

WEIHNACHTSCHOCHETE



Samstag den 16. Dezember 2023

MENUE (16 Pers.)

Amuse gueule

Weissweinsuppe
mit Gorgonzola

Barolobraten
mit dreierlei Gemüse

Limoncello Mousse

Weisswein : Staatsschreiber

Rotwein : Morenici Amarone

Weissweinsuppe mit Gorgonzola



Zutaten :

4 EL	Butter
2	Zwiebeln
8 EL	Weissmehl
1,5 l	Weisswein
2,4 l	Gemüsebouillon
1 l	Saucen-Halbrahm
200 g	Gorgonzola
800 g	blaue Trauben
200 g	Mandeln geröstet
100 g	Gorgonzola

Vorbereiten :

Die Zwiebeln schälen und fein hacken.
Mandeln grob hacken und leicht rösten.
Trauben waschen und längs halbieren.
100 gr Gorgonzola fein zerbröseln.

Zubereiten :

Butter in einer Pfanne erwärmen.
Zwiebeln begeben und ca. 5 Min. andämpfen.
Mehl begeben und kurz mitdünsten.
Wein begeben, mit dem Schneebesen unter Rühren aufkochen.
Bouillon dazugiessen und aufkochen.
Hitze reduzieren und ca. 10 Min. köcheln.
Saucenhalbrahm und Gorgonzola begeben,
Rühren bis der Käse geschmolzen ist,
würzen.

Mit den Trauben, Mandeln und dem Gorgonzola die Suppe garnieren.

Barolobraten



Zutaten :

3,5 kg	Rindsbraten
1.5 l	Barolo
12	Rüebli
4	Lorbeerblätter
4	Rosmarinzweige
4	Majoranzweige
	Salz, Pfeffer
2	Zwiebeln
3 EL	Butter
6 EL	Olivenöl
250 gr	Speckwürfel
120 gr	Tomatenpüree

Vorbereiten :

Eine Schüssel mit einem Tiefkühlbeutel auslegen.
Rüebli schälen, halbieren und längs vierteln.
Alles bis und mit Majoren in den Beutel geben.
Den Beutel satt verschliessen, so dass das Fleisch vom Wein umhüllt ist.
5-6 Std. oder besser über Nacht an einem kühlen Ort marinieren.

Zubereiten :

Braten mit Küchenpapier trockentupfen,
mit Salz und Pfeffer einreiben.
Zwiebeln schälen und fein hacken.

In einem Bräter Butter und Olivenöl erhitzen.
Die Speckwürfel darin braten. Das Fleisch beifügen und rundum anbraten.
Dann Zwiebeln und Tomatenpüree dazu geben und kurz mitrösten.
Mit der Marinade ablöschen und das Ganze 3 Std. zugedeckt auf kleinem Feuer weich schmoren.

Fleisch in Alufolie beiseite stellen. Gewürze entnehmen, die Marinade pürieren und absieben.
Die Sauce auf grossem Feuer leicht einkochen und würzen.

Den Braten in Scheiben schneiden und in der Sauce aufwärmen.

Pommes rissolées



Zutaten :

3 kg	Kartoffeln
9 EL	Bratbutter
	Butter

Vorbereiten :

Kartoffel waschen, schälen und in 1cm grosse Würfel schneiden.

Zubereiten :

Einen Topf mit Wasser füllen und aufkochen. Kartoffeln in das kochende Wasser geben und 2-3 min. kochen lassen.

Kartoffeln abschütten und abtropfen lassen.

In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen, die Kartoffeln begeben und rundum schön braun anbraten.

Die Kartoffeln mit Salz würzen und weiterbraten

Kurz vor dem Ende etwas Butter dazu geben und noch einmal gut wenden.

Broccoli



Zutaten :

2 kg	Broccoli
1 P	Paniermehl
	Gemüsebouillon
200 gr	Butter

Vorbereiten :

Den Broccoli putzen und klein schneiden.

Zubereiten :

Den Broccoli in die kochende Bouillon geben und bissfest kochen.

Abgiessen, gut abtropfen lassen und warmstellen.

Paniermehl und die Hälfte der Butter in einer Pfanne hellbraun rösten und über den Broccoli verteilen.

Die restliche Butter in der gleichen Pfanne aufschäumen lassen und ebenfalls über den Broccoli verteilen.

glasierte Rüebli



Zutaten :

2 kg	Rüebli
4 EL	Butter
4 TL	Zucker
4 TL	Gemüsebouillon
	Pfeffer

Vorbereiten :

Rüebli schälen und in ca. 5cm Stücke schneiden.
Längs in Stäbchen schneiden.

Zubereiten :

Butter schmelzen.
Rüebli dazu geben und andünsten.
Den Zucker darüber streuen und unter ständigem Rühren die Rüebli leicht karamellisieren lassen.
Mit 8dl Wasser ablöschen.
Die Gemüsebouillon und etwas Pfeffer darüber streuen und gut einrühren.
Bei hoher Hitze kochen bis die Flüssigkeit verdampft ist.
Rüebli abschmecken.

Limoncello Mousse



Zutaten :

250 gr	Cantuccini
3 dl	Limoncello
800 gr	Magerquark
800 gr	Mascarpone
3 EL	Lemoncurd
200 gr	Zucker
2	Bio-Zitronen
5 dl	Rahm
	Zitronenmelisse

Vorbereiten :

Cantuccini im Gefrierbeutel grob zerbröseln.
Cantuccinistaub beiseite stellen.
Von 1 Zitrone den Abrieb beiseite stellen.
Von 1 Zitrone die Zesten beiseite stellen.
Von 1 Zitrone den Saft beiseite stellen

Zubereiten :

Cantuccinibrösel in die Dessertgläser verteilen
und mit 1,5 dl Limoncello beträufeln.
Quark, Lemoncurd, Mascarpone, Zucker,
1,5 dl Limoncello, Zitronensaft- und Abrieb
in eine Schüssel geben und alles mit dem
Schneebeesen gut verrühren.
Rahm steif schlagen und unter die Masse heben.

Die Creme mit dem Spritzbeutel und grosser
Tülle auf die Cantuccini geben und für 1 Std.
kalt stellen.

Zum Servieren mit Zitronenzesten, Cantuccini-
staub und und Melisse garnieren.

Lachsmousse mit Granny Smith



Zutaten :

200 gr	Räucherlachs
360 gr	griechischer Joghurt
2	Apfel, säuerlich
4 EL	Olivenöl
	Dill
	Zitrone
	Pfeffer
	Salz

Vorbereiten :

Lachs fein schneiden.
Apfel schälen und in kleine Stücke schneiden.
Dill fein schneiden.
Zitrone auspressen.

Zubereiten :

Lachs, Joghurt, Apfel und Olivenöl in einer Schüssel gut verrühren.
Mit Salz, Pfeffer abschmecken.
Wenig Zitronensaft begeben.
Kühl stellen.
Vor dem Verarbeiten noch einmal gut rühren.

Brot bei 200 Grad Umluft ca. 3 Min.leicht toasten.
Lachsmousse mit dem Spritzsack und grosser Tülle auf das Brot geben, mit Dill und Melisse garnieren.

Lachstartar



Zutaten :

200 gr	Räucherlachs
4	Essiggurken
8	schwarze Oliven
3	Frühlingszwiebeln
1-2 EL	Crème fraiche
1-2 EL	Schnittlauch
1 Pr	Salz

Zitrone
Pfeffer

1/4 l	Rahm
1 TL	Meerrettich

Vorbereiten :

Räucherlachs in ca. 6mm Würfel schneiden.
Gurken und Oliven in kleine Stücke schneiden.
Zwiebel fein schneiden.
Schnittlauch fein schneiden

Zubereiten :

Alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel vermengen.
Mit Pfeffer und wenig Zitrone abschmecken.
Kühl stellen.
Vor dem Verarbeiten noch einmal vermengen.

Brot bei 200 Grad Umluft ca. 3 Min.leicht toasten.
Lachstartar auf das Brot verteilen.
Rahm steif schlagen und den Meerrettich einrühren.
Mit dem Spritzsack einen kleinen Tupfer auf das Tartar geben.

Frischkäse mit Basilikum



Zutaten :

300 gr	Rahmfrischkäse
4 EL	Crème fraîche
1 Bd	Basilikum
2	Tomate
	Pfeffer
	Salz

Vorbereiten :

Tomate waschen, trocknen und Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.
Basilikum waschen, trocknen und die Blättchen fein hacken.

Zubereiten :

Frischkäse und Crème fraîche glatt rühren.
Basilikum unterrühren und die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Kühl stellen.

Vor dem Verarbeiten noch einmal gut rühren.

Brot bei 200 Grad Umluft ca. 3 Min.leicht toasten.
Die Creme mit dem Spritzsack und grosser Tülle auf das Brot geben, mit Tomatenwürfel garnieren.

Amuse gueule



Zutaten :

1	Feige frisch
1 TL	Ziegenfrischkäse
1 Str.	Parmaschinken
	Honig flüssig
	Pfeffer

Vorbereiten :

Feigenansatz wegschneiden und die Feige vierteln.
Schinken längs in 1cm breite Streifen schneiden.

Zubereiten :

Ein wenig Ziegenfrischkäse auf den Teller geben und die Feige im Kreis daraufsetzen.
Einen gehäuften Teelöffel Ziegenfrischkäse in die Mitte geben.
Etwas Honig über den Käse geben.
Den Schinken als Röllchen auf den Käse setzen.
Etwas Pfeffer darüber streuen.