

Dinner for Christmas  
28.11.2012

## Menü

Feldsalat mit Apfel, Trauben und Ei  
dazu eine gebratene Riesengarnele

\*\*\*\*

Bündner-Gerstensuppe  
mit Rohschinkengrissini

\*\*\*\*

Lammfilet im Strudelteig  
auf Ratatouille

\*\*\*\*

Entenbrust auf Parmesanpolenta  
mit Vanillekarotten

\*\*\*\*

Warmer Schokoladenkuchen  
mit bunten Früchten

## Feldsalat mit Apfel, Trauben und Ei dazu eine gebratene Riesengarnele ( für 4 Personen )

Feldsalat geputzt 160 g

### (Sauce reicht für 15)

Zwiebelwürfelchen 50 g  
 Knoblauchwürfelchen 1 kl. Zehe  
 Hühnerbrühe 100 ml.  
 Salz 7 g  
 Zucker 25 g  
 Pfeffermühle 5 drehen  
 Kressi Essig 100 ml  
 Senf 15 g  
 Eier gekocht 1 Stk.  
 Sonnenblumenöl 300 ml

Trauben blau, kernlos 20 g  
 Apfel ½ Stk.  
 Eier gekocht 2 Stk.

Riesengarnelen 4 Stk.  
 Olivenöl

### Zubereitung:

Zwiebelwürfelchen, Knoblauchwürfelchen, Brühe, Salz, Zucker, Pfeffer und Essig für ca. 5 Min köcheln. In einen Becher umfüllen und gut mixen. Den Senf dazugeben und weitermixen, das Ei dazugeben und weitermixen bis eine cremige Konsistenz entsteht und dann das Öl langsam einmixen.

Die Trauben waschen und vierteln.

Apfel waschen, in Schnitze schneiden, Kerngehäuse entfernen und quer in dünne Scheiben schneiden.

Die gekochten Eier dreimal durch den Eierschneider drücken (Scheiben-Stäbchen-Würfelchen)

Riesengarnelen würzen, in Olivenöl anbraten und bei 90°C im Ofen ziehen lassen.

## Bündner-Gerstensuppe mit Rohschinkengrissini ( für 4 Personen )

Olivenöl	1	El
Rauchfleisch Würfelchen	50	g
Rollgerste	25	g
Zwiebel Würfelchen	25	g
Sellerie Würfelchen	25	g
Lauch Würfelchen	25	g
Karotten Würfelchen	50	g
Mehl	10	g
Weißwein	100	ml
Rinderbrühe	600	ml
Sahne	200	ml
Salz, Pfeffer		
Blattpetersilie gehackt	1	TI
Grissini-Stäbchen	4	Stk.
Rohschinken	4	Scheiben

### Zubereitung:

Öl in einem Topf erhitzen, Rauchfleisch anbraten, Gerste kurz anschwitzen, das Gemüse dazugeben, mit dem Mehl bestäuben, mit dem Wein ablöschen und mit Brühe aufgießen. Ca. eine halbe Stunde köcheln lassen, Sahne dazugeben, abschmecken und mit Petersilie servieren.

Die Grissini-Stäbchen mit Rohschinken einwickeln.

## Lammfilet im Strudelteig auf Ratatouille ( für 4 Personen )

Lammfilet	320 g
Putenfleisch	100 g
Sahne	100 g
Salz, Pfeffer, Kräuter	
Strudelteigblätter	4 Stk.
Paprika rot/gelb	
+ Zucchini grün	160 g gesamt
Tomaten concasse	1 Stk.
<b>Zwiebel</b>	$\frac{1}{4}$ <b>Stk.</b>
Knoblauch	$\frac{1}{4}$ Zehe
Tomatensaft	40 ml

### Zubereitung

Putenfleisch würzen und im Mixer klein hacken. Die Sahne dazugießen und weitermixen bis die Masse fein püriert ist. Die Blätter mit Farce bestreichen, die Lammfilets würzen, anbraten und in die Blätter einrollen. Im Ofen bei 220°C backen, bis der Teig Farbe hat, dann bei 160°C weiterbacken.

Das Gemüse in kleine Würfelchen schneiden. In heißem Olivenöl anschwitzen, die feingeschnittenen Zwiebeln und Knoblauch dazugeben, mit Tomatensaft ablöschen und das Concasse dazugeben.

## Entenbrust auf Parmesanpolenta mit Vanillekarotten ( für 4 Personen )

Entenbrust	600 g
Polenta	100 g
Hühnerbrühe	350 ml
Sahne	50 ml
Parmesan	40 g
Karotten	4 Stk.
Butter	25 g
Vanilleschote	$\frac{1}{4}$ Stk.
Zucker	
Hühnerbrühe	

### Zubereitung

Die Entenbrust waschen, trockentupfen, Haut einschneiden, würzen und lange auf der Hautseite anbraten, nur kurz auf der anderen Seite braten und auf ein Gitter legen und im Ofen bei 120°C garen.

Die Hühnerbrühe aufkochen, Polenta einrühren, fertig köcheln und abschmecken. Vor dem anrichten mit frischer Sahne und Parmesan verfeinern.

Die Karotten schälen, in ca. 5cm lange Stücke schneiden. Die Stücke über die Ecken halbieren, so dass zwei gleiche Stücke entstehen. Die Butter erwärmen, etwas Zucker reinstreuen, die Karotten dazugeben, die ausgekratzte Vanille dazugeben und mit etwas Brühe angießen.

## Warmer Schokoladenkuchen mit bunten Früchten ( für 10 Personen )

Zartbittercouverture	250 g
Butter	250 g
Zucker	200 g
Mehl	50 g
Speisestärke	1 Msp.
Eier	5 Stk.
Früchte	500 g

### Zubereitung:

Couverture mit der Butter zusammen schmelzen. Die Eier mit dem Zucker verrühren und zur Couverturemasse geben, Mehl und Stärke vermischen und anschließend darunterrühren. In gebutterter Form füllen und bei 190°C backen.