

Smørebrød

Weihnachtsessen

Kochsession 247

21. November 2015



Apéro

Weihnachtliche Crevetten an fünf Gewürzen Vietnam
Gurkenhütchen
Schinkenröllchen auf Kräcker
Pastetli gefüllt mit
Luzerner Ei-Tatar / Beefsteak-Tatar / Schottischem-Rauchlachs-Tatar

kalte Vorspeise

Hirsch-Roastbeef aus den Wäldern am Pilatus im Gewürzmantel
mit Sauerrahmmousse Kartoffelchips und Preiselbeergelee
in Begleitung von Grüner Smoothie

warme Vorspeise

Kürbis-Ingwer-Crème Suppe
mit leichtem Hauch von Orangen, Äpfel und steirischem Kürbiskernenöl
Begleitet vom Nüsslisalat

Pasta

Spaghettini an Baumnuss-Pfeffersauce

Hauptgang I

Felchen aus dem Vierwaldstättersee
mit Kräuter Butterbrösmeli
Begleitet von
Bratkartoffeln, Junge Rüebli und glacierte Gurke

Loch

Grapefruit-Sorbet im Campari Bad
ala Smorebrod

Hauptgang II

English Roast beef, Yorkshire Pudding
begleitet von Saisonalem Gemüse-Bouquet

Käse Gang

Gorgonzola
Napf-Brie
Belper Knolle

Dessert

Zwilling Schoggi-Traum
mit Orangen Kompott

Mengen für 20 Personen



Apéro

Weihnachtliche Crevetten an fünf Gewürzen Vietnam

20 Stück grosse Scampi
5-Gewürze-Pulver
(Pfeffer, Zimt, Gewürznelken,
Fenchelsamen, Sternanis-Pulver)

Crevetten mit dem Gewürz-Pulver marinieren.
Auf Grill oder in der Bratpfanne braten.

Dekoration: Krautsalat, Zitronenschnitze



Gurkenhütchen

1 Salatgurken ca. 600g
400 g Ricotta
10 g Gewürzschinken
 Salz, Pfeffer

1 rote Peperoni

Die Gurke in ca. 5 mm grosse Scheiben schneiden, auf
Teller legen.
Für den Belag alle Zutaten gut verrühren, würzen.
Die Masse in einen Spritzsack mit glatter grosser Tülle
füllen. Je ein "Hütchen" auf die Gurkenscheiben spritzen.

Garnieren mit Peperoniwürfelchen



Schinkenröllchen auf Kräcker

6 Schinkenscheiben
1 Cantandou mit Kräutern
2-3 EL Quark
 Salz, Pfeffer

20 Crackers
 Schnittlauch

Schinkentranchen auslegen, Kräuterkäse, Quark mischen
würzen,

Die Masse auf die Schinkentranchen streichen, in Alu-Folie wickeln / aufrollen und Tiefkühlen.

Crackers auslegen, Schinkenrollen antauen lassen, Scheiben Schneiden und auf die Cracker legen,

Garnieren mit Schnittlauch



Pastetli gefüllt

3x 20 Stück

Luzerner Ei-Tatar

2	dicke Eier
2	Essiggurken
120 g	Thomynaise light Mayonnaise
	Peterli oder Schnittlauch

Eier grob hacken, Essiggurken in kleine Würfel schneiden
Mit Mayonnaise zu einer Masse vermengen und in die
Pastetli dressieren.

Dekoration: etwas Petersilie oder Schnittlauch



Beefsteak-Tatar

140 g	Rindfleisch
30 g	Zwiebel
30 g	Essiggurken
30 g	Sweet and sour Sauce oder Sweet Chili Sauce
20 g	Hot Chili Sauce
	Zitronenpfeffer
60 g	Heinz Ketchup
	Cognac

Rindfleisch, Zwiebeln und Essiggurken fein hacken, mit den Saucen zu einer geschmeidigen Masse
vermengen.

Mit Zitronenpfeffer abschmecken.

Nach Belieben mit Cognac verfeinern.

Dekoration: Kapern

Schottischem Rauchlachs-Tatar

200 g	Rauchlachs
	Sauerrahm
	Schnittlauch
	Salz, Pfeffer
1	Zitrone Saft

Lachs hacken mit den Zutaten mischen

Mit wenig Salat, Zitronensaft abschmecken.

Dekoration: Schnittlauch oder Dill

Kalte Vorspeise

20 Personen-Vorspeise

Hirsch-Roastbeef im Gewürzmantel mit Sauerrahmmousse Kartoffelchips und Preiselbeergelee

Hirschrücken

500 g	Hirschrücken
Öl	zum Anbraten
	Meeressalz
1 Tl	geschrotete Korianderkörner
3 El	geschroteter bunter Pfeffer
1 Tl	Rosmarin
1 Tl	Thymian
1 Tl	Wacholder
2	Gewürznelken
1	Zimtstange



Den Hirschrücken mit der Gewürzmischung einreiben und in Vakuumbierbeutel einschweissen. Einen Tag marinieren.

Den marinierten Hirschrücken im heissem Öl scharf anbraten. Anschliessend das Fleisch bei einer Kerntemperatur von 58° Grad ca. 90 Minuten in den Backofen geben. Danach das Fleisch aus dem Ofen nehmen und auf dem Gitter auskühlen lassen.

Sauerrahmmousse

300 g	Sauerrahm
200 g	Crème Fraîche
40 g	Tafelkren „Meerrettich“
8 Blatt	Gelatine
80 ml	Schlagobers „Vollrahm“
	Salz
	Zitronensaft

Sauerrahm mit Crème Fraîche verrühren und mit Salz und Zitronensaft würzen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und nebenbei die Sahne erhitzen. Danach die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und anschliessend mit Sauerrahmmasse verrühren. Das fertige Mousse in den tiefen Teller abfüllen und kaltstellen.

Kartoffelchips

3 grosse	blaue St. Galler Kartoffel
----------	----------------------------

Kartoffel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Anschliessend in heissem Fett goldbraun backen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Preiselbeergelee

1 Liter	Preiselbeersaft
24 Blatt	Gelatine
2 El	Gelierzucker
2 Tl	Koriander gemahlen

Gelatine in Wasser einweichen. Preiselbeersaft, Zucker und Koriander vermengen und aufkochen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und fertig ist das Preiselbeergelee. Die Flüssigkeit auf einem mit Klarsichtfolie ausgelegtem Backblech giessen „ca. 3-4 mm dick“ und auskühlen lassen.

20	Andenbeeren
20	Heidelbeeren
40 Spitzen	von Bohnenkrautzwige oder Rosmarinzwige

Anrichten: Einen Streifen des Preiselbeergelle über das Sauerrahmmousse legen. Drei Scheiben des Hirschrückens darauf anrichten.

Dekoration: Andenbeere, Heidelbeere, Kartoffelchips und Bohnenkrautzwige

Grüner Smoothie (als Beilage zu Hirsch-Roastbeef)

20 Pers a 1 dl

4	Äpfel
2	Bananen
½	Zitrone geschält
200 g	Spinat
1000 ml	Wasser
	Zitronensaft nach Belieben

Alles mixen bis schön cremig,
falls erforderlich zwischendurch kühlen
Mit Apfelscheibe dekorieren



Warme Vorspeise

20 Pers a 1.5 dl

Kürbis-Ingwer-Crème Suppe

Begleitet vom Nüsslissalat

1500 g	Muskatkürbis in Würfel geschnitten
10	Äpfel geschält und entkernt, in grobe Würfel geschnitten
10	Rüebli in Würfeln
10	Zwiebeln geschnitten
5	Orange ausgepresst
10 Msp	Currypulver
300 g	Butter
200 g	Ingwer in grobe Scheiben geschnitten
10 dl	Geflügel-Bouillon
10 dl	Rahm
100 g	Mascarpone
	Salz
	Kürbiskern-Öl
	Kürbiskernen
	Nüsslissalat
3	Orange filetiert
2 dl	Rahm geschlagen



Zwiebeln, Äpfel, Rüebli und Ingwer in Butter glasig dämpfen.

Kürbis für etwa 5 Minuten mitdämpfen, mit Orangensaft und Bouillon ablöschen und gut aufkochen.

Rahm, Mascarpone und etwas Currypulver dazugeben und ca. 10 - 12 Minuten weich kochen.

Im Mixbecher gut durchmischen, bis die Suppe schön sämig wird. Anschliessend durch ein Spitzsieb passieren.

Eventuell mit Salz abschmecken und nochmals kurz aufkochen.

Anrichten

mit ein paar Tropfen Kürbiskern-Öl beträufeln, man kann auch etwas Kürbiskernen darüber streuen und ein Rahmspritzer drauf geben.

Tellerbegleitung

etwas Nüsslissalat mit Orangenschnitz

Pasta

Spaghettini an Baumnuss-Pfeffersauce

20 Personen-Vorspeise

400 g	Spaghettini No3 frisch gemacht von Rolf
400 g	Weissmehl
4	Eier

Mehl und Eier in die Schüssel der Knetmaschine geben und solange kneten bis der Teig schön glatt, glänzend und elastisch ist.

In eine Klarsichtfolie wickeln und ca. eine ½ Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig in vier bis fünf Portionen teilen, ein Portion wird verarbeitet, die anderen Stücke in Folie packen und in den Kühlschrank legen.

Den Teig flachdrücken und mit dem grössten Abstand durch die Walzen der Nudel-Maschine drehen, zusammen falten und diesen Vorgang mehrmals wiederholen bis der Teig glatt und geschmeidig ist.

Immer wieder den Walzenabstand verringern bis der Teig nur noch die Dicke eines Bierdeckels hat. Falls der Teig zu lang wird, einfach halbieren.

Das fertige Teigblatt dünn mit Mehl bestäuben und durch die Nudel-Schneidwalzen drehen.

Die fertigen Nudeln auf einem Backblech locker in den Kühlschrank stellen und die nächste Portion verarbeiten.

Salzwasser in einer grossen, hohen Pfanne zum Kochen bringen, Nudeln portionenweise fest kochen.

4	Peperoncini, entkernen, fein schneiden
4	Zwiebeln gehackt
4	Knoblauchzehen gehackt
4 El	Kochbutter
8 dl	Bouillon
400 g	Pfeffer-Boursin oder Cantadou
4 El	Zitronensaft
2 Bund	Schnittlauch (Bärlauch)
6 dl	Halbrahm
160 g	Baumnüsse
	Salz und Pfeffer

Pepperoncini, Knobli, Zwiebeln im Butter andünsten. Bouillon zugeben ca. 20 min köcheln. Pfefferkäse und Zitronensaft zugeben.

Schnittlauch und Halbrahm zugeben, gut rühren und nochmals kurz aufkochen.

Baumnüsse fein hacken kurz anrösten, sofort aus der Pfanne nehmen da sie sonst zu dunkel werden.

Anrichten: Teigwaren Bratengabel aufrollen und auf Teller anrichten.
Sauce darüber träufeln, Nüsse darauf streuen und mit Schnittlauch garnieren.



Hauptgang I

20 Personen

**Felchen aus dem Vierwaldstättersee
mit Kräuter Butterbrösmeli
Begleitet von Bratkartoffeln, Junge Rüebli und
glacierte Gurke**

Felchen

9 Zweige	Majoran
9 Zweige	Oregano
9 Zweige	Thymian
300 g	Butter weich
6 El	Senf grob
75 g	Paniermehl
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1000 g	Felchenfilets ca. 2 Filets
6 El	Mehl
6 El	Rapsöl



Die Kräuter abzupfen und fein hacken.

In einer kleinen Schüssel die Butter glatt rühren. Die Kräuter, den Senf und das Paniermehl beifügen und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Fischfilets wenn nötig unter kaltem Wasser kurz spülen und anschliessend gut trockentupfen. Mit einer Fischpinzette die Filets entgräten.

Die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Hautseite nach oben auf die Arbeitsfläche legen und das Mehl dünn darüber sieben.

Eine beschichtete Bratpfanne mit dem Öl erhitzen. Die Felchenfilets portionenweise darin anbraten. Dazu die Filets zuerst mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen und so lange auf der Hautseite braten, bis der Fisch halb gar ist, dann die Filets wenden und fertig braten. Auf eine vorgewärmte Platte geben und warm stellen, bis alle Fischfilets gebraten sind.

Zum Schluss die Butter in die Pfanne geben und aufschäumen lassen. Noch so lange in der Pfanne belassen, bis die Brösel leicht gebräunt sind.

Die Felchenfilets auf vorgewärmten Tellern anrichten und die Kräuter- Brösmeli darüber verteilen.

Die Felchen gehören zur Familie der Salmoniden und sind mit dem Lachs verwandt. Dieses einfache Gericht kann man auch mit anderen Fischen aus Schweizer Seen wie zum Beispiel Brachsmen, Albeli, Schleien oder Egli zubereiten. Da diese in der Regel nur bei den Fischern direkt erhältlich sind, sind auch klassische Zuchtfische wie Forellen oder Saibling eine gute Alternative.

Junge Bratkartoffeln

40 kleine	fest kochende Kartoffeln
	Salz
	Butter

Kartoffeln im Salzwasser al dente kochen, abkühlen, halbieren und in Butter goldbraun anbraten

Gemüse

20 Junge	Rüebli mit grün
	Salz
	Butter

3	Salatgurken
	Salz
	Zucker
	Butter

In Bratpfanne glasig anschwitzen

Loch

für 20 Personen

Grapefruit-Sorbet im Campari Bad

900 g	Zucker
100 cl	Wasser
100 cl	Pink Grapefruit Saft oder Saft von 6 Stück Grapefruit
5	Zitrone Saft
6.25 dl	lieblicher Weisswein
40 cl	Campari
10	Eiweiss

Zubereitung

Zucker und Wasser zu Sirup kochen und erkalten lassen
Grapefruit- und Zitronensaft mischen, abseihen und den Wein dazugeben,
dann auch Campari und Zuckersirup beifügen.
Eiweiss halbstief schlagen und mit dem Schneebesen kräftig unter die Mischung rühren
Schön schaumig frieren, d.h. oft umrühren oder in der Sorbetiere bereiten

Zuletzt mit Minze oder Basilikum garnieren



Hauptgang II

für 20 Personen

English Roastbeef - Yorkshire Pudding

Roastbeef

3.0 kg Roastbeef

Marinade

3 El	Senf
6 El	Aceto Balsamico
9 El	Rotwein
15 El	Bratcrème
6 El	Worcestershire-Sauce
6	Knoblauchzehen, gepresst
4 ½ Tl	Rosmarin, fein gehackt
4 ½ Tl	Thymian, fein gehackt
4 ½ Tl	Pfefferminze, fein geschnitten



Senf und alle Zutaten bis und mit Pfefferminze verrühren, Fleisch damit bestreichen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 12 Std. marinieren.

Fleisch ca. 1 Std. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen, Marinade abstreifen.

Yorkshire Pudding

300 g	Mehl
1 ½ Tl	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
4.5 dl	Milch
5	Eier, verkopft
2 ¼ El	Butter, flüssig
1.5 dl	Wasser

Mehl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen. Milch dazu giessen, mit dem Schwingbesen glatt rühren. Eier, Butter und Wasser darunter rühren, zugedeckt ca. 20 Min. quellen lassen.

Form auf ein Backblech stellen, ca. 5 Min. auf der untersten Rille im auf 240 Grad vorgeheizten Ofen heiss werden lassen. Die Form ausbuttern. Den Teig nochmals gut umrühren, in die heisse Form giessen.

Grillieren

Roastbeef auf dem Gitter in der oberen Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens legen, gleichzeitig dem Yorkshire Pudding in der Form auf einem Backblech auf der untersten Rille ca. 30 Min. bei 240 Grad Grillieren, bis 55 Grad Kerntemperatur erreicht sind.

Roastbeef vom Grill nehmen, zugedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Yorkshire Pudding im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen warm halten.

Hinweis

Yorkshire Pudding ist in England die klassische Beilage zu Roastbeef. Er wird unter dem Fleischstück mitgebacken und dabei mit dem Bratenjus durchtränkt.

Sauce Béarnaise

ergibt ca. 10 dl

5 dl	Weisswein
5 El	Estragon Essig
5	Schalotte, fein gehackt
5	Estragonzweiglein
20	weisse Pfefferkörner, zerdrückt
10	frische Eigelbe
500 g	Butter, kalt, in Stücken
5 El	Estragonblättchen, fein gehackt
	Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Wein bis und mit Pfefferkörnern auf ca. 2 Esslöffel einkochen, Flüssigkeit in dünnwandige Schüssel ab sieben, abkühlen.

Eigelbe darunter rühren, mit dem Schwingbesen im heissen Wasserbad (knapp unter dem Siedepunkt) ca. 3 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist.

Butter portionenweise unter Rühren begeben. Weiterrühren, bis die Sauce cremig ist. Schüssel herausnehmen, kurz weiterrühren.

Estragon begeben, würzen.

Röstzwiebeln

5 grosse	Zwiebeln
	Butter

Zwiebelringe in etwas Butter goldbraun und kross braten

Gemüse

40 Stück	Sherry Tomaten am Zweig (immer zwei Stück an einem Zweig pro Person)
40 Röschen	Broccoli
2 grosse	Kohlrabi in Halbmond Form ausgestochen
10 mittlere	Rüebli längs geschnitten

In verschiedenen Geschmacksrichtungen zubereiten

Servieren: Auf vorgewärmten Tellern anrichten;
Ein rund ausgestochener Yorkshire Pudding auf den Teller legen,
Roastbeef in dünne Tranchen schneiden, 2 Stück pro Person, darüber legen.
Röstzwiebeln auf dem Roastbeef verteilen.
Sauce auf einer Seite des Fleisches geben, auf den restlichen freien Stellen des Tellers das Gemüse anrichten.

Käse Gang

400 g Belper Knolle

400 g Gorgonzola

400 g Brie

Pfefferhonig lala Philipp

100 g Flüssigen Honig
 Schwarze und grüne Pfefferkörner
 zerdrückt
 Rosa Pfeffer zerdrückt
 Koriandersamen zerdrückt

Optional Szechuanpfeffer, Anissamen, Senfsamen

Optional schwarzer Kümmel (hat nichts mit Kümmel zu tun)

Optional getrocknete Speiseblüten



Aus Erfahrung nehme ich ca. 120 - 150g Honig für 1 kg Käsemäckli

Dekoration:

Birnen

Trauben blau

Trauben weiss

Nüsse

Dateln

Dessert

für 20 Personen je ein Nockerl

Zwilling Schoggi-Traum mit Orangen

Dunkle Toblerone-Mousse

150 g	braune Toblerone-Schokolade
1 frisches	Ei
1 EL	Puderzucker
2 dl	Vollrahm
¼ Tafel	Zartbitterschokolade

Toblerone-Schokolade zerbröckelt in eine Schüssel geben
Wasser, siedend darüber giessen, ca. 2 Min. stehen lassen.
Wasser sorgfältig bis auf ca. 1 Esslöffel abgiessen, Schokolade glatt rühren

Ei, Puderzucker in einer Schüssel gut verrühren,iterrühren, bis die Masse heller ist,
sofort gut mit der Schokolade verrühren

Zartbitterschokolade in kleine Stücke hacken und unter die Masse ziehen
Vollrahm, steif geschlagen sorgfältig mit dem Gummischaber unter die Masse ziehen, zugedeckt ca.
3 Std. kühl stellen

Helle Toblerone-Mousse

150 g	weisse Toblerone-Schokolade,
1 frisches	Ei
1 EL	Puderzucker
2 dl	Vollrahm
¼ Tafel	weisse Toblerone-Schokolade

Toblerone-Schokolade zerbröckelt in eine Schüssel geben
Wasser, siedend darüber giessen, ca. 2 Min. stehen lassen. Wasser sorgfältig bis auf ca. 1 Esslöffel
abgiessen, Schokolade glatt rühren

Ei, Puderzucker in einer Schüssel gut verrühren,iterrühren, bis die Masse heller ist,
sofort gut mit der Schokolade verrühren

weisse Toblerone-Schokolade in kleine Stücke hacken und unter die Masse ziehen
Vollrahm, steif geschlagen sorgfältig mit dem Gummischaber unter die Masse ziehen, zugedeckt ca.
3 Std. kühl stellen

Servieren: Heisse / flüssige dunkle Schokolade mit einem breiten Pinsel quer über den Teller
ziehen. Je ein Nockerl vom hellen und dunklen Mousse mit 2 heiss abgespülten
Esslöffeln abstechen, auf Tellern anrichten.

Dekoration: Mit gehackten Pistazienkernen oder Pfefferschrot bestreuen. Eventuell eine kleine
Frucht z.B. Erdbeere aufschneiden und daneben anrichten.



Kaffee

Mandel Kakao Sterne

3	Eiweiss
250 g	Puderzucker
300 g	gemahlene Mandeln
25 g	Kakao

Teig:

Eiweiß in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen.

Puderzucker sieben und nach und nach unterrühren.

Zum Bestreichen der Sterne 4 gut gehäufte EL Eischnee beiseite stellen.

Mandeln und Kakao (1/2 TL zurücklassen) vorsichtig auf niedrigster Stufe unter den übrigen Eischnee rühren.

Arbeitsfläche mit Puderzucker bestreuen und den Teig etwa 1/2 cm dick ausrollen.

Sterne (etwa 5 cm) ausstechen und auf das Backblech legen.

3 TL des zurückgelassenen Eischnees mit dem Kakao verrühren und in einen kleinen Gefrierbeutel geben.

Sterne mit zurückgelassenem Eischnee bestreichen. Vom Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden und Verzierungen aufspritzen.

Backen.

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 140°C

Heißluft: etwa 120°C

Einschub: unten

Backzeit: etwa 15 Min.

Das Gebäck muss sich beim Herausnehmen auf der Unterseite noch etwas weich anfühlen. Die Sterne mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.