

# Weihnachtsmenü

1. Dezember 2001

**Crostini alla Toscana und Bruschetta**

□ □ □

**Rüebli-Kokos-Suppe**

□ □ □

**Kürbissalat griechische Art**

□ □ □

**Basilikumsorbet**

□ □ □

**Paella**

□ □ □

**Mangoschaum**

## Crostini alla toscana und Bruschetta (Zutaten für 8 Personen)

1 kg toskanisches Weißbrot (feste Krume, spärlich gewürzt) in Scheiben Toasten  
300 gr Oliven schwarz ohne Steine  
4 Eingelegte Sardellenfilets  
1 getrocknete Chilischotte  
2TL Zitronensaft  
6 Knoblauchzehen  
1TL Rosmarin  
1TL Thymian  
4 Salbeiblätter  
2EL Kapern  
100ml Olivenöl  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Sardellenfilets abspülen, trocknen, klein schneiden. Chilischotten entkernen. Mit Oliven, allen Kräutern, Knoblauchzehen, Kapern fein pürieren. Nach und nach Olivenöl einfließen lassen, bis sämige Paste entsteht. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Bruschetta (Abruzzen):

4 Knoblauchzehen                      getoastetes Brot einreiben  
8 EL aromatisches Olivenöl        über Brot träufeln

Brote mit Tomaten, Sardellen, Basilikum, Oliven oder.....belegen

## Rüebli-Kokos-Suppe (Zutaten für 8 Personen)

4 Frühlingszwiebeln  
2 EL Maiskeimöl  
800gr Rüebli  
1,5 EL Curry  
1,5 L Gemüsebouillon  
2 TL Maizena  
4dl Kokosmilch  
2 Zitronen

Zwiebeln im warmen Öl andämpfen. Rüebli und Curry begeben, mitdämpfen. Bouillon dazugießen, zugedeckt ca. 20 Min. köcheln, pürieren. Maizena dazurühren, ca. 2 Min. köcheln, pürieren. Kokosmilch dazugießen, verrühren, würzen, nicht mehr kochen.

Servieren mit einem Zitronenschnitt am Tellerrand und zum Beispiel mit glattplätterer Petersilie garnieren.

## Kürbissalat griechischer Art (Zutaten für 8 Personen)

3 EL	Olivenöl extra nativ
1,5	Zwiebeln
2	grüne Peperoni
1,5	rote Peperoncini
800gr	Kürbis
2 EL	Zitronensaft
1,5 EL	Weißweinessig
2dl	Gemüsebrühe
	Pfeffer aus der Mühle
	Meersalz
3	Knoblauchzehen
3 EL	Olivenöl extra nativ
	gehackte Petersilie
4	Tomaten
	Schwarze Oliven für die Garnitur

Das Kürbisfleisch in ca. 1cm dicke Stäbchen schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Peperoni längs halbieren oder vierteln, den Stielansatz und die Kerne entfernen, in spalten schneiden. Den Peperoncino längs aufschneiden, entkernen und in Streifchen schneiden.

Zwiebeln, Peperoni, Peperoncini und Kürbis im Olivenöl andünsten. Zitronensaft, Essig und Gemüsebrühe angießen, bei kleiner Hitze rund 5 Minuten köcheln lassen. Garpunkt immer wieder kontrollieren; der Kürbis sollte noch bis haben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen.

Die Knoblauchzehen schälen, zum Salat pressen. Olivenöl, Petersilie und Tomatenspalten dazugeben, gut vermengen, anrichten. Mit schwarzen Oliven garnieren.

## Basilikumsorbet (Zutaten für 8 Personen)

4 dl	Mineralwasser Kohlensäurehaltig	
4 dl	Weißwein	
250 gr	Zucker	Alles auf $\frac{3}{4}$ (6 dl) einkochen und vollständig auskühlen lassen
2	Limetten od. gr. Zitrone	Saft beifügen
4	Eiweiß	sehr steif schlagen, sorgfältig unter die vollständig ausgekühlte Flüssigkeit mischen. In eine Glacemaschine füllen und während 2-3 Stunden gefrieren lassen.
1	Bund Basilikum	sehr fein schneiden, unter die nicht zu stark gefrorene Sorbetmasse ziehen, evtl. erst kurz vor dem Servieren. In vorgekühlten Gläsern servieren.

## Paella, Spanischer Eintopf (Zutaten für 8 Personen)

### Vorbereitung:

600 gr	Crevetten	Köpfe abbrechen und für Bouillon aufheben
600 gr	Miesmuscheln Schale entfernen	reinigen, kurz dämpfen bis Schale geöffnet, leere
400 gr	Muscheln (Vongole)	2...3 x mit Salzwasser waschen, schwimmende Muscheln entfernen im frischen Wasser kochen bis geöffnet Wasser für Bouillon aufheben, sieben (Sand)

### Bouillon:

2 Tassen Wasser pro Person von Muscheln mit Crevettenköpfen 10' einkochen, mit Colorante, Safran, Gemüsebouillon würzen.

### Zubereitung:

½	Kaninchen (ca. 1kg)	
1	Pullet	in kleine Stücke schneiden, portionenweise in Olivenöl anbraten, salzen
1	Kalamares (Sepia)	in Ringe schneiden, mit Fleisch braten
4	Zwiebeln	gehackt im Fleisch andämpfen
2	Peperoni	in Streifen im Fleisch andämpfen
...	Knoblauch und Peterli	fein gehackt
6	Tomaten geschält	grob geschnitten mitdämpfen

mit Brandy oder Weißwein ablöschen und 10...20 min leicht köcheln lassen.  
Crevetten und Muscheln dazu geben.

500 gr Reis (1 Tasse / 2 Pers.) anbraten, mit Bouillon ablöschen und ca. 20 min leicht köcheln.

5 min vor dem Servieren die halben Miesmuscheln auf der Paella verteilen

1	Zitrone	in Scheiben geschnitten auf der Paella verteilen
1	Zitrone	Saft über die Muscheln träufeln
	Basilikum	würzen

## Mangoschaum (Zutaten für 8 Personen)

2	Dosen Mangoschnitze
6 EL	Zitronensaft
360gr	Nature Joghurt
3	Blatt Gelatine (kurz im kalten Wasser eingelegt)
4 EL	Mangosaft
2dl	Rahm steif schlagen
¼ TL	Vanillinzucker
4	Eiweiß
2 EL	Zucker

Die Mangofrüchte ohne Saft durch ein Sieb streichen, 4 Löffel Saft zurück behalten. Zitronensaft und Joghurt mit dem Fruchtpüree mischen. 4 Esslöffel Mangosaft erwärmen und die ausgedrückte Gelatine unter gutem Rühren darin auflösen; zum Fruchtpüree geben, kühl stellen, leicht fest werden lassen, glatt rühren. ¼ Teelöffel Vanillinzucker beifügen. 4 Eiweiß steif schlagen. 2 Esslöffel Zucker beifügen, kurz weiter schlagen, mit dem Rahm unter das Fruchtpüree ziehen, anrichten, bis zum Servieren kalt stellen.

Tip: Nach belieben zusätzlich 1 Dose in kleine Würfel geschnittene Mangos zugeben.