

Weihnachtsmenu 2010

Apéro

Tartar vom Kalb mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse

Jasper im Palace, Luzern

Blütencappuccino

Bellevue am See, Sursee

Zander im Safran-Gewürz-Sud mit Käutersalat und Gemüsevinaigrette

Restaurant Braui, Hochdorf

Surf & Turf Aqua Style

Aqua Restaurant, Luzern

Marronicrêpe mit Blaubeer-Joghurt-Crème

Restaurant Rondel, Vitznau

Käsebonbon

2	Pack	Strudelteig
200	gr	Ziegenfrischkäse
		Rosmarin
200	gr	Gamozola
		Baumnüsse
200	gr	Brie
		Gemischter Pfeffer zerdrückt

Strudelteig in Vierecke von ca. 8 x 8 cm ausschneiden, mit Käse und Zutat belegen und zu einem Bonbon rollen. Im Ofen 3 – 5 Minuten bei ca. 200 Grad backen.

Gemüsechips

*Verschiedene Gemüse rüsten, dünn schneiden und frittieren.
Am besten stärkehaltige Gemüse oder Wurzelgemüse verwenden.
ZB: Randen, Schwarzwurzeln, Topinambur, Kürbis, Sellerie*

TATAR VOM LIMOUSINKALB MIT KARAMELLISIERTEM ZIEGEN- FRISCHKÄSE

Zubereitung

Fleisch

Das Fleisch durch den Wolf lassen, mittlere Scheibe, und mit Salz und Pfeffer würzen. 2 Esslöffel Olivenöl dazugeben und gut vermengen. Kurz ziehen lassen und noch einmal abschmecken.

Ziegenfrischkäse

Oliven hacken. Den Ziegenfrischkäse mit einem Esslöffel Olivenöl, Oliven und Pinienkernen verrühren. Die Masse nicht zu dünn zwischen 2 Plastikfolien ausrollen und kühl stellen.

Diverses

Die Zwiebeljulienne kurz rösten. Petersilie und Zwiebeln mischen, mit wenig Balsamico und Olivenöl marinieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten

Den Tatar mit einem Ring auf den Teller formen. Den Ziegenkäse gleich rund ausstechen und auf den Tatar setzen. Mit dem braunen Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren. Den Petersiliensalat neben dem Tatar anrichten.

ZUTATEN

Tatar

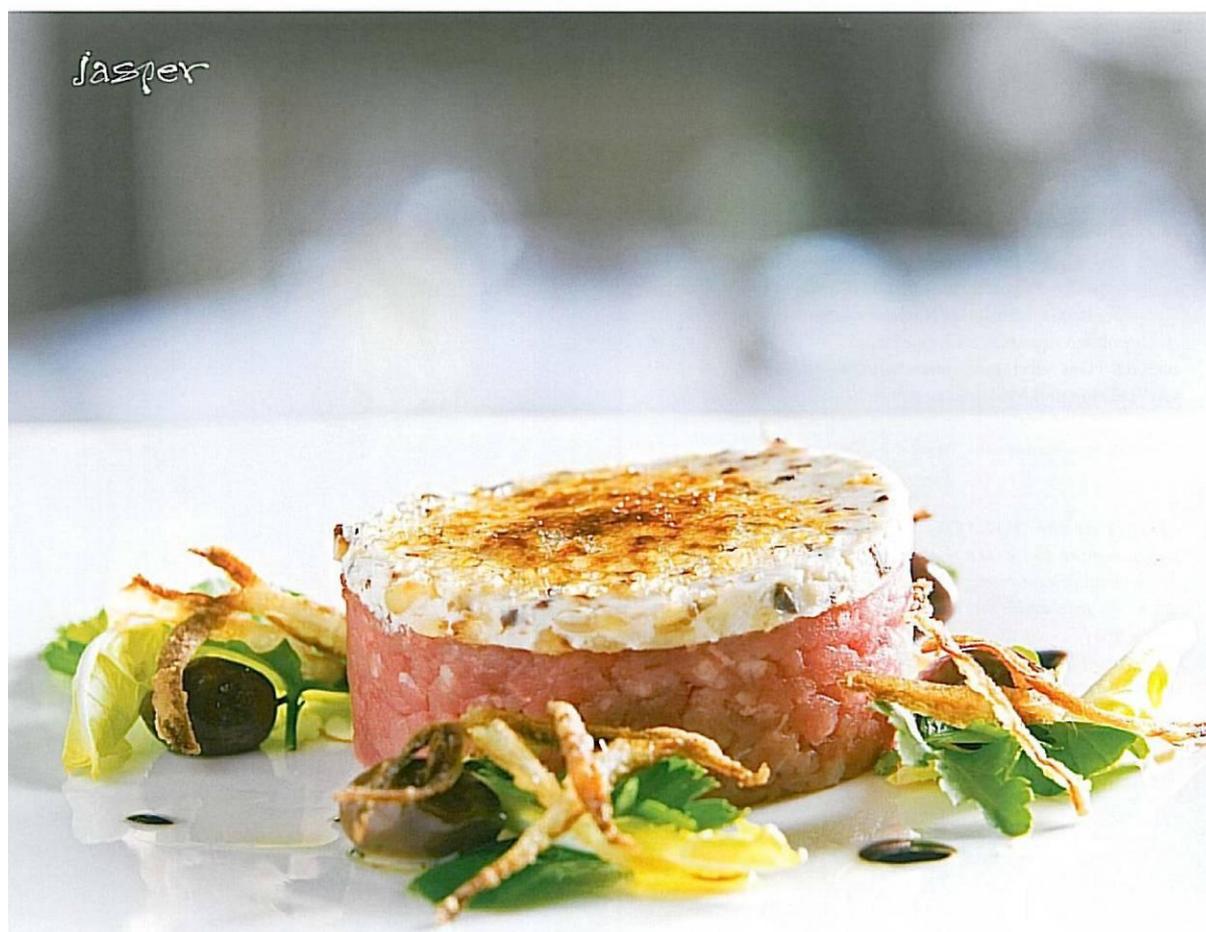
400 g Limousinkalb, Eckstück pariert
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Ziegenkäse

100 g Ziegenfrischkäse
1 EL Olivenöl
20 g schwarze Oliven
20 g Pinienkerne, geröstet
Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
Etwas brauner Zucker

Diverses

Blattpetersilie, gezupft
Zwiebeljulienne
Etwas Balsamico
Salz, Pfeffer



BelleVue am See



ZUTATEN

Cappuccino

1 dl	Chardonnay
4 dl	Gemüsebouillon
2 dl	Hühnerbouillon
1,5 dl	Doppelrahm
1,5 dl	Vollrahm
20 g	Limonensaft
½ Stück	Vanilleschote, ausgekratzt
½ Stück	Zitrone, Zeste
½ Stück	Orange, Zeste
50 g	Kokoscrème oder Kokosmilch
1 Prise	Kardamom
Etwas	Pfeffer von der Mühle
1 Prise	Safranfäden
1 Prise	Salz
Je 2 KL	getrocknete Malven, Ringelblumen, Korn- blumen, Heublumen, Rosen, Erdbeerblätter, Minze, Schabzigerklee

Diverses

10 g	Mehlschwitze
------	--------------

Zubereitung

Cappuccino

Den Chardonnay bis zur Hälfte einkochen (Reduktion). Rahm, Doppelrahm, beide Bouillons beigegeben und aufkochen. Alle anderen Zutaten dazugeben und weiterköcheln lassen. Mit der Mehlschwitze abbinden und mit dem Stabmixer aufschäumen.

Anrichten

Den Cappuccino in ein hohes Glas abfüllen und vor dem Servieren mit einer Rahmrosette und etwas Blüten ausgarnieren.



ZART GEGARTER ZANDER IM SAFRAN-
GEWÜRZ-SUD MIT KLEINEM KRÄUTERSALAT
UND GEMÜSEVINAIGRETTE

ZUTATEN

Zander

4 Stück Zanderfilets, ohne
Haut, à 100 g

Sud

4 dl Olivenöl
4 dl Weisswein, am besten
Gewürztraminer
2 EL Dijonsenf oder Thomy
1 Stück Chilischote, mild
20 Stück Safranfäden
2 Stück Sternanis
1 EL Koriandersamen
1 Zweig Rosmarin
2 EL Honig
Salz, Pfeffer aus der
Mühle

Kräutersalat

Etwas Kerbel, glatte Petersilie,
Estragon, Dill, Minze
Wenig Schnittsalat
1 EL Olivenöl
1 TL weisser Balsamico
Fleur de Sel, grober
schwarzer Pfeffer

Gemüsevinaigrette

200 g Brünoise von Karotten,
Pfälzer Rüebli, Lauch,
Sellerie
4 Stück Radiesli, in Streifen
geschnitten
1 TL Chilischote
2 EL Schnittlauchröllchen
3 EL Olivenöl
Fleur de Sel, Pfeffer aus
der Mühle

Zander

Die Zanderfilets in eine Gratinform legen.

Sud

Alle Zutaten aufkochen, gut durchrühren und abschmecken. Den siedend heissen Sud über die Filets giessen und mit Plastikfolie abdecken. 10 Minuten an einem warmen Ort garen lassen. Der Fisch sollte in der Mitte noch leicht glasig und saftig sein.

Kräutersalat

Die Kräuter zupfen, mit den restlichen Zutaten kurz mischen und abschmecken.

Vinaigrette

Den Chili in feinste Würfel schneiden. Die Gemüswürfel in kochendem Salzwasser kurz aufkochen und in kaltem Wasser abschrecken. Abschütten, mit den restlichen Zutaten vermischen und abschmecken.

Anrichten

Die Gemüsevinaigrette auf einem Teller anrichten, die Zanderfilets darauflegen und mit dem Sud und den Gewürzen leicht begiessen. Den Kräutersalat locker auf den Fisch geben und servieren.



SURF & TURF AQUA STYLE

ZUTATEN

Zitronenbutter

100 g Butter
1 Stück Zitrone, ziseliert
Salz, Pfeffer

Kartoffelpurée

800 g Kartoffeln, mehlig-
kochend
1,5 dl Rahm
1,5 dl Milch
Salz, Pfeffer, Muskat
3 EL Schnittlauch, fein
geschnitten
1–2 EL Crème fraîche

Rindsfilet

4 Stück Rindsfilet, 150 g aus
dem Mittelstück
geschnitten
Salz, Pfeffer
Etwas Speiseöl zum Anbraten

Hummer

4 Stück Kanadische oder
Amerikanische
Hummerschwänze, roh
Salz, Pfeffer
Butterflocken

Gemüse

12 EL Saisongemüse
3 EL Olivenöl
4–5 EL Wasser oder
Gemüsefond
Salz, Pfeffer

Sauce

8 cl Kalbsjus mit etwas
Balsamico

Zubereitung

Zitronenbutter

Butter mit allen Zutaten mit einem Mixer schaumig schlagen. Mit Hilfe von Pergamentpapier (oder Backpapier) Rollen formen. Rollen kalt stellen oder auf Vorrat im Tiefkühler lagern.

Kartoffelpurée

Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, Rahm und Milch separat aufkochen und würzen. Kartoffeln durchs Passvite drücken. Rahm und Milch dazugeben, bis das Purée die gewünschte Konsistenz hat. Das Purée mit Crème fraîche oder Butter verfeinern. Kurz vor dem Servieren den Schnittlauch dazugeben.

Rindsfilet

Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Die Rindsfilets kräftig würzen und in der Bratpfanne scharf von allen Seiten anbraten, auf dem Gitter im Backofen ca. 6 Minuten garen lassen, aus dem Ofen nehmen und kurz «ruhen» lassen. Vor dem Servieren die Filets erneut ca. 4 Minuten in den Backofen zurücklegen.

Hummerschwänze

Hummerschwänze von ihren Schalen befreien, nur das Schwanzstück und das letzte Glied vom Panzer daran lassen. Hummerschwänze von ihrem Darm befreien, kurz ausspülen und trocken tupfen. Hummerschwänze mit Salz und Pfeffer leicht würzen und in einer heißen Pfanne mit Speiseöl ca. 2 Minuten von beiden Seiten kräftig anbraten. Kurz vor dem Garen die Hitze reduzieren, eine Butterflocke dazugeben und die Schwänze mit dem Bratfett übergießen. Zügig servieren!

Gemüse

Blanchiertes Gemüse mit Olivenöl und etwas Wasser erhitzen, würzen und anrichten.

Anrichten

Das Gemüse auf der Tellermitte anrichten, das Filet darauflegen, mit etwas Jus beträufeln und als Krönung den Hummerschwanz darauflegen und ausgarnieren.



MARRONICRÊPE MIT BLAUBEER-JOGHURT-CRÈME

ZUTATEN

Crêpe

30 g	Marronimehl, luftgetrocknet
60 g	Reismehl
10 g	Zucker
1 Prise	Salz
2 dl	Milch
1	Ei
20 g	Butter (oder Margarine), flüssig
1 Stück	Orange, abgerieben
1 Stück	Zitrone, abgerieben

Crème

40 g	Eiweiss
6 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Blatt	Gelatine
190 g	Joghurt, laktosefrei
170 g	Blaubeermark, gemixt

Garnitur

50 g	Blaubeeren
------	------------

Zubereitung

Crêpe

Reis- und Marronimehl, Zucker und Salz mischen. Milch und Ei dazugeben, gut verrühren, eventuell passieren. Butter, Orangen- und Zitronenabrieb dazugeben, mixen und kurz ruhen lassen. In einer gebutterten Pfanne hauchdünne Crêpes ausbacken.

Crème

Gelatine im kalten Wasser quellen lassen. Vollrahm zu 90 % steif schlagen. Eiweiss, Zucker und Salz im Wasserbad warm schlagen. Gelatine auspressen und im Wasserbad auflösen, danach unter die Eiweissmasse geben und kalt schlagen. Blaubeermark

und Joghurt vorsichtig unter den geschlagenen Vollrahm ziehen. Anschliessend die Eiweissmasse langsam unter den Blaubeer-rahm ziehen.

Anrichten

Die Crêpes mit der Crème bestreichen und einrollen oder rollen und die Crème darüber-nappieren. Mit den frischen Beeren ausgar-nieren.

Tipp

Anstelle von 190 g Joghurt können auch 150 g Schlagrahm und 40 g Joghurt verwendet werden.

