinzwige entfernen.
4. Den Backofen mindestens 10 Minuten auf 230 Grad vorheizen.
5. Die Lammrückenfilets in die Mitte des Ofen geben und bei 230 Grad etwa 10 Minuten rosa braten; kleinere Filets haben nur 8 Minuten, grosse Stücke etwa 12 Minuten Bratzeit.
6. Vom restlichen Rosmarinzwig die Nadeln abzupfen und fein hacken. Zur Saucenreduktion geben, diese aufkochen und die Butter in Flocken beifügen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Die Lammrückenfilets aus dem Ofen nehmen und kurz zugedeckt stehen lassen, damit sich der Fleischsaft verteilen kann. Dann in Scheiben schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Rosmarinjus umgiessen.

# **Blattspinat**

## **Zutaten**

- 1        **Zwiebel**
- Salz**
- Pfeffer**
- 1        **Knoblauchzehe**
- 500 g    **Spinat**
- 20 g     **Butter**

## **Zubereitung**

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken.
2. Spinat waschen und abtropfen lassen.
3. Zwiebel und Knoblauch in Butter andünsten.
4. Spinat mitdünsten (ev. mit ein wenig Gemüsebouillon ablöschen).
5. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Spinat anrichten.

# **Rosmarinkartoffeln**

Bei diesem Rezept für Rosmarinkartoffeln, werden rohe Kartoffeln zusammen mit Olivenöl, Salz und Rosmarin im Backofen goldbraun gebacken.

## **Zutaten**

- 1200 g Kartoffeln (Salatware)**
- 8 EL Olivenöl**
- Salz**
- 3 – 4 Rosmarinzweige**
- 2 – 3 zerdrückte Knoblauchzehen**

## **Zubereitung**

Für die Zubereitung der Rosmarinkartoffeln wird zuerst die Ölmarinade vorbereitet. Dazu mildes Olivenöl mit Salz, eventuell zerdrückten Knoblauchzehen und die abgestreiften Nadeln von 3 – 4 Stängeln frischen Rosmarin in einer Schüssel zu einer Marinade verrühren, dabei mit Salz nicht zu sparsam sein.

# Nuss-Soufflé mit Caramelbirnen

## Zutaten

100 g	<b>Zucker</b>
2 EL	<b>Wasser</b>
1 EL	<b>Zitronensaft</b>
20 g	<b>Butter</b>
1 EL	<b>Wasser</b>
2 Prisen	<b>Fleur de Sel</b>
2	<b>Birnen</b> , geschält, halbiert, entkernt, fächerartig eingeschnitten
<hr/>	
40 g	<b>Butter</b>
40 g	<b>Mehl</b>
<hr/>	
2 dl	<b>Milch</b>
1 Prise	<b>Salz</b>
1	<b>Vanillestängel</b> , längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt
2	<b>frische Eigelbe</b>
40 g	<b>gemahlene Haselnüsse</b> , geröstet
<hr/>	
3	<b>frische Eiweisse</b>
1 Prise	<b>Salz</b>
40 g	<b>Zucker</b>



## Zubereitung

### Caramelbirnen

1. Zucker, Wasser und Zitronensaft in einer Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte nehmen, Butter und Wasser begeben, zugedeckt köcheln, bis sich der Caramel aufgelöst hat. Birnen begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. knapp weich köcheln, dabei Birnen einmal wenden. Pfanne von der Platte nehmen, Birnen im Caramel auskühlen.

### Nuss-Soufflé

1. Ein Backblech in die Mitte des Ofens schieben. Ofen auf 170 Grad (Heissluft) vorheizen.
2. Butter warm werden lassen, Mehl begeben, unter Rühren mit dem Schwingbesen dünsten, das Mehl darf dabei keine Farbe annehmen. Pfanne von der Platte nehmen.

3. Milch mit Salz, Vanillestängel und -samen in einer weiteren Pfanne aufkochen, durch ein Sieb zum Mehl giessen, wieder aufkochen, rühren, bis sich ein Teigkloss bildet, der sich vom Pfannenboden löst, etwas abkühlen. Eigelbe portionenweise darunterrühren (Bild), Nüsse darunterrühren, glatt rühren.



4. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt, ca.  $\frac{1}{3}$  des Eischnees mit dem Schwingbesen unter den Teig rühren, Rest mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Masse in die vorbereiteten Förmchen verteilen.

5. Backen: ca. 18 Min. Herausnehmen, mit den Birnen anrichten, sofort servieren.

## Tipps:

### So gelingt Ihr Soufflé

#### Total aufgeblasen

Der Begriff Soufflé kommt aus dem Französischen und bedeutet «aufgeblasen». Seine aufgeblähte Form erhält die Eiweissmasse vor allem durch die vielen kleinen, heissen Luftbläschen im Teig, die sich beim Backen ausdehnen. Doch kühlt das Soufflé ab, ziehen sich diese wieder zusammen, und die ganze Pracht fällt in sich zusammen. Deshalb haben Soufflés grundsätzlich nur eine kurze Lebensdauer und müssen immer sofort serviert werden.

#### Vorheizen

Beim Vorheizen des Ofens sollte das Backblech auch mit drin sein, und zwar auf der untersten Rille.

#### Form einfetten

Nur den Formenboden mit Butter einfetten. Der Rand darf nicht fettig sein, sonst kann das Soufflé nicht mehr so gut «hochklettern».

#### Mischen

Ca. ein Drittel des Eischnees mit dem Schwingbesen unter die Masse rühren, dann lässt sich der Rest viel einfacher mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen.

#### Einfüllen

Soufflé-Masse nur bis zu ca. zwei Dritteln Höhe in die Form füllen, da die Masse beim Backen steigt und überlaufen könnte. Sollte die Form zu klein sein, kann sie mit einem Papierkragen vergrössert werden.

#### Backen

Das Soufflé auf einem Blech zuunterst im Ofen backen. Öffnen Sie niemals die Ofentür vor Ende der Backzeit!

#### Servieren

Nach dem Backen die Ofentür ganz vorsichtig öffnen und das Soufflé sofort servieren. Es verträgt weder Zugluft noch zu starkes Aufsetzen auf den Tisch. Wichtig: Die Gäste warten auf das Soufflé und nicht umgekehrt.