



Smørebrød Weihnachtsessen

23.11.2013



Apéro (Fingerfood)

Orangen-Carpaccio mit Ziegenkäse, Olivenöl und Szechuan-Pfeffer

Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Cranberry-Chutney und Amaretto

Seeteufel im Wasabi-Honigmantel - dazu gebratene Pfifferlinge in Kürbiskernöl

Blaubeerensorbet

Saltimbocca mit Polenta, Kalbsfilet und Kürbis

Nussiger Kürbis mit Granatapfel und Büffelmozzarella

Dörripflaumen in Rotwein mit Vanilleglacé

Apéro (Fingerfood)

Gefüllte Datteln mit Minze- und Roquefort-Crème

Ein weiteres Highlight waren die gefüllten Datteln mit Minze- und Roquefort-Crème. Beim ersten Lesen fragt man sich, ob das wirklich zusammen passt. Aber da kann ich beruhigen: Es passt wunderbar.

Die Datteln werden mit einer Crème aus Minze, Roquefort und Frischkäse gefüllt. Der Hammer kommt aber oben drauf (ist meist ja immer so, hihi): Eine karamellierte Ingwer-Walnuss! Dafür werden Walnüsse trocken langsam geröstet, geriebener Ingwer und Zucker wird zugegeben und karamellisiert. Danach lässt man die Walnüsse auskühlen.

Zutaten für die gefüllten Datteln mit Minze- und Roquefort-Crème (für etwa 40 Stück):

40 Datteln
4cm Ingwer
40 Walnusskernhälften
4EL Zucker
reichlich Minze
400g Frischkäse
100g Roquefort
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Tipp vorab: Die karamellisierten Ingwer-Walnüsse, die wir gleich zubereiten, schmecken wahnsinnig gut. Ich empfehle: gleich die doppelte Menge zubereiten!

1 Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Walnusskernhälften in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, bis diese zu duften beginnen. Ingwer und Zucker zugeben und karamellisieren. Den Zucker auf keinen Fall braun werden lassen! Die karamellisierten Ingwer-Walnüsse erkalten lassen.

2 Minze waschen und die Blätter abzupfen, danach fein hacken. Den Frischkäse mit der Minze und dem Roquefort vermischen, mit Salz vorsichtig abschmecken.

3 Die Datteln mit der Crème füllen und einen karamellisierten Walnusskern darauf legen. Mit einem Minzblatt garnieren.

Ananas mit Graved Lachsschinken

„Graved Lachs (dänisch gravad laks, schwedisch gravad lax, norwegisch gravlaks, finnisch graavilohi) oder Gravlax bedeutet wörtlich „Eingegrabener Lachs“. Diese Methode, den frisch gefangenen Lachs einige Wochen haltbar zu machen, entwickelten die Skandinavier schon vor Jahrhunderten.

Die Fische wurden nach dem Ausnehmen mit Beizstoffen (trockene Salz-Zucker-Mischung mit Dill und eventuell weiteren Gewürzen und Kräutern) eingerieben und dann für mindestens drei Tage in Strand- oder Erdlöchern vergraben (graved) und mit Steinen beschwert. Durch den physischen Druck und den osmotischen Druck der Beize wird Wasser aus dem Lachsfleisch herausgezogen. Zugleich fermentiert der Fisch dabei etwas. Durch Trocknung und gutartige Fermentation finden andere, Fäulnis bewirkende Mikroorganismen keine guten Lebensbedingungen mehr, wodurch die längere Haltbarkeit erreicht ist. Graved Lachs ist allerdings weder so trocken noch so lange haltbar wie der luftgetrocknete Stockfisch. Heute wird der Fisch nicht mehr vergraben, sondern nach Anbringung der Beize zur Reifung einige Tage lang in Kühllhäusern gelagert. Eine Fermentierung findet wegen der Kälte nicht statt, und der Fisch wird bei der modernen Methode auch nicht ganz so trocken wie in der traditionellen Herstellung. Echter Graved Lachs wird nicht geräuchert, die Haltbarkeit wird allein durch das Beizen erreicht.

Zum Graved Lachs wird heute meist eine relativ süße, kalte, mit viel Dill hergestellte Senfsoße serviert (schwed. Hovmästarsås, im deutschen Sprachraum auch als Graved-Lachs-Soße bekannt).“

Zutaten für Ananas mit Graved Lachsschinken:

36 Ananaswürfel, aus einer frischen Ananas geschnitten
18 Scheiben Graved Lachsschinken
evtl. etwas frisch gemahlener Pfeffer
Zahnstocher

Zubereitung:

Die Ananas schälen, den Strunk entfernen und Würfel aus dem Fruchtfleisch schneiden. Die Scheiben Graved Lachsschinken längs halbieren und um die Würfel wickeln. Gekühlt servieren.

Tunfischtatar in Gurkenschiffchen

Tunfischtatar in Gurkenschiffchen. Schnell zu machen, sieht super aus und schmeckt auch noch gut – für alle Liebhaber von rohem Fisch ein absolutes Muss.

Zutaten für den Tunfischtatar in Gurkenschiffchen (für eine Platte, ergibt 20-24 Stück):

2 Gurken
350g Tunfischfilet aus nachhaltigem Fang in Sushi-Qualität
200g Crème Fraiche
2-4 TL Wasabi-Paste (je nach Schärfegeschmack)
1 Limette
2 EL Sojasauce
4 EL Olivenöl
frisch gemahlener Pfeffer
Salz
2 TL schwarze Sesamsamen
Wer mag: Kresse oder Radieschensprossen zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die Gurke schälen und halbieren. Schräg in 3-4 cm große Stücke schneiden, das Kerngehäuse entfernen.
2. Das Tunfischfilet fein schneiden und mit der Sojasauce und dem Olivenöl marinieren. Wer mag kann Zesten der Limette zugeben.
3. Die Crème Fraiche mit dem Saft einer halben Limette, der Wasabi-Paste, einer Prise Salz und dem Pfeffer würzen.
4. Den Tatar auf die Gurkenschiffchen verteilen, etwas Crème Fraiche darüber geben. Mit schwarzem Sesam und Kresse garnieren.

Lachstartar auf Kartoffelchips mit Wasabi-Crème

Für ein Buffet hatte ich diese kleinen Happen zubereitet. Der Tartar ist schnell hergestellt, ebenso schnell ist dieses Gericht angerichtet. Ich finde es wichtig, möglichst naturbelassene Chips zu kaufen oder die Chips selbst herzustellen (wenn man Zeit hat): Einfach eine Kartoffel schälen und mit dem Sparschäler Scheiben abziehen, diese dann in etwas Fett frittieren (nicht zu dunkel werden lassen, da die Chips sonst bitter schmecken!).

Zutaten für den Lachstartar auf Kartoffelchips mit Wasabi-Crème (für ca. 40 Chips):

Zwei Tüten Kartoffelchips (ich habe naturbelassene Chips genommen)
400g Lachs ohne Haut (darauf achten, dass es sich um sehr frische Ware handelt)
Saft von 1 Limette
1 TL Chili-Flocken
1 Bund Koriander
2 EL Soja-Sauce
etwas Fischsauce (oder eine Prise Salz)
200g Crème Fraiche
5-6 TL Wasabi-Pulver

Zubereitung des Lachstartar auf Kartoffelchips mit Wasabi-Crème:

1. Den Lachs fein hacken. Limette, Soja-Sauce, Chili-Flocken (nach Gusto) und Fischsauce zugeben, gut vermischen. Koriander waschen, fein hacken und ebenfalls unter den Tartar heben.
2. Die Crème Fraiche mit dem Wasabi-Pulver verrühren.
3. Je einen Teelöffel Lachstartar auf einem Kartoffelchip anrichten, etwas Wasabi-Crème darüber geben. Ein Blatt Koriander als Dekoration auf die Crème geben und servieren.

Sardèle in Saór

Zutaten für die Sardèle in Saór (Reicht für etwa 20-30 Crostini):

375g möglichst kleine Sardinen, ohne Kopf und Schwanz, ausgenommen
Mehl
Olivenöl
Etwa 300ml Weißweinessig
75g Pinienkerne
75g Rosinen, über Nacht in ausreichend Wasser eingelegt
3-4 Zwiebeln
2 Baguette
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Sardinen schuppen und gründlich waschen. Etwas Mehl mit Salz und Pfeffer würzen und die Sardinen darin wenden. Dann in etwas Olivenöl rundherum braun braten. Auskühlen lassen.
2. Die Pinienkerne im Ofen bei 160°C goldbraun rösten. Das dauert etwa 10 Minuten – zur Sicherheit aber immer wieder nachsehen, damit die Pinienkerne nicht verbrennen.
3. Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden und in einer Pfanne bei moderater Hitze dünsten, bis sie karamellisieren und braun werden. Das dauert etwa 30 bis 45 Minuten. Mit Weißweinessig ablöschen. Die Zwiebeln sollten von der Flüssigkeit bedeckt sein. Pinienkerne und Rosinen (Ohne das Wasser) zugeben.
4. Nun müssen Zwiebeln und Sardinen in ein Gefäß geschichtet werden. Dabei sollte zuunterst eine Lage Zwiebeln sein, darauf die Sardinen, darauf wieder Zwiebeln und so weiter – wichtig ist nur, dass die letzte Schicht wieder aus Zwiebeln besteht. Luftdicht verschließen und mindestens über Nacht, besser 24 Stunden ziehen lassen.
5. Wenn die Sardinen gut durchgezogen sind, das Baguette in Scheiben schneiden und toasten. Dann mit Sardinen, Zwiebeln, Rosinen und Pinienkernen belegen. Die Sardinen sollten Raumtemperatur angenommen haben.

Champignos im Serrano-Mantel

Die Champignos im Serrano-Mantel sind herzhaft gebrillte Tapas aus Spanien. Sehr einfach und sehr lecker.

Zutaten

große Champignos
möglichst dünn geschnittener Serrano-Schinken
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Champignos putzen und die Stiele entfernen.
Die Champignon-Hüte in drei Scheiben Serrano-Schinken einpacken.
Den Schinken dabei nur leicht andrücken, der hält von allein.
Die verpackten Champignos zuerst auf der Stielseite grillen, bis der Schinken schön kross ist.
Dann umdrehen und von der anderen Seite grillen.
Danach nicht mehr umdrehen, damit der Saft, der sich innen bildet, nicht auslaufen kann.
Auf einer Platte anrichten und leicht pfeffern.

Käsecracker mit Salbei

für ca. 20-25 Stück

25 mittelgrosse Salbeiblätter
60 g Sbrinz, gerieben
60 g Gruyère, gerieben
1 EL Sesamsamen
½ EL schwarzer Pfeffer, gemahlen
½ EL Rosenpaprika

Käse, Sesam, Pfeffer und Paprika in einer Schüssel gründlich vermengen.
Die Salbeiblätter mit grossem Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen.
Jeweils einen gehäuften Esslöffel der Käsemischung auf die Salbeiblätter verteilen und leicht andrücken. Im auf 200°C vorgeheizten Ofen während 8-10 Minuten backen. Anschliessend auf dem Blech auskühlen lassen.

Orangen-Carpaccio mit Ziegenkäse, Olivenöl und Szechuan-Pfeffer

Zutaten für das Orangen-Carpaccio mit Chili, Ziegenkäse und Szechuan-Pfeffer

10 Orangen
5 rote Chili
5 Handvoll Petersilie
400g Ziegenkäse
Etwas Olivenöl
Etwas Akazienhonig
Salz, frischer Szechuan-Pfeffer

Zubereitung:

1. Orangen schälen und hauchdünn aufschneiden. Auf einen Teller legen. Chili fein hacken und über den Orangen verteilen. Ziegenkäse zerbröseln und ebenso verteilen. Petersilie fein hacken.
2. Etwas Olivenöl darüber gießen, den Szechuan-Pfeffer grob mörsern und darüber verteilen. Etwas Akazienhonig über die Orangen träufeln und zuletzt mit etwas Salz abschmecken. Dann die Petersilie darüber streuen und mit etwas lauwarmen Baguette servieren.

Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Cranberry-Chutney und Amaretto

Zutaten für die Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Shitake-Pilzen, Cranberry-Chutney und

Amaretto
300g frische Cranberries
10 EL Aceto Balsamico di Modena
15 TL Honig
15 Schalotten
1000g festkochende Kartoffeln
1000g Sellerie
2L Fleischbrühe
400g Shitake-Pilze (Besser: Steinpilze)
400ml Sahne
18-20 EL Amaretto
Muskat
Etwas Olivenöl
Salz, Pfeffer
5 Zweig frischer Rosmarin

Zubereitung:

1. Die Cranberries mit dem Aceto Balsamico di Modena und dem Honig etwa 30 Minuten marinieren.
2. Die Kartoffeln schälen und Würfeln. Den Sellerie schälen und würfeln. Die Schalotten fein hacken. Die Pilze putzen.
3. Die Cranberries mit der Marinade in eine Pfanne geben und unter Zugabe von etwas Wasser langsam erhitzen, bis sie eine Marmeladen-artige Konsistenz erreicht haben. Dann mit Zucker und Salz abschmecken.
4. Die Zwiebeln in einem großen Topf glasig dünsten. Kartoffeln und Sellerie zugeben, kräftig anrösten, dann mit der Fleischbrühe ablöschen und etwa 20 Minuten köcheln lassen.
5. Die Pilze in wenig Olivenöl anbraten und etwas salzen.
6. Die Suppe mit einem Pürrierstab pürieren – nicht zu fein und zu lange, weil die Kartoffeln sonst schleimig werden. Sahne zugeben und mit Amaretto, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
7. Suppe mit den Pilzen, dem Cranberry-Chutney und etwas Rosmarin anrichten.

Seeteufel im Wasabi-Honigmantel - dazu gebratene Pfifferlinge in Kürbiskernöl

Seeteufel:

5 Eier
500 g Tempura-Mehl
20 Seeteufelfilets, à 100 g
250 g Panko-Mehl
Salz
Pfifferlinge:
10 Zehen Knoblauch
10 cm Ingwer, frisch
10 Schalotten
10 EL Sonnenblumenöl
10 EL Sojasoße
2,5 EL Zucker
1000 g Pfifferlinge
20 EL Balsamico, süß
20 EL Kürbiskernöl
Wasabi-Honig-Soße:
5 Zitrone
5 EL Wasabi-Pulver
250 ml Blütenhonig
Salz

Anrichten:

20 EL Pistazien, ungesalzen (geschält)
10 Schoten Chili, frisch

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Seeteufel:

Ein Eigelb in etwas kaltem Wasser dünn verrühren (Die Masse soll in etwa die Konsistenz von Pfannkuchenteig haben). Dazu zwei Drittel des Tempura-Mehls einrühren. Die Fischfilets etwas salzen und im verbliebenen Tempura-Mehl wälzen, dann in den Teig geben und zuletzt im Panko-Mehl wälzen.

Das Öl auf 160 Grad erhitzen. Die Fischfilets im heißen Fett goldgelb herausbacken. Im vorgeheizten Backofen warm stellen.

Pfifferlinge:

Den Knoblauch und Ingwer fein hacken. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Mit Sojasoße ablöschen und mit Zucker karamellisieren. Den Knoblauch und Ingwer dazu geben und eine weitere Minute ziehen lassen. Die geputzten Pfifferlinge dazu geben, kurz anbraten und mit Balsamico abschmecken. Kurz vor dem Servieren das Kürbiskernöl zu den Pfifferlingen geben.

Wasabi-Honig-Soße:

Den Saft der Zitrone auspressen. Etwas Wasser mit Wasabi zu einer dicklichen Paste verrühren und zehn Minuten ziehen lassen. Mit Zitronensaft und Blütenhonig verrühren. Mit etwas Salz abschmecken.

Anrichten:

Auf 20 Tellern die Pfifferlinge verteilen. Den Seeteufel aus dem Backofen nehmen und darauf legen. Die Wasabi-Honig-Soße darüber fließen lassen. Die klein gehackten Pistazien darüber streuen. Nach Geschmack mit frischem Chili abrunden.

Blaubeerensorbet

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Gefrieren: ca. 6 Stunden

20 gekühlte Gläser

1200 g Blaubeeren

8,5 dl Wasser

350 g Zucker

1 1/2 TL Zitronensaft

4 Eiweiss, mit 3 Prise Salz steif geschlagen

30 EL Blaubeerensaft

3–4 TL Grand Marnier nach Belieben

Zubereitung

Holunderbeeren, Wasser, Zucker und Zitronensaft aufkochen. Zugedeckt 5 Minuten kochen. Alles durch ein Sieb streichen, dabei den Saft auffangen (ca. 4 dl). Saft abkühlen lassen.

Holundersaft und Eischnee mit dem Schwingbesen sorgfältig mischen. Die Masse 2–3 cm hoch in ein flaches Gefäss giessen. Unter häufigem Rühren mit dem Schwingbesen während 4–5 Stunden im Tiefkühler gefrieren. Vor dem Servieren mit den Schwingbesen des Handrührgeräts oder im Mixer glatt rühren, nochmals 1 Stunde gefrieren.

Aus dem Sorbet Kugeln formen, in die gekühlten Gläser geben. Holundersirup und nach Belieben Grand Marnier darübergiessen, sofort servieren.

Die Masse kann auch in der Glacemaschine gefroren werden.

Schneller geht es mit 1,4 l Holundersaft aus der Flasche.

Holundersaft ist in Drogerien mit Reformabteilung oder in Reformhäusern erhältlich.

Nach Belieben und Jahreszeit mit Holunderblüten garnieren.

Saltimbocca mit Polenta, Kalbsfilet und Kürbis

Zubereitung

1250 ml Milch
2500 ml Geflügelfond
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss
750 g Instant-Polenta
250 g frisch geriebener Parmesan
2000 g Muskat- oder Butternuss-Kürbis
2000 g Kalbsfilet (ohne Haut und Sehne)
20 Scheiben Parmaschinken
20 EL Olivenöl
5 TL Zucker
60 Salbeiblätter
250 g Butter
500 ml Kalbsfond
10 EL Aceto balsamico bianco
1 runder Ausstecher (6 cm Durchmesser)

Zubereitung

Milch mit Geflügelfond in einem Topf aufkochen und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Die Polenta in die kochende Flüssigkeit rühren und unter Rühren weitere 3-4 Minuten köcheln lassen. Dabei weiterrühren und die Polenta vollständig ausquellen lassen. Den Parmesan unterrühren. Das Blech mit Backpapier auslegen. Die heiße Polenta darauf geben und mit einer Palette gleichmässig verstreichen, mit Frischhaltefolie abdecken und etwa 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Inzwischen den Kürbis in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit einem Ausstecher 50-60 Kreise aus den Scheiben ausstechen. Mit einem Ausstecher aus der kalten Polenta 60 Kreise ausstechen.

Das Kalbsfilet kalt abbrausen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in etwa 1,5 cm dicke Scheiben (es sollte 40 Scheiben ergeben) schneiden. Die Fleischscheibe mit der flachen Messerspitze etwas dünner drücken. Eine beschichtete Pfanne erhitzen, die Schinckenscheiben darin ohne Fett auf beiden Seiten in etwa 2 Minuten knusprig braten. Dann auf Küchenpapier abtropfen lassen. Jede Scheibe in 2 Stücke brechen.

8 EL Öl in derselben Pfanne erhitzen, die Kürbisscheiben darin auf jeder Seite 2-3 Minuten braten. Die Scheiben mit Zucker bestreuen und den Zucker leicht karamellisieren lassen. Den Kürbis mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und warm halten.

Das restliche Öl in der Pfanne erhitzen, die Polentascheiben darin auf beiden Seiten 2-3 Minuten goldbraun braten und ebenfalls warm stellen.

Die Filetscheiben mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salbei waschen und trocken tupfen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, Filetscheiben und Salbeiblätter darin auf jeder Seite etwa 1 Minute braten. Die Pfanne beiseitestellen. Fleisch und Salbei herausnehmen. Kalbsfond und Essig unter den Bratensatz rühren und in 2-3 Minuten sämig einkochen lassen.

Je 3 Polentascheiben in der Mitte der Teller anrichten. Darauf jeweils 2 Filetscheiben, 2 Schinckenscheiben, 2-3 Kürbisscheiben und einige Salbeiblätter schichten. Mit etwas Bratenfond beträufeln und servieren.

Nussiger Kürbis mit Granatapfel und Büffelmozzarella

Hokkaido-Kürbis in Spalten zerlegen, 4 kleine Zwiebeln grob dazu aufschneiden. 4 kleine Hand voll Paranüsse im Mörser grob zerteilen und mit Zwiebel und Kürbis auf ein Backblech geben. Würzen mit Meersalz, Pfeffer, vier kleinen Löffeln Kreuzkümmelsamen, ein wenig Fenchelsamen und vier Kapseln Kardamom (die letzteren drei im Mörser fein mahlen – alternativ eben als Pulver). Alles mit ca. 1:1 Sesamöl und Olivenöl vermischen und ca. 20 Minuten bei 180 Grad im Ofen backen, bis der Kürbis weich ist.

Für das Dressing die Kernen aus 1 ½ bis 2 Granatäpfeln befreien (vielleicht ohne wie ich die ganze Küche einzusauen), den Saft ebenfalls auffangen und alles mit ein einigen Löffeln Sauerrahm, ein wenig Olivenöl, Meersalz und Pfeffer vermengen.

Den fertig gegarten Kürbis mit 3-4 Kugeln zerrupftem Mozzarella (ich gebe zu – diesmal hatte ich leider! “nur” normalen Mozzarella – lieber wäre mir der vom Büffel gewesen) und dem Dressing anrichten.

Dörrpflaumen in Rotwein mit Vanilleglacé

600 g Dörrpflaumen
1,3 l Rotwein (Baujolais oder Dôle)
2 Zimtstangen
3 Nelken
3 Kardamonkapseln oder Pulver
2 Esslöffel Zucker
1 Orange mit Schale in Scheiben
1 dl süsser roter Portwein
2 TL Maizena
3 EL Kirsch
5 dl Halbrahm
½ EL Zimt
Vanilleglacé

Zubereitung

600 g Dörrpflaume ohne Steine in eine Schüssel geben
1,3 Liter Rotwein darübergossen, Pflaumen 1-2 Stunden einweichen, in eine weite Pfanne geben.
Zimtstangen, Nelken, Kardamonkapseln, 2 EL Zucker und 1 Orange in Scheiben begeben, 3-5 Minuten köcheln, Pflaumen mit Drahtkelle herausnehmen. Wein auf die Hälfte einkochen, Gewürze entfernen.
Portwein begeben
Maizena mit Kirsch anrühren und in den Gewürzwein rühren. „ Minuten köcheln, bis der Wein leicht gebunden ist. Über die Pflaumen giessen, abkühlen.
Halbrahm mit ½ Esslöffel Zimt mischen, zusammen steif schlagen
Vanilleglacé zusammen mit den Pflaumen und Sud anrichten, mit Schlagrahm garnieren und servieren.

Vanilleglacé

In einer Schüssel Milch mit Sahne und 150 g Zucker verrühren. Separat den Qimiq mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen und unter Rühren Milchmasse und Vanillezucker hinzufügen. In den Eisbehälter in Portionen (ca. 3-4 Durchgänge) des Il Gelataio geben. Das Eis ist nach ca. 30 Minuten fertig.