

Weihnachtsmenu 2008 Smörebröd

29. November 2008

Blätterteiggebäck

Lachscarpaccio mit Kresse

Klare Gemüsesuppe mit Sherry

Rindsfilet mit Balsamicosauce

Pommes Duchesse

Gemüse

Mangosorbet

Kalbsfilet an Calvadossauce

Wildreis

Gemüse

Dessert surprise

Kaffee und Guetzli

Alle Menus für ca. 16 Personen!!

Lachscarpaccio mit Kresse

1,6 kg	Lachsfilet, fein geschnitten
6 dl	saurer Halbrahm
8 EL	Crème fraiche
2 Bund	Dill
	Meersalz aus der Mühle
	Rosa Pfeffer, frisch gemahlen oder zerdrückt
200 g	Kresse
4	Limonen, frisch gepresst
24 EL	kalt gepresstes Olivenöl

- Lachsfilet von Gräten entfernen; Leicht überlappend auf grossen Teller anrichten, mit Folie abdecken und kühl stellen – eine Lachstranche als Rechteck (ca. 2 x 8 cm) zuschneiden und ebenfalls kühl stellen.
- Saurer Halbrahm und Creme fraiche vermischen, Dill fein hacken und daruntermischen
- Mit Meersalz und rosa Pfeffer würzen
- Kresse waschen und gut abtropfen lassen.
- Mit einem kleinen Schwingbesen Limonensaft und Olivenöl sehr gut verrühren
- Kurz vor Servieren, Lachs mit Limonen-Olivenöl beträufeln und mit Meersalz und Pfeffer würzen
- In der Mitte des Tellers ein Kressenestchen und etwas Dillsauce mit dem Lachs-Rechteck einwickeln, so dass diese sträusschenartig heraussehen. In der Mitte des Tellers aufstellen und den Rest der Sauce dazu verteilen.

Klare Gemüsesuppe mit Sherry

6 Lt	Wasser
2,8 kg	verschiedenes Gemüse je nach Saison: Rübli, Sellerie, Kohlrabi, Lauch, Zwiebeln, Tomaten etc.
2 Bund	Petersilie
	Salz, Pfeffer
4 EL	Zitronensaft
2 Bund	Petersilie zum Garnieren
	Sherry

- Gemüse rüsten und zusammen mit dem Wasser kalt aufsetzen und aufkochen.
- Evtl. etwas Gemüsejulienne aus Rübli, Sellerie und Lauch schneiden.
- Rd. $\frac{3}{4}$ Std. leicht kochen lassen
- Gemüsejulienne leicht andünsten
- Fertige Gemüsebrühe durch ein Sieb giessen, Gemüse ausdrücken.
- Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Sherry abschmecken, Julienne dazugeben und mit Petersilie garnieren

Rindsfilet mit Balsamicosauce

2,5 kg	Rindsfilet
4	Schalotten
4	Knoblauchzehen
	Salz, Pfeffer
4 EL	Bratbutter
4 TL	Tomatenpüree
4 dl	kräftiger Rotwein
1 Lt	Kalbsfond
4 TL	ingelegte rote Pfefferkörner
8 EL	Balsamico-Essig
100 gr	Butter

- Backofen auf 80 Grad vorheizen und Platte mitwärmen
- Schalotte und Knoblauch fein hacken
- Rindsfilet würzen, rundherum 5 Min anbraten
- Sofort auf Platte geben und im Ofen bei 80 Grad ca. 1,5 Std. bis 1 ¾ Std. gar ziehen lassen
- Im Bratensatz Schalotte, Knoblauch und Tomatenpüree andünsten, mit Rotwein ablöschen und diesen stark einkochen
- Kalbsfond dazugiessen und alles reduzieren, Sauce absieben und beiseite stellen
- Pfefferkörner spülen und mit Balsamico-Essig zur Sauce geben
- Unmittelbar vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen, Butter in Flocken einrühren, würzen
- Rindsfilet in Scheiben aufschneiden, mit etwas Sauce überziehen und anrichten

Pommes Duchesse

2,4 Kg	Kartoffeln mehlig
	Salz
4	Eier
4	Eigelb
	Muskat
80 gr	Butter

- 2 Lt Salzwasser aufkochen
- Kartoffeln schälen, in gleichmässig Stücke schneiden
- Auf kleiner Stufe zugedeckt 10 – 15 Min kochen, Wasser abgiessen
- Wasser verdampfen lassen bis Kartoffeln trocken sind
- Kartoffeln passieren
- Eier und Eigelb mit Muskat verrühren und dazugeben
- Mit Spritzsack auf mit Backpapier belegtes Blech dressieren
- Butter schmelzen, darüber träufeln
- In der Ofenmitte 10 – 15 Min bei 220 – 250 Grad backen

Bohnen mit Speck umwickelt

Mangosorbet

300 gr	Zucker
8	reife Mangos
4	Eiweiss
	Minze

- Zucker und 4 dl Wasser aufkochen, rühren bis der Zucker geschmolzen ist
- Flüssigkeit erkalten lassen
- Mangos schälen, halbieren und Stein entfernen
- $\frac{3}{4}$ des Fruchtfleisches grob würfeln, fein pürieren, Zuckersirup dazugeben und nochmals kurz pürieren
- Eiweiss halbsteif schlagen, gründlich unter das Fruchtピューree mischen
- Mind. 3 Std. gefrieren lassen, zwischendurch kurz durchrühren
- Übriges Mangofleisch in kleine Würfel schneiden
- Mangosorbet zusammen mit Mangowürfeln und Minze dekorieren und servieren

Kalbsfilet mit Calvadosauce

2,5 kg	Kalbsfilet
	Bratbutter
4	Äpfel (Jonathan)
4	Schalotten
4 dl	Weisswein
2 dl	Apfelwein
16 EL	Calvados
1,2 Lt	Rahm
	Salz, Pfeffer

- Äpfel schälen, in kleine Stücke schneiden, mit Schalotten in einer Pfanne anziehen
- Mit Weisswein und Apfelwein ablöschen, ca. 2 – 3 Min einkochen
- Rahm beifügen und ca. 5 Min weiterkochen
- Calvados beifügen, würzen, 3 Min weiterköcheln lassen

- Kalbsfilet braten

Gemüse: Rübli, Zucchetti, halbe Tomate