

*Dinner for Christmas 02.12.2015*

## **Menü**

Frischkäse-Räucherlachstatar  
mit Toastbrot



Parmesanschaumsuppe mit Avocadobruschetta



Zanderfilet auf Spinat-Mascarponerisotto



Kalbshälfte im Wirsingmantel  
mit Pilzen a la crème  
und Butter-Kartoffelpüree



Kürbisölparfait mit Gewürzorangen  
und Datteln

## Frischkäse-Räucherlachstatar mit Toastbrot

Räucherlachs	200 g
Frischkäse	50 g
Schalotten fein geschnitten	10 g
Salatgurkenwürfelchen	10 g
Kapern	2 Stk.
Petersilie gehackt	etwas
Toastbrot	4 Scheiben
Feldsalat	etwas

### Zubereitung:

Räucherlachs in feine Würfelchen schneiden und mit den restlichen Zutaten vermengen. Abschmecken mit Salz und Pfeffermühle.

Die Rinde vom Toastbrot entfernen. Vor dem Anrichten toasten und sofort servieren. Mit Feldsalat garnieren.

## Parmesanschaumsuppe mit Avocadobruschetta (für 4 Personen)

Parmesan gerieben	100 g
Hühnerbrühe	500 ml
Zwiebelwürfelchen	50 ml
Weißwein	200 ml
Sahne	200 ml
Mondamin	1 TI
Baguette	4 Scheiben
Olivenöl	
Avocado	½ Stk.
Zwiebelwürfelchen	
Zitronensaft	

### Zubereitung:

Brühe mit Weißwein und Zwiebeln auf die Hälfte einkochen. Mit Sahne aufgießen, abschmecken und leicht mit Mondamin binden. Mit dem Zauberstab mixen und den Parmesan langsam dazugeben.

Die Baguettescheiben mit Olivenöl goldgelb braten. Das Avocadofleisch würfeln, feingeschnittene Zwiebelwürfelchen dazugeben, würzen mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, etwas Olivenöl und auf den Baguettescheiben verteilen.

## Zanderfilet auf Spinat-Mascarpone-Risotto

Zanderfilet	300 g
Risotto	200 g
Olivenöl	4 El
Zwiebelwürfelchen	½ Stk.
Weißwein	100 ml
Hühnerbrühe	300 ml
Mascarpone	50 g
Tomate	1 Stk.
Spinat (Salat)	40 g

### Zubereitung

Die Tomaten mit einem Messer leicht anritzen, ca. 15 Sekunden in kochendes Wasser geben und anschließend sofort in kaltes Wasser legen. Nach dem Erkalten die Haut abziehen, vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und das übrig gebliebene Fruchtfleisch in Würfelchen schneiden.

Zwiebeln mit Olivenöl leicht andünsten, Reis dazugeben und umrühren bis er glasig ist, dann mit dem Wein ablöschen und mit der Brühe aufgießen. Wenn die Flüssigkeit eingekocht ist probieren und gegebenenfalls nochmal etwas Wasser nachgeben. Bei Erreichen des gewünschten Garpunktes Mascarpone einrühren. Die Spinatblätter in Streifen schneiden und vor dem Servieren unter den Risotto heben. Bei den Filets mit einer feinen Zange die Gräten ziehen. Kurz vor dem Servieren würzen, Hautseite mehlieren und kross braten, für 5 Sekunden umdrehen und sofort aus der Pfanne nehmen.

Die Tomatenwürfelchen mit etwas Olivenöl kurz erwärmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Als Farbgeber zum Schluss über das Gericht geben.

## Kalbshüfte im Wirsingmantel mit Pilzen a la crème und Kartoffel-Butterpüree (für 4 Personen)

Kalbshüfte	400 g
Hähnchenbrust	100 g
Sahne	100 g
Wirsingblätter	4 Stk.
Pilze	100 g
Sahne	
Zwiebelwürfelchen	
Weißwein	
Sahne	
Kartoffeln geschält	350 g
Butter	50 g
Salz, Pfeffer, Muskat	

### Zubereitung

Hähnchenbrust fein schneiden, würzen und im Mixer verkleinern. Die Sahne dazugießen und weitermixen bis die Masse fein püriert ist. Die Wirsingblätter im Salzwasser weichköcheln und in kaltem Wasser abschrecken. Anschließend jedes Blatt zwischen zwei Tücher legen und mit dem Wallholz eben walzen. Die Blätter mit Farce bestreichen, die Kalbshüfte in 4cm breite Stücke schneiden, würzen, anbraten und in die Blätter einrollen. Im Dampfgarer bei 90°C garen.

Kartoffeln im Salzwasser weich kochen, abgießen und ausdämpfen lassen. Die Kartoffeln pressen, die Butter erwärmen und in die Kartoffeln einrühren. Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Muskat.

Die Pilze mit etwas Öl anbraten, Zwiebeln dazugeben, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne aufgießen, abschmecken. Mit Schnittlauch verfeinern.



## Kürbisölparfait mit Gewürzorange und Datteln (10 Personen)

### **Kürbisölparfait**

Eier	2 Stk.
Eigelb	2 Stk.
Zucker	130 g
Sahne, geschlagen	500 g

#### Zubereitung:

Eier, Eigelb und Zucker über dem Wasserbad steif schlagen, in kaltem Wasser kaltschlagen, Sahne unterheben, Kürbisöl einrühren. Abfüllen und einfrieren.

### **Gewürzorange**

Orangen	4 Stk.
Zucker	50 g
Sternanis	¼ Stk.
Vanille	¼ Stk.
Orangensaft	100 ml

#### Zubereitung:

Zucker karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen, Gewürze zugeben und einkochen. Orangenfilets damit übergießen.

### **Baumkuchen**

Eigelb	6 Stk.
Butter	200 g
Zucker	200 g
Vanille	
Mehl	130 g
Speisestärke	75 g
Eiweiß	6 Stk.

#### Zubereitung:

Eigelb, Butter, Zucker und Vanille sehr schaumig rühren.  
Mehl und Stärke vermischen, sieben und Löffelweise unterrühren.  
Eiweiß mit Prise Salz steif schlagen und unterheben.  
Schichtweise mit Grillfunktion backen bis 4-6cm erreicht sind.