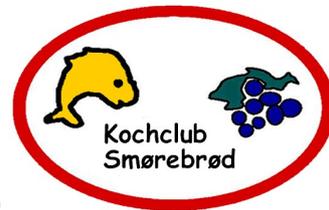


# Kochsession 258

vom 19. November 2016



## Weihnachtsmenü

\* \* \* \* \*

### **Apéro**

Ananasspieße mit Culatello di Parma  
Artischocken-Paste mit Vin Santo  
Crevetten-Speck-Spiesschen  
Federkohl-Chips  
Oliven  
Panierte Avocadoschnitze

\* \* \* \* \*

### **Salat**

Japanisch gewürzter Thunfisch auf Blattsalat

\* \* \* \* \*

### **Suppe**

Rieslingsuppe mit Bündnerfleisch

\* \* \* \* \*

### **Hauptgang**

«Les Trois Filet»

\*\*\* 1. Teller \*\*\*

Schweinfilet an Limetten-Hollandaise  
Pasta von «Safra - Bottega della Pasta»  
gedämpfte Tomate  
Dörrbohnen

\* \* \* \* \*

\*\*\* *Auflockerung* \*\*\*

Clementinen Sorbet mit Prosecco

\*\*\* *2. Teller* \*\*\*

Rindsfilet mit Orangen-Curry-Butter  
Kalbsfilet auf Pastinaken-Mousseline  
Süßkartoffelstock  
Apfelrotkraut  
Rosenkohl

\* \* \* \* \*

***Dessert***

Zimt-Pannacotta mit Kaki  
Kaki-Pistazien-Stangen

Kaffee mit prickelnder Frucht

\* \* \* \* \*

Prosecco: Selezione del Valter, Dry - Val de Cune, Italien  
Weisswein: Silentum Bianco Irpinia Greco DOC 2014 - Kampanien, Italien  
Rotwein: Edizione Cinque Autoconi Farnese 2013 - Apulien, Italien  
Degistif: Vieille-Williams, Brennerei Südhang Eschenbach

Menü ausgelegt für 18 Personen

## **Apéro**

### **Ananasspiesse mit Culatello di Parma**

für 8 Portionen

1	Chilischoten
4 EL	Olivenöl
	Salz
2	Mini-Ananas
4	Lattichblätter
300 g	Culatello di Parma



**1** Chilischote längs halbieren, Kerne entfernen. Schote in feine Streifen schneiden. Zum Öl geben und leicht salzen. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Ananas schälen, Augen entfernen. Fruchtfleisch längs achteln. Achtel in je 3 mundgerechte Stücke schneiden. Lattich in Quadrate schneiden. Mit je 1 Tranche Culatello di Parma auf die Ananasstücke spießen. Mit Chiliöl beträufeln.

### **Artischocken-Paste mit Vin Santo**

für 6 Portionen

2	Knoblauchzehen
1	Zwiebel klein
280 g	Artischockenherzen in Öl eingelgt, abgetropft
30	Oliven grün, entsteint
1 EL	Olivenöl
2 dl	Vin Santo (Süsswein)
1 Bund	Petersilie glattblättrig
	Salz
	Pfeffer
400 g	Baguette



**1** Knoblauch und Zwiebel fein hacken. Mit Artischockenherzen und Oliven im Öl andünsten. Mit Vin Santo ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen. Alles pürieren. Petersilie fein hacken. Unter die Masse ziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Brot in Scheiben schneiden und toasten. Mit der Paste servieren.

### **Crevetten-Speck-Spiesschen**

für 8 Portionen

2	Limetten
8 Zweige	Koriander
2	Chilischoten
8 EL	Olivenöl
2 TL	Honig flüssig
2 EL	Sojasauce
2 EL	Sesamsamen
10 g	Ingwer
	Salz
	Pfeffer
48	Crevetten gekocht à ca. 10 g
24	Kräuterspeck



**1** Hälfte der Limette auspressen, Rest in Schnitze schneiden. Koriander hacken. Chili entkernen und hacken. Alles mit Öl, Honig, Sojasauce und Sesam mischen. Ingwer fein dazureiben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Je 2 Crevetten mit 1 aufgerollten Specktranche auf Holzspiesschen stecken. Ohne Fettzugabe ca. 2 Minuten braten. Mit Sauce und Limettenschnitzen servieren.

## Federkohl-Chips

für 8 Portionen

400 g	Federkohl
5 EL	Olivenöl
	Fleur de sel zum Bestreuen



**1** Backofen auf 120 °C Umluft vorheizen. Federkohl rüsten, grobe Blattrippen entfernen. Blätter gut trocken tupfen.

**2** Blätter auf zwei mit Backpapier belegte Bleche verteilen. Mit Öl beträufeln. Salz darüberstreuen. Öl, Salz und Kohlblätter mit den Händen gut mischen. Im Ofen 20–30 Minuten trocknen lassen, dabei einmal vorsichtig wenden. Ofentür mit einer Kelle leicht offen halten, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Chips herausnehmen und abkühlen lassen

## Oliven

für 8 Personen

200 g	Oliven schwarz
200 g	Oliven grün
200 g	Oliven mit...

## Panierte Avocadoschnitze

für 8 Portionen

4	Avocados fest
4	Eiweiss
4 EL	Mehl
12 EL	Panko* oder helles Paniermehl
12 EL	Erdnussöl
	Salz
	Piment d'espelette in Flocken aus dem Delikatessgeschäft
2	Limetten
	Sweet'n'Sour-Sauce zum Servieren



**1** Avocados halbieren und entkernen. In Schnitze schneiden. Eiweiss verquirlen. Avocados nacheinander im Mehl, Eiweiss und zuletzt Panko panieren. Öl erhitzen und Avocadoschnitze darin rundum knusprig braten. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Avocados mit Salz und Piment d'espelette würzen. Limettenschale fein abreiben, darüberstreuen. Frucht auspressen. Avocadoschnitze mit Saft beträufeln und mit Sweet'n'Sour-Sauce servieren.

## **Salat**

### **Japanisch gewürzter Thunfisch auf Blattsalat**

für 8 Personen

#### Würzflüssigkeit

2 TL	Reisessig
6 EL	Sherry
2 EL	Sesamöl dunkel
6 EL	Sojasauce
2 Stk	Peperoncini rot, fein gehackt
4 Stk	Knoblauchzehen gepresst
2 TL	Rohrzucker

**1** Essig mit den restlichen Zutaten aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. kochen. 1/3 der Flüssigkeit in einen tiefen Teller geben, etwas abkühlen, Rest beiseite stellen

#### Thunfisch

2 EL	Olivenöl zum Braten
5 Tranchen	Thunfisch (je ca. 150 g, ca. 2 cm dick), längs halbiert
2 EL	Sesamsamen geröstet
1 GL	Sushi Ingwer
1 Stk	Wasabi

#### Blattsalat

**1** Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen, Fisch beidseitig je ca. 1½ Min. braten. Herausnehmen, in der Würzflüssigkeit ca. 1 Std. zugedeckt ziehen lassen. Fisch aus der Würzflüssigkeit nehmen, abtropfen, in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden. Gewürzten Thunfisch anrichten, mit wenig beiseite gestellter Würzflüssigkeit beträufeln, mit Sesam bestreuen. Restliche Würzflüssigkeit separat dazu servieren. Mit Sushi Ingwer und Wasabi garnieren.

## **Suppe**

### **Rieslingsuppe mit Bündnerfleisch**

für 16 Personen

4	Knoblauchzehen, halbiert
8 EL	Butter
8 EL	Mehl
24 dl	Fleischbouillon
8 dl	Riesling
6.0 dl	Rahm
8	Eigelb frisch
	Salz
	Pfeffer
120 g	Bündnerfleisch, in feinen Streifen



- 1** Pfanne mit dem Knoblauch ausreiben.
- 2** In derselben Pfanne Butter warm werden lassen.
- 3** Mehl begeben, unter Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze dünsten, das Mehl darf dabei keine Farbe annehmen. Pfanne von der Platte nehmen.
- 4** Fleischbouillon und Riesling auf einmal dazugiessen, unter Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln.
- 5** In einer kleinen Schüssel Rahm und Eigelb gut verrühren. 3 Esslöffel heisse Suppe unter ständigem Rühren begeben, unter ständigem Rühren langsam zurück in die Pfanne giessen. Suppe nur noch heiss werden lassen, sie darf nicht mehr kochen
- 6** Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen, in tiefe Teller verteilen.
- 7** Suppe mit dem Bündnerfleisch garnieren.

## **Hauptgang**

«Les Trois Filet»

\*\*\* 1. Teller \*\*\*

### **Schweinsfilet an Limetten-Hollandaise**

für 18 Personen

#### Limetten-Hollandaise

3 dl	Weisswein
1.5 EL	Weissweinessig
1.5	Schalotte, fein gehackt
6	Petersilienstängel
15	Pfefferkörner, zerdrückt
3	Lorbeerblatt
<hr/>	
6	Eigelb
360 g	Butter, kalt, in Stücke geschnitten
3	Limetten, abgeriebene Schale und einige Tropfen Saft
	Salz
	Pfeffer

#### Schweinsfilet

1.8 kg	Schweinsfilet
	Salz
	Pfeffer
	Bratcrème

Petersilie glattblättrig zum Garnieren  
Limettenzesten zum Garnieren

**1** Für die Hollandaise alle Zutaten bis und mit Lorbeerblatt aufkochen, bis auf ca. 1 EL Flüssigkeit einkochen, abkühlen lassen. Alles in ein Sieb geben und die Reduktion in einer kleinen Chromstahlschüssel auffangen. Eigelbe beifügen, unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen über dem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Butter portionenweise unter Rühren dazugeben, bis die Sauce cremig ist. Limettenschale und Saft beifügen, würzen und nur kurz warm halten.

**2** Das Fleisch mit Haushaltspapier trockentupfen. Schöne Medaillons von ca. 80g schneiden. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in der Bratcrème beidseitig gut anbraten.

**3** Das Fleisch herausnehmen, auf vorgewärmte Teller geben, mit der Hollandaise und den Beilagen servieren.

## Beilagen

### Pasta von «Safra - Bottega della Pasta»

für 18 Personen

Pasta, farbig, je nachdem was Beat auf dem Markt erwischt  
Salz



- 1 Die Pasta in kochendem Salzwasser kurz fertig garen.

### Dörrbohnen

für 8 Personen

200 g	Dörrbohnen
2	Zwiebeln, gehackt
3	Knoblauchzehen, gehackt
	Butter zum Dämpfen
10 Zweige	Bohnenkraut
6 dl	Wasser
	Salz, wenig
	Pfeffer



- 1 Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen, abgiessen.
- 2 Zwiebel und Knoblauch in der Butter andämpfen, Bohnenkraut und Bohnen mitdämpfen. Mit Wasser oder Bouillon ablöschen, würzen und aufkochen. Ca. 40 Minuten zugedeckt köcheln lassen.
- 3 Am Schluss das Bohnenkraut entfernen und die Kochflüssigkeit abgiessen.

### Gedämpfte kleine Tomate

für 18 Personen

18	Tomaten, klein
	Butter
1	Zwiebeln
	Salz
	Pfeffer
	Parmesan
1 Bund	Schnittlauch



- 1 Die Tomaten waschen, den Bereich mit dem Stiel wegschneiden. Eine Gratinform oder ein Backblech mit Backfolie auslegen oder leicht bebuttern. Die Tomaten mit Schnittfläche nach oben hineingeben, würzen. Mit etwas Zwiebeln und Parmesan bestreuen. Butterflöckchen drauf verteilen. Die Tomaten im Ofen (oder alternativ zugedeckt auf dem Herd) weich dämpfen (ca. 10 Minuten).
- 2 Vor dem Servieren mit Schnittlauch garnieren.

### \*\*\* Auflockerung \*\*\*

#### Clementinen Sorbet

für 16 Portionen

3.2 kg	Clementinen (vorbereitet gewogen)
375 g	Zucker, ev. etwas mehr
3	Zitronen
3	Eiweiss
3 Prise	Salz
3 EL	Puderzucker



- 1** Die Mandarinen in Segmente teilen und mit dem Zucker und dem Zitronensaft aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten köcheln lassen, bis der Zucker aufgelöst ist.
- 2** Das Gemisch grob mit dem Zauberstab zerkleinern, nicht pürieren. Durch ein feines Sieb geben, ausdrücken, abtropfen und abkühlen lassen.
- 3** Das Eiweiss mit dem Salz knapp steif schlagen. Den Puderzucker zugeben und weiter zu festem Eischnee schlagen. Die abgekühlten Clementinen-Masse unterheben. In der Eismaschine gefrieren lassen.
- 4** Das Sorbet ev. im Tiefkühler nachfrieren.

Man kann das Sorbet auch in Sekt oder Prosecco servieren.

#### **Hinweis:**

Das Sorbet bekommt durch die weissen Häute der Clementinen einen leicht bitteren Geschmack. Daher eignet es sich sehr gut als Break in einem Menü z.B. zwischen Fisch- und Fleischgang.

**\*\*\* 2. Teller \*\*\***

**Rindsfilet mit Orangen-Curry-Butter**

für 18 Personen

**Orangen-Curry-Butter**

300 g	Butter, weich
3 TL	Curry
3	Orangen, abgeriebene Schale und einige Tropfen Saft
12 EL	Grand Marnier, einige Tropfen
	Salz
	Pfeffer

**Rindsfilet**

1.8 kg	Rindsfilet
	Salz
	Pfeffer
	Bratcrème



**1** Für die Orangen-Curry-Butter Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Curry, Orangenschale/-saft, Grand Marnier nach belieben, Salz und Pfeffer darunter rühren, bis zum Servieren zugedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen.

**2** Das Fleisch mit Haushaltspapier trockentupfen. Schöne Medaillons von ca. 80g schneiden. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in der Bratcrème beidseitig anbraten, so dass das Fleisch sicher noch rosa ist.

**3** Das Fleisch herausnehmen, auf vorgewärmte Teller geben, mit Orangescheiben, Zesten und Orangen-Curry-Butter sowie den Beilagen servieren.

**ACHTUNG:** Bitte darauf achten, dass von den Beilagen ja nicht zuviel auf die Teller gelegt wird!

## Kalbsfilet auf Pastinaken-Mousseline

für 18 Personen

### Pastinaken-Mousseline

1 kg	Pastinaken
5 dl	Rahm
	Butter
	Salz
	Pfeffer

### Kalbsfilet

1.8 kg	Kalbsfilet
	Salz
	Pfeffer
	Bratcrème

**1** Die Pastinake schälen und grob würfeln. Den Rahm in einen Topf geben die Pastinakenwürfel dazu, vorsichtig aufkochen und etwa 12-15 Minuten leise köcheln lassen. Die Brühe abschütten, aber auffangen und die Pastinakenwürfel sehr fein pürieren, wenn nötig noch etwas von dem aufgefangenen Kochsud zufügen bis die Masse schön cremig ist, am Schluss mit etwas Salz und Pfeffer würzen und noch ein Stück Butter unterrühren.

**2** Das Fleisch mit Haushaltspapier trockentupfen. Schöne Medaillons von ca. 80g schneiden. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in der Bratcrème beidseitig gut anbraten. Im Backofen nachziehen lassen bis die Rindsfilet-Medaillons angebraten sind

**3** Mit dem Pastinaken-Mousseline einen Spiegel auf die Teller machen. Das Fleisch auf den Spiegel legen und mit den Beilagen servieren.

**ACHTUNG:** Bitte darauf achten, dass von den Beilagen ja nicht zuviel auf die Teller gelegt wird!

## Beilagen

### Süsskartoffelstock

für 12 Personen

2.4 kg	Süsskartoffeln
6 dl	Rahm
400 g	Butter
4 Prise	Salz
4 Prise	Pfeffer
4 Prise	Muskat

**1** Für den Stock die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser gar kochen. Dann abgiessen, von Hand stampfen und mit Rahm und Butter verfeinern. Zum Schluss mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.

## Apfelrotkraut

für 4 Personen

1 kg	Rotkohl
2	Zwiebeln
2	Äpfel, säuerlich
2 EL	Olivenöl
2 EL	Zucker
6 EL	Essig
2	Wacholderbeeren, etwas zerdrückt
	Salz
	Pfeffer
3.5 dl	Wasser
1 Paar	Küchenhandschuhe



- 1** Für die Vorbereitung vom Rotkraut, ein paar Küchenhandschuhe oder Einmalhandschuhe überstreifen, dadurch verhindert man unschön verfärbte Finger und Fingernägel.
- 2** Einen geputzten, die äusseren unschönen Blätter entfernten Rotkohl halbieren, vierteln, den Strunk in der Mitte mit einem Messer herausschneiden. Den Kohl nun entweder mit einem scharfem Messer, auf einem Kraut - oder Gurkenhobel, oder was ganz praktisch ist, auf einer Brotmaschine, in feine Streifen schneiden.
- 3** Die Zwiebeln schälen, in kleine Würfel schneiden. Die Äpfel schälen und in Spalten schneiden.
- 4** In einem Topf Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anbraten. den fein geschnittenen Rotkohl und den Apfel dazu geben, ebenfalls unter Rühren kurz anbraten. Das Rotkraut salzen, mit Zucker bestreuen, Wacholderbeeren dazu geben und mit Essig und Wasser ablöschen.
- 5** Aufkochen und zugedeckt bei milder Hitze je nach gewünschtem Geschmack des Rotkrauts knackig oder in einer Stunde fast weich kochen lassen. Mit Salz, Zucker, Essig, und etwas Pfeffer das Rotkraut noch einmal nach persönlichem Geschmack pikant süss/sauer abschmecken.

## Rosenkohl

für 4 Personen

600 g	Rosenkohl, halbiert
1 EL	Butter
1	Zwiebel, fein gehackt
1 dl	Gemüsebouillon
2 EL	Feigensenf oder grobkörniger Senf

- 1** Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Rosenkohl und Zwiebel ca. 10 Min. andämpfen. Bouillon dazugiessen, ca. 15 Min. weich köcheln. Senf beigeben, mischen, warm stellen.

## Dessert

### Zimt-Pannacotta mit Kaki

für 20 Personen

Panna cotta	
12.5 Blätter	Gelatine
5	Vanilleschote
25 DL	Rahm
15 EL	Zucker

Kakicrème	
12	Kakis
10 EL	Puderzucker
2.5 TL	Zimt
5 TL	Zitronensaft

Dekoration	
	Johannisbeeren oder andere Frucht
	Marzipan oder Klebstoff



**1 Panna cotta:** Gelatine ca. 5 Min. in kaltes Wasser einlegen. Vanilleschote aufschneiden, Samen auskratzen, mit Rahm und Zucker aufkochen, ca. 5 Min. bei kleiner Hitze einköcheln. Pfanne von der Platte nehmen, Gelatine abtropfen, unter die heisse Flüssigkeit rühren, in einen Messbecher absieben, etwas abkühlen.

**2 Kakicrème:** Kaki schälen (2 ganze Kaki zum Anrichten auf die Seite legen), in Stücke schneiden, mit Puderzucker, Zimt und Zitronensaft pürieren.

**3 Einschichten:** Panna-cotta-Masse ca. 1 1/2 cm hoch in 4 Gläser (je ca. 2 dl) füllen, für ca. 10 Min. in den Tiefkühler stellen. Kakicreme ca. 1 1/2 cm dick vorsichtig über einen Löffelrücken darübergiessen. Vorgang mit restlichen Zutaten wiederholen. Ca. 2 Std. kühl stellen.

**4 Anrichten:** Das Glas mit dem Marzipan auf den Teller kleben. Teller ausgarnieren mit Kakischnitzen, Ananas (vom Apère), Johannisbeere mit Zucker, Rahm und ev. Puderzucker.

### Kaki-Pistazien-Stangen

Dessert für 12 Personen, ergibt 24 Stück

600 g	Kaki festfleischig, z.B. Persimone
75 g	Cranberries getrocknet
3	Blätterteig rechteckig ausgewallt, kalt
12 TL	Aprikosenkonfitüre
4.5 EL	Pistazien, geschält gehackt
3	Eigelb
4.5 EL	Hagelzucker



**1** Backofen auf 180 °C vorheizen. Kaki schälen. An der Röstiraffel reiben. Cranberries hacken. Teig in 8 gleich grosse Rechtecke schneiden. Mit je 1/2 TL Konfitüre bestreichen. Kaki und Cranberries darauf verteilen. Pistazien darüberstreuen. Teig der Länge nach aufrollen. Teigrollen längs einschneiden. Jeweils die beiden Stränge mit der Schnittfläche nach oben spiralförmig ineinanderschlingen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. In der Ofenmitte 22–25 Minuten backen.

## Prickelnde Himbeeren

für 18 Personen

60	Himbeeren gross
75 g	Schokolade dunkel
30 TL	Brausepulver mit Himbeeraroma (ca. 80g aus dem Süswarengeschäft)



**1** Schokolade im Wasserbad schmelzen. Leicht abkühlen lassen. ½ TL Brausepulver in eine Himbeere füllen. Einen Teelöffel durch die lauwarne Schokolade ziehen. Schokolade mit dem Löffel so über die Öffnung der Himbeere streichen, dass diese verschlossen ist und das Pulver nicht herausrieseln kann. Restliche Himbeeren genauso füllen. Ca. 15 Minuten kühl stellen, bis die Schokolade fest ist. Himbeeren sofort servieren.

Schöni Wiehnachte...  
Beat & Marcel

