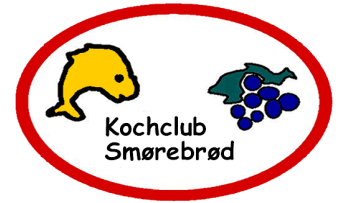


Smørebrød

293. Kochsession

Weihnachtsmenü



Samstag, 9. November 2019

* * * Apéro * * *

Lillet x-mas

Würznüsse

* * * Vorspeise I * * *

Ofengemüse mit Burrata

* * * Vorspeise II * * *

Kürbis-Zimt Suppe

* * * Hauptspeise * * *

Adventburger Wellington

* * * Nachspeise * * *

Grapefruits an Safraneis

Weisswein: Symphonie

Johanniter / Muscaris

[C. & A. Sticher Ebikon](#)

Rotwein: Cornalin Les Pyramides

[A. & D. Mathier](#)

[Nouveau Salquenen](#)

Eingeladene Gäste 20 Personen

Lillet x-mas

Zutaten:

4 Stück	Nelken	
2 Stangen	Zimt	
2 Stück	Orangen	Zeste Bio
15 dl	Rotwein	kräftig oder lieblich, je nach belieben
3 Flaschen	Lillet	rose
3 Flaschen	Sekt	
Züüg zum garnieren		

Zubereitung:

1. Nelken, Zimt und Orangenzesten zusammen in Rotwein kochen.
Erkalten lassen und passieren.
2. In Gläser verteilen, Lillet und Sekt begeben.
Nach belieben garnieren und servieren.

Würznüsse

Honig Pekannüsse

Zutaten:

300 g	Pekannüsse	
20 g	Honig	
14 ml	Olivenöl	
2 EL	Rosmarin	frisch fein gehackt
1 1/2 EL	Paprikapulver	
TL	Chilipulver	nach belieben
1 TL	Meersalz	

Zubereitung:

1. Pekannüsse auf ein mit Backpapier belegtes Blech im Ofen bei 200 Grad
ca. 4 Minuten anrösten.
2. Unterdessen in einer Pfanne die restlichen Zutaten ausser dem Salz mischen
und auf niedriger Stufe leicht erwärmen, damit der Honig flüssig wird und
sich gut mit dem Öl sowie den Gewürzen vermengen lässt.
3. Die Nüsse dazugeben. Alles gut vermischen, das Salz dazu streuen.
Die Nüsse erneut auf das Backblech geben.
4. Im Ofen 6-10 Minuten fertig rösten.
Anschliessend auf dem Blech vollständig auskühlen lassen.

Pikante Haselnüsse

Zutaten:

300 g	Haselnüsse	wenn möglich geschält
2 TL	Zucker	
1 TL	Paprika	scharf
1/2 TL	Meersalz	
etwas	Pfeffer	grob

Zubereitung:

1. Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Herausnehmen und auf ein Tuch geben. So lange aneinanderreiben, bis sich die Schalen ablösen.
2. Nüsse zurück in die Pfanne geben. Zucker dazugeben und bei mittlerer Hitze unter Rühren caramelisieren. Mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Sofort auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen.

Kräutermandeln

Zutaten:

300 g	Mandeln	geschält
2 TL	Zucker	
1/2 TL	Meersalz	
1 TL	Majoran	getrockneter

Zubereitung:

1. Mandeln in einer beschichteten Pfanne bei mittl. Hitze ohne Fett leicht rösten.
2. Zucker begeben und unter Rühren caramelisieren. Mit Salz und Majoran würzen.
3. Sofort auf ein Backpapier geben, auskühlen lassen. Falls die Nüsse zusammenkleben, nach dem Auskühlen trennen.

Knusper Cashew-Nüsse

Zutaten:

300 g	Cashew-Nüsse	
4 EL	Honig	
3 Stück	Eiweiss	frisch
3 TL	Fleur de Sel	frisch fein gehackt
3 EL	Marokkanische Gewürzmischung	Raz el Hanout / FineFood

Zubereitung:

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Nüsse mit Honig, Eiweiss und Fleur de Sel in einer Schüssel mischen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.
2. Rösten: ca. 15 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Gewürz daruntermischen, auskühlen. Nüsse voneinander lösen.

Ofengemüse mit Burrata

Zutaten:

20 Stück Burrata

Wurzelgemüse:

2 Stück	Randen	roh
2 Stück	Knollensellerie	
4 Stück	Zwiebeln	Mezger
1 Stück	Knoblauch	
6 Stück	Rüebli	rot
6 Stück	Pfälzerrüebli	gelb
6 Stück	Süßkartoffeln	
6 Stück	Pastinaken	
	Olivenöl	
	Kräuter	nach belieben
	Salz & Pfeffer	
	Aceto Balsamico crema	



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
2. Das Gemüse waschen, rüsten und in Stängeli schneiden.
Das zerkleinerte Gemüse auf ein Backblech geben und mit dem Olivenöl beträufeln.
Gehackte Kräuter darüber streuen
3. Für ca. 35 Minuten im Backofen garen und immer mal wieder bewegen, so dass es von allen Seiten gleichmäßig gegart wird.
4. Am Ende der Garzeit etwas salzen und pfeffern.
5. Auf dem Teller das Gemüse in den Ring anrichten den Burrata in der Mitte legen, mit Aceto Balsamico crema beträufeln, servieren.

Tipp:

Es eignen sich fast alle Gemüse Sorten. Wähle je nach Saison und geschmack. Sehr fein sind auch ein paar Orangenschnitze, geben einen süßen tatsch.

Kürbis-Zimt Suppe

Zutaten:

80 g	Butter	
3 Stück	Zwiebeln	fein gehackt
3600 g	Kürbis	(z.B. Butternuss oder Muscade), in Stücken
	Salz	nach Bedarf
3 dl	Weisswein	
24 dl	Gemüsebouillon	
2 TL	Zimt	
	Salz und Pfeffer	nach Bedarf
3 dl	Halbrahm	
1 TL	Zimt	
12 EL	Kernen-Mix	geröstet



Zubereitung:

1. Butter in einer Pfanne warm werden lassen.
Zwiebel andämpfen, Kürbis ca. 3 Min. mitdämpfen.
Wein, Bouillon dazugießen, Zimt begeben, aufkochen,
Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. köcheln.
2. Suppe pürieren, würzen.
3. Rahm mit Zimt flaumig schlagen.
4. Suppe in vorgewärmte Teller anrichten, Zimtrahm darauf verteilen,
Kerne darüberstreuen.
Servieren.

Tipp:

Wer mag, gibt noch ein paar Tropfen Kürbisöl darüber.

Adventburger Wellington

Zutaten:

20 Stück	Hirschentrecote	(je ca. 160 - 180 g, ca. 3 - 4 cm dick)
5 EL	Olivenöl	
	Pfeffer	nach bedarf
2250 g	Blätterteig	im Block
4 Stück	Eier	verkopft
	Mehl	zum auswallen
900 g	Federkohl	
5 Stück	Zwiebeln	fein gehackt
	Olivenöl	zum braten
	Salz und Pfeffer	nach bedarf
1125 g	Shiitake	ähnelt dem braunem Champignon
5 Stück	Knoblauchzehe	fein gehackt
	Salz und Pfeffer	nach bedarf
36 EL	Ketjap manis	Sweet Soy Sauce
0.5 dl	Wasser	
225 g	Granatapfelkernen	



Zubereitung:

1. Fleisch mit Öl bestreichen, würzen, in den Vakuumbbeutel geben, vakuumieren. Wasser in einer Pfanne auf 52 Grad erwärmen "z.B. mit dem Sous-vide-Garer". Vakuumbbeutel mit den Medaillons begeben, ca. 1½ Std. ziehen lassen. Die Kerntemperatur soll ca. 52 Grad betragen.
2. Teig auf wenig Mehl ca. 4 mm dick auswallen. Je ein Sterne pro Person von je ca. 10 cm Ø ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Ei bestreichen. Backen: ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf ein Gitter schieben.
3. Federkohl im Salzwasser ca. 2 Min. blanchieren, mit einer Schaumkelle herausnehmen, kalt abspülen, abtropfen. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel andämpfen, Federkohl kurz mitdämpfen, würzen, zugedeckt beiseitestellen.
4. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Pilze und Knoblauch ca. 3 Min. braten, würzen, herausnehmen, grob hacken.
5. Ketjap manis und Wasser aufkochen, auf ca. die Hälfte einkochen. Granatapfelkerne begeben. Fleisch aus dem Beutel nehmen, trocken tupfen, Fleischsaft durch ein Sieb zur Sauce giessen, nur noch warm werden lassen.

6. Öl in derselben Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch salzen, beidseitig je ca. 1 ½ Min. braten.
Blätterteigsterne aufschneiden, Böden auf vorgewärmte Teller legen.
Pilze, Federkohl und Fleisch darauf verteilen, Sauce darüber träufeln.
Blätterteigdeckel darauflegen.
Servieren.

Tipp:

Sterne ca. 2 Tage im Voraus backen, in einer Dose gut verschlossen aufbewahren.

Grapefruits an Safraneis

Zutaten:

5 dl	Milch	
500 g	Zucker	
10 Prisen	Safranfäden	
10 dl	Halbrahm	
1250 g	Halbfeettquark	
5 Stück	Vanilleschoten	
15 Stück	Grapefruits	pink
10 EL	Honig	



Zubereitung:

1. Milch, Zucker und Safran aufkochen, auskühlen lassen.
Rahm steif schlagen. Quark, Rahm und Safran-Milch mischen.
Masse in eine Glacemaschine füllen und gefrieren lassen, bis sie die Konsistenz von Softice hat.
Falls keine Glacemaschine vorhanden ist:
Masse in eine Chromstahlschüssel füllen, ca. 2 Stunden anfrieren lassen.
Mit einem Schwingbesen alle 30 Minuten gut durchrühren.
Dann die Glace ca. 1 Stunde durchfrieren lassen, bis sie die Konsistenz von Softice hat.
2. Inzwischen Vanilleschote längs halbieren, Mark herauskratzen.
Grapefruitschale samt weisser Haut wegschneiden. Grapefruitfilets mit einem scharfen Messer aus den Trennhäutchen herauslösen.
Dabei austretenden Saft auffangen. Leere Trennhäutchen gut auspressen.
Saft mit Honig und Vanillemark verrühren. Bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten sirupartig einköcheln lassen. Sirup etwas abkühlen lassen.
Grapefruitfilets dazugeben und mit Safranglace servieren.