



MENU

Lachscrèmesuppe

Hackbraten an Pfeffersauce
Wintergemüse, Kartoffelstock

Orangenkuchen



Lachscrèmesuppe



Zutaten (8 Pers.)

- 1 Scheibe Sellerie, ca. 2 cm dick
- 1 Rüebli
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehe
- 1 Süßkartoffel
- 1 Ingwer
- 2 TL gehäuft Tomatenmark
- 4 dl Weißwein
- 2.5 dl Fischfond
- 4 dl Wasser, bei Bedarf weiteres Wasser oder auch Wein
- 2.5 dl Crème fraîche
- 2.5 dl Rahm
- 50 g Bratbutter
- 1'500 g Räucherlachs am Stück
- 1 dl weisser Balsamico
- Safran, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Dill

Zubereitung

Die ersten 6 Zutaten kleinschneiden und in Bratbutter oder Öl andünsten. Das Tomatenmark dazugeben und ebenfalls kurz mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen, Fond und ein Teil Wasser dazugeben. Ein paar Fäden Safran, Pfeffer, Salz und Cayennepfeffer zugeben. Den Suppenansatz weichkochen, ca. 30 min. Ggf. mit mehr Wasser/Wein/Fond auffüllen. Die Hälfte des in kleine Stücke geschnittenen Lachs zugeben und nochmals für 5 min köcheln lassen.

Die Suppe pürieren. Die restlichen Lachsstücke, Sahne, Crème fraîche dazugeben. Mit den Gewürzen, weißem Balsamico-Essig abschmecken. Suppe anrichten, mit Dill garnieren und servieren.



HACKBRATEN AN PFEFFERSAUCE

Pfeffersauce

Zutaten (8 Pers.)

2 EL Pfefferkörner bunt
150 g Butter
2 Stk Zwiebel
2 dl Portwein
2 dl Rindsboullion
5 dl Rahm
Salz



Zubereitung

Die Zwiebel schälen und ganz fein würfeln. Die Hälfte der Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und die Pfefferkörner darin andünsten. Die Zwiebelwürfel dazugeben, glasig dünsten und mit Portwein ablöschen. Das Ganze auf die Hälfte reduzieren lassen.

Die Rindsboullion und die restlichen Pfefferkörner dazugeben, nochmals auf die Hälfte einkochen lassen.

Den Rahm dazu gießen und auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen, mit Salz abschmecken.



Hackbraten



Zutaten (8 Pers.)

1'600 g Hackfleisch
200 g Paniermehl
2 dl Milch
4 Zwiebeln
2 Knoblauchzehe
6 EL Petersilie
4 Eier
4 EL grobkörniger Senf
2 dl Weisswein
Bratbutter oder Pflanzenöl
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Paprika

Zubereitung

Paniermehl mit Milch in einer Schüssel mischen, sodass Milch ganz aufgesaugt ist.

Zwiebeln fein hacken, Knoblauch pressen, Petersilie fein schneiden. Bratbutter im Brattopf warm werden lassen. Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie kurz andämpfen, in eine Schüssel geben und abkühlen.

Eier, Senf, Paprika, Salz und Pfeffer mischen und dazugeben. jetzt das Fleisch dazugeben und von Hand gut kneten, bis sich alles zu einer kompakten Masse verbindet. Zu einem Braten formen (wie ein Cake).

Bratbutter in derselben Pfanne heiss werden lassen. Hackbraten rundum scharf anbraten. Mit Weisswein ablöschen. Braten herausnehmen, alles in eingeeölte Gratinform geben und bei 200° ca. 50 Min. schmoren lassen. Falls vorhanden, kann auch Cakeform verwendet werden.



Kartoffelstock

Zutaten (8 Pers.)

1.6 kg Kartoffeln (mehlig kochend)
4 dl Milch
60 g Butter
2 TL Salz
muskatnuss, weisser Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln in Salzwasser ca. 20-25 Minuten weichkochen. Abgiessen und vollständig abtropfen lassen.

Milch, Butter und Salz in die noch heisse Pfanne geben, bei kleiner Temperatur warmhalten. Kartoffeln durch eine Presse oder das Passe-vite treiben oder mit einem Stampfer fein zerdrücken. Kräftig mit der Milch-Buttermischung verrühren, abschmecken. Bei Bedarf noch etwas Milch begeben.



Zubereitung

Vanille-Crème üppig auf Blätterteigboden streichen.

Orangen mit Messer schälen, sodass keine weisse Haut mehr dran ist.
Orangen filetieren. Die filetierten Schnitze auf die mit Crème bestrichenen Böden kreisförmig auflegen.

Warmer Zuckersirup mit Pinsel auftragen. Mit Puderzucker garnieren und einem Spritzer Rahm anrichten und servieren.

Guss

1 dl Orangensaft und 200g Puderzucker verrühren und mit Pinsel auftragen.

Vor dem Servieren: Mit Puderzucker garnieren, einen Spritzer Rahm auftragen, anrichten und servieren.
