

Smørebrød, Weihnachtsmenü 2006



**Dörrtomatenmousse auf Crackers
Käseblätter mit Schinken und Rucola**

Lachszigarren auf Kapern-Coulis

Weisse Champignos-Suppe unter würziger Meringue-Haube

Nüssli-Radicchio-Salat mit Feta

Mandarinen-Sorbet (Basilikata)

**Kalbs-Paupiettes mit Schinken
(als Beilage dazu Trockenreis und Knöpfli)**

Süsse Mandarinen-Polenta

Kaffee und Honig-Aprikosen-Florentiner

Das Rezept ist für 16 Personen ausgelegt.

Wein:

Champagner/Sekt
Weisswein
Rotwein

Dörrtomatenmousse auf Crackers

Zutaten

48 in Öl eingelegte Dörrtomaten
4 dl Rahm (1)
8 Esslöffel Portwein
4 Blatt Gelatine
6 dl Rahm (2)
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
ca. 80 Apéro-Crackers
4 Bund Schnittlauch

Zubereitung

Die Tomaten gut abtropfen lassen und im Cutter oder von Hand fein hacken. In eine kleine Pfanne geben. Rahm (1) und Portwein dazugeben und alles 5 Minuten leise kochen lassen. Gleichzeitig die Gelatine in kaltes Wasser einlegen.

Die Tomaten absieben, dabei den Tomatenrahm auffangen. Die Tomaten sehr gut auspressen, sie werden nicht mehr gebraucht (die ausgekochten Dörrtomaten können einer Tomatensauce beigefügt werden oder ergeben zusammen mit Bouillon und Rahm eine köstliche Sauce zu Pasta). Die Gelatine abtropfen lassen und im noch warmen Tomatenrahm auflösen. Den Tomatenrahm kühl stellen, bis er dem Rand entlang zu gelieren beginnt.

Den Rahm (2) steif schlagen und sorgfältig unter den Tomatenrahm ziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mischung 2 Stunden kühl stellen.

Vor dem Servieren die Tomatenmousse in einem Spritzsack mit Sterntülle füllen und dekorativ auf die Crackers spritzen. Vom Schnittlauch etwa 3 cm lange Spitzen abschneiden und je 1 Spitze in die Tomatenmousse stecken.

Käseblätter mit Schinken und Rucola

Zutaten

500 g Sahne
100 g Mehl
100 g Speisestärke
Salz und Pfeffer
4 EL Butter
320 g Rucola
40 hauchdünne Scheiben gekochten Schinken oder Parmaschinken
80 g Parmesan

Zubereitung

Den Backofen auf 220° vorheizen.

Die Sahne cremig schlagen.

Mehl und Speisestärke mischen und vorsichtig unter die Sahne heben. Den Teig leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Ein Backblech mit dem Butter ausfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Aus dem Teig mit einer Palette oder einem Teigschaber dünne Plätzchen mit ca. 5 cm Durchmesser auf das Blech streichen.

Den Rucola putzen, waschen trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen.

Den gekochten Schinken oder den Parmaschinken in mundgerechte Stücke schneiden. Die Teigkreise mit dem Rucola und dem Schinken belegen.

Den Parmesan dünn hobeln und auf die Teigkreise legen. Die Plätzchen auf der mittleren Stufe 5 bis 6 Minuten goldgelb backen. Mit einem Pfannenwender vorsichtig vom Blech heben und lauwarm servieren.

Lachszigarren auf Kapern-Coulis

Zutaten

Kapern-Coulis

12 EL Kapern, abgetropft
2 Bund Schnittlauch, grob geschnitten
8 EL Öl der eingelegten Tomaten (siehe Füllung)
8 EL Fisch- oder Gemüsebouillon
4 Prisen Salz
wenig Pfeffer

Füllung

240 g getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft, in feinen Streifen, 10 EL Öl aufgefangen
16 Scheiben Toastbrot, Rinde entfernt, in Würfeli
2 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
wenig Pfeffer

800 g geräucherter Lachs

Zubereitung

Kapern-Coulis

Kapern und Schnittlauch mit dem Öl und der Bouillon fein pürieren, Coulis würzen.

Füllung

Öl der Tomaten mit einer Bratpfanne warm werden lassen. Tomaten ca. 3 Minuten andämpfen, herausnehmen.

Brotwürfeli in derselben Pfanne goldbraun rösten. Tomaten, Brot und Schnittlauch mischen, Füllung würzen.

Lachs

Lachs auf Klarsichtfolie auslegen, Füllung darauf verteilen.
Lachs von den Schmalseiten her satt aufrollen.

Kapern-Coulis auf Teller verteilen, Lachszigarren darauf anrichten.

Weisse Champignos-Suppe unter würziger Meringue-Haube

Zutaten Gulasch

4 Schalotten, fein gehackt
Butter zum andämpfen
4 dl Weisswein
1,8 kg weisse Champignos, grob gehackt
1,6 l Gemüsebouillon
4 TL Maisstärke
7,2 dl Rahm
8 Eigelb
Salz
4 Prisen Cayennepfeffer

Meringue-Haube

8 Eiweiss
1 TL Salz
4 EL Peterlie, fein gehackt
4 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitung Gulasch

Schalotten in Butter andämpfen, mit Weisswein ablöschen, Champignos zugeben und zugedeckt bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln.

Die Gemüsebouillon mit Maisstärke verrühren, zu den Champignos giessen, unter Rühren aufkochen und sehr fein pürieren.

Rahm mit Eigelb mischen, in die Suppe geben und aufkochen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und in die Suppentassen füllen.

Für die Meringue-Hauben das Eiweiss mit etwas Salz sehr steif schlagen, Peterlie und Schnittlauch untermischen und auf die Suppen verteilen.

Im auf 200° C vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten backen.
Sofort servieren.

Nüssli-Radicchio-Salat mit Feta

Zutaten

400 g Nüsslisalat
8 Köpfchen Radicchio (roter Cicorino)
600 g Feta
200 g Baumnusskerne

Sauce

16 Löffel Weisswein- oder Kräuteressig
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
28 Esslöffel Olivenöl
4 Knoblauchzehen
4 Schalotten

Zubereitung

Den Nüsslisalat gründlich waschen, erlesen und gut abtropfen lassen. Die Radicchioblätter auslösen, waschen, gut abtropfen lassen und in dünne Streifen schneiden.

Den Feta in kleine Würfelchen schneiden.

Die Baumnusskerne in einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe rösten. Dann grob hacken.

Für die Sauce Essig, Salz, Pfeffer und Öl verrühren. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Die Schalotten ebenfalls schälen, sehr fein hacken und beifügen.

Unmittelbar vor dem Essen den Salat mit der Sauce mischen und in tiefen Tellern anrichten. Mit dem Feta und den Baumnüssen bestreuen.

Mandarinen-Sorbet (Basilikata)

Zutaten

16 grosse Mandarinen (wenn möglich Bio-Mandarinen)
540 g Zucker
8 sehr frische Eiweisse (mittlere Grösse)
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Mandarinen heiss waschen und einen kleinen Deckel abschneiden. Über einer Schüssel mit einem Kugelausstecher, einem scharfkantigen Teelöffel oder einem Grapefruitschneider das Fruchtfleisch vorsichtig herauslösen, ohne die Schale zu verletzen. Dabei ablaufenden Saft in der Schüssel auffangen.

Das Fruchtfleisch in ein Küchentuch geben und den Saft auspressen. Die ausgehöhlten Mandarinen und die Deckel in den Gefrierschrank stellen.

In einem Top 1,4 l Wasser mit 400 g Zucker aufkochen. Bei starker Hitze 5 Min sprudelnd kochen lassen, dann den ausgepressten und aufgefangenen Mandarinentensaft dazugeben, etwa 1 Min. mitkochen. Dann den Sirup abkühlen lassen und durch ein Sieb giessen. In eine flache Metallschüssel füllen und für etwa 1 Std. in den Gefrierschrank stellen.

Die Eiweisse mit dem restlichen Zucker sehr steif schlagen, unter das halbgefrorene Sorbet rühren und nochmals etwa 2 Std. gefrieren lassen, dabei alle 30 min. mit einer Gabel kräftig durchrühren.

Zum Servieren das Sorbet aus der Schüssel schaben und mit dem Pürierstab geschmeidig mixen. In die gefrorenen Mandarinentaschen füllen, die Deckel wieder aufsetzen (wer mag, kann sie auch weglassen). Auf Teller oder eine Platte setzen, mit dem Puderzucker überstäuben. Wer mag, garniert das Dessert noch mit Mandarinenblüten und -blättern.

Kalbs-Paupiettes mit Schinken (als Beilage dazu Trockenreis und Knöpfli)

Zutaten

48 dünn geschnittene Kalbsschnitzel (aus der runden Nuss)
3 Bund Petersilie
40 grosse Basilikumblätter
3 Esslöffel Olivenöl
Pfeffer, Paprikapulver
0,8 kg Schinken sehr dünn geschnitten
4 Esslöffel Bratbutter

Sauce

6 Schalotten
3 Esslöffel Butter
300 ml Noilly Prat
0,8 l Kalbsfond
0,6 l Rahm
Salz, Pfeffer
8 mittlere Tomaten
43 Bund Schnittlauch
400 g Broccoliröschen

Beilagen

7-8 Tassen Trockenreis

1,2 kg Mehl
4 KL Salz
12 frische Eier
6 dl Wasser

Zubereitung

Die Kalbsschnitzel mit einem Fleischklopper oder zwischen Klarsichtfolie mit dem Wallholz möglichst dünn und gross klopfen.

Den Backofen auf 75 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Die Petersilie und das Basilikum fein hacken. Mit dem Olivenöl sowie etwas Pfeffer mischen.

Die Kalbschnitzel beidseitig mit Paprika und Pfeffer würzen. Je eine Schinkenscheibe in der Grösse der Schnitzel drauflegen und etwas Kräuterpaste darauf verteilen. Aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Die Paupiettes in 2-3 Portionen in der heissen Bratbutter rundherum 1 Minute anbraten. Auf die vorgewärmte Platte geben und bei 75 Grad etwa 45 Minuten nachgaren lassen.

Für die Sauce die Schalotten fein hacken. In der warmen Butter andünsten.

Den Noilly Prat dazu giessen und stark reduzieren. Dann den Kalbsfond beifügen und diesen nochmals gut zur Hälfte einkochen lassen. Zuletzt den Rahm einrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Noch einen Moment kochen lassen.

Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, schälen, quer halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Leicht salzen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Tomatenwürfel und den Schnittlauch in die Sauce geben und nur noch gut heiss werden lassen.

Die Broccoliröschen in Salzwasser ganz knapp weich kochen.

Vor dem Servieren die Sauce aufkochen und die Broccoliröschen begeben. Die Paupiettes anrichten und mit Sauce umgiessen.

Knöpfli

1,2 kg Mehl in Schüssel geben. Salz beifügen.

12 Eier und 6 dl Wasser im Massbecher gut mischen. Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren.

Teig klopfen, bis er glatt ist, Blasen wirft und in Fetzen von der Kalle reisst.

Zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.

Genügend Wasser aufkochen, mit Salz würzen.

Knöpfлитеig durch das Knöpfli sieb streichen und 3-5 Min. kochen. Knöpfli gut abtropfen und zugedeckt auf die Seite stellen.

Vor dem servieren Knöpfli kurz in der Bratpfanne wärmen.

Süsse Mandarinen-Polenta

Zutaten

400 ml Weißwein
800 ml Orangensaft
400 ml Apfelsaft
12 - 14 EL Polentagrieß
2 Vanilleschote
10 EL Zucker
2 Zimtstange
4 EL Süßrahm-Butter, kalt
16 Mandarinen (Schale unbehandelt)
16 Stangen Löffelbisquit
400 ml Sahne
2 Päckchen Lebkuchengewürz
4 TL Kakaopulver
0,8 - 1 dl Grand Marnier (Likör)

Zubereitung

Die Sahne mit einem Teelöffel Zucker und Lebkuchengewürz steif schlagen, in eine Auflaufform füllen und vierzig Minuten im Tiefkühlfach anfrieren.

Danach die Mandarinen mit einem Messer schälen, die Schale reiben und Fruchtfleisch ausschneiden. Den Löffelbisquit in Würfel schneiden.

Ein bis zwei Esslöffel Zucker in einem Topf mit einem kleinen Schuss Weißwein einkochen lassen bis es dicke Blasen wirft. Zu diesem hellen Karamell wird der restliche Weißwein, Orangensaft, Apfelsaft, die ausgekratzte Vanilleschote samt Mark und Zimtstange hinzugegeben. Das Ganze aufkochen, den Polentagrieß einrühren, ein bis zwei Minuten köcheln lassen. Anschließend den Deckel darauf setzen und zehn Minuten, ohne Hitze, quellen lassen.

Abschließend die Polenta erneut erwärmen, Zimtstange und Vanilleschote entfernen, die kalte Butter zusammen mit der geriebenen Mandarinschale einrühren und mit Grand Manier veredeln.

In dekorative Schälchen verteilen, die Mandarinenfilets und Löffelbisquits darauf geben, die geeiste Lebkuchensahne hinzu und mit Kakaopulver bestreuen.

Kaffee und Honig-Aprikosen-Florentiner

(ergibt etwa 180 Stück)

Zutaten

300 g Soft-Dörraprikosen
180 Stk. Papierförmchen von 5 cm Durchmesser
3 dl Rahm
160 g Butter
300 g Zucker
300 g Honig
800 g Mandelblättchen
300 g Edelbitterschokolade

Zubereitung

Die Dörraprikosen in kleine Würfelchen schneiden.

Die Papierförmchen auf Bleche setzen. Den Backofen auf 230 Grad vorheizen.

Rahm, Butter, zucker und Honig in eine Pfanne geben. Unter ständigem Rühren aufkochen, dann etwa 5 Minuten dicklich einkochen lassen. Mandelblättchen und Dörraprikosen beifügen, alles gut mischen – dies geht etwas schwer, aber die Masse darf nicht feucht sein! – und heiss werden lassen. Sofort je etwa 1 Teelöffel Mandelmasse in die vorbereiteten Papierförmchen geben.

Jedes Blech einzeln in den 230 Grad heissen Ofen auf die mittlere Rille einschieben und die Florentiner etwa 5 Minuten backen. In den Förmchen auf Kuchengittern abkühlen lassen.

Die Unterseite der Förmchen kurz in kaltes Wasser tauchen. Nach etwa 2 Minuten lassen sich die Florentiner leicht aus den Förmchen lösen. Mit der unterseite nach oben auf Kuchengittern nachtrochnen lassen.

Die Schokolade zerbröckeln und in eine Schüssel geben. Über einem heissen Wasserbad langsam schmelzen lassen. Glatt rühren und die Unterseite der Florentiner damit bestreichen. Trocknen lassen, dann gut verschlossen aufbewahren.