

Weihnachtsmenü Smørebrød 2022

Antipasti

Apéro

Santa Spritz

Crostini & Bruschette / Oliven und Parmesan

Insalata

Nüsslisalat mit Pilzen und Birnen garniert

Primo Piatto

Spaghetti mit Kürbis Crevetten

Rüeblí-Sanbitter-Sorbet

Secondo Piatto

Hirsch-Involtini an Senfsauce mit Marroni und
geschmortes Gemüse mit Orangen

Dolci

Ananas-Carpaccio mit Granatapfelsauce, Vanilleglace
und Ananas-Passionsfrucht-Sorbet

&

Lebkuchenstückli/Schlagrahm und Amaretti

Vino

Bianco Heida

Rosso Ronco di Sassi

Santa Spritz



7.5dl Cranberrysaft
5 EL Rohrzucker grobkörnig
Nelkenpulver
1.5L Tonic Water
2 Fl. Prosecco
Einige getrocknete Crnnberrys
15 Holzspiesschen
15 Zweige Rosmarin

UND SO WIRDS GEMACHT

1. Zuckerrand: Wasser in einen tiefen Teller geben. Zucker in einen flachen Teller geben. Glasrand ins Wasser, dann in den Zucker tauchen.

2. Cocktail: Cranberrysaft und Nelkenpulver ins Glas geben, verrühren. Tonic und Champagner dazugiessen.

3. Anrichten: Cranberrys an das Spiesschen stecken, in das Glas stellen. Cocktail mit Rosmarin dekorieren.

Crostini & Bruschette / Oliven und Parmesan



1 Weiss-/Ruchbrot Baguette

200gr. Rohschinken

Oliven ohne Steine

Cherry Tomaten halbiert

1 B. Basilikum

Sardellen

1 Beutel Mozzarella

1 Glas Pesto

Baguette zu Scheiben schneiden und im Ofen toasten.
Danach mit Pesto, Tomaten, Rohschinken etc. belegen

Nüsslisalat mit Pilzen und Birnen



500 gr gemischte Pilze
800gr Nüsslisalat
8 Birnen (nicht zu gross)
8 EL Süssmost
2 Zwiebeln
24 EL Sonnenblumenöl
9 EL Apfelessig
3 Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer

Pilze kurz waschen oder mit Pinsel reinigen und frisch anschneiden. In Mundgerechte Stücke schneiden. Bei mittlerer-starker Hitze kurz anbraten (ein wenig Öl verwenden). Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln fein hacken. Mit Sonnenblumenöl und Essig mischen. Knoblauch dazu pressen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum servieren Birnen in Schnitze schneiden (pro Salat 2/4 Birne) und mit dem Süssmost beträufeln. Nüsslisalat mit der Sauce mischen, Wenn nötig nachwürzen. Salat mit Pilzen und Birnenschnitzen servieren.

Tipp: Birnen erst kurz vor dem Servieren vierteln, sonst werden sie braun!

Spaghetti mit Kürbis und Crevetten



600gr. Spaghetti
30 Crevetten
12 Frühlingszwiebeln
1kg Kürbis
Olivenöl
8 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer
Muskatnuss

Spaghetti al dente kochen. Frühlingszwiebeln in dünne Schnitze schneiden. Zwiebelgrün längs halbieren. Kürbis in dünne Scheiben schneiden und dann in dünne Streifen. Öl in Bratpfanne erwärmen. Crevetten und Tintenfisch 3 Minuten darin rundum dünsten. Kürbis und Frühlingszwiebeln begeben und kurz anbraten. Knoblauch dazu pressen. Spaghetti und Frühlingszwiebelgrün begeben, mischen und erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Rüebli Sanbitter Sorbet



1.5 L RüebliSaft
3 dl Sanbitter
150 gr Zucker
5 Stängel Zitronengras (längs halbiert)
3 Zitronen (abgeriebene Schale und 2 EL Saft)
3 Eiweiss
3 prisen Salz
1EL Zucker

RüebliSaft mit allen Zutaten bis und mit Zitronengras aufkochen, 5min köcheln lassen. Flüssigkeit auskühlen lassen, Zitronengras entfernen.

Zitronensaft und Schale darunter rühren, Flüssigkeit 2 Stunden anfrieren lassen.

Eiweiss mit Salz steif schlagen, Zucker beifügen, kurziterrühren. Eischnee unter die Masse ziehen. Sorbet zugedeckt 6-8 Stunden gefrieren lassen.

Hirsch-Involtini an Senfsauce mit Marroni, geschmortes Gemüse mit Orangen



4 Schlotten
3 Bund Petersilie
8 Eslöffel Sen scharf
3 Teelöffel Honig
Salz und Pfeffer
30 Poulet-Minifilets
30 Hirschschnitzel ca. 80gr
Bratbutter zum Anbraten
3dl Weisswein
1 L Rindsbouillon als Fond & Zimt, Koriander, Paprikapulver Salz und Pfeffer
500gr Marroni
8-10 Esslöffel Senf grobkörnig
Küchenschnur

Die Schalotte schälen und fein hacken.

Die Petersilie fein hacken. In eine Schüssel geben und mit dem Senf sowie dem Honig zu einer Paste vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pouletfilets mit einem scharfen Messer von der kleinen Sehne befreien und mit der Würzpaste einstreichen.

Die Hirschschnitzel zwischen Klarsichtfolie noch etwas dünner klopfen. Dann auf der Arbeitsfläche auslegen und jeweils an der unteren schmaleren Kante mit einem Pouletfilet belegen. Die Schnitzel aufrollen. Mit Küchenschnur binden.

Die Hirsch-Involtini mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Involtini rundherum 2 Minuten kräftig anbraten. Dann auf einen Teller geben und die Küchenschnur entfernen.

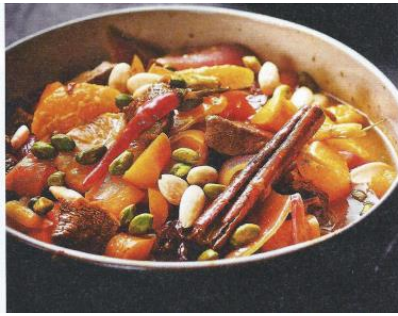
Den Ofen auf 140°C vorheizen.

Die Involtini in eine Gratinform legen und im 140°C heißen Ofen auf der mittleren Rille ca. 25 Minuten garen.

Sauce

Weisswein aufkochen, Zwiebeln beigeben, etwas einkochen lassen. Rindsbouillon dazu giessen, die Marroni beifügen und weichkochen. Grobkörniger Senf zur Sauce geben, nochmals aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Zimt-, Koriander und Paprikapulver würzen. Vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen und die Sauce auf vorgewärmte (heisse Teller!!) anrichten und darauf jeweils 2 Involtini geben.

Geschmortes Gemüse



ca. 3 kg Gemüse
Rote Zwiebeln
Randen
Petersilienwurzeln
Rosenkohl
1 Beutel Thymianzweige, Blätter abgezupft
4 Sternanis
3 Zimtstangen, halbiert
4 Orangen, Schale abreiben und ganzer Saft
1 Beutel Petersilie grob gehackt
1 L Gemüsebouillon
Salz & Pfeffer

Gemüse waschen, rüsten und in Stücke schneiden, dann in Gratinform legen.
Abgeriebene Orangenschale darüber verteilen und Sternanis, Zimtstangen und Thymian dazugeben.
Gemüsebouillon darüber giessen. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 200°C schmoren.
Vor dem servieren Orangensaft dazu giessen und aufwärmen. Mit Petersilie garnieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ananas-Carpaccio mit Granatapfelsauce



3 Ananas
6 Granatapfel
3 Orangen
3 Limonen
1 TL Nelkenpulver

Von der Ananas Schopf und Strunkansatz grosszügig abschneiden. Schale entfernen. Der Länge nach in der Mitte halbieren. Mittelstrunkstück wegschneiden. Die Ananashälften in knapp 1/2cm dünne Scheiben schneiden.

Granatäpfel halbieren. Aus 4 Früchten die Kerne mit einem Löffel herauskratzen und beiseitestellen. Die anderen zwei auspressen und den Saft in ein Pfännchen geben.

Orangen- und Limonensaft, Nelkenpulver zum Granatapfelsaft geben. Alles kurz aufkochen, dann beiseitestellen.

Die Ananasscheiben dekorativ auf die Teller verteilen. Den Sirup nochmals aufwärmen, dann über das Carpaccio träufeln. Die Granatapfelkerne darüber verteilen. Je eine Kugel Vanille Glace und Ananas-Passionsfrucht auf dem Teller dazu servieren.

Luzerner Lebkuchen (Rezept für zwei Springformen)



Butter für die Springform ca. 20cm Durchmesser
5 dl Rahm, flaumig schlagen
3 dl Milch
3 dl Birnendicksaft
200 gr Rohrzucker
1 ½ EL Lebkuchengewürz
2 TL Natron, in wenig kalter Milch aufgelöst
800 gr Ruchmehl

Birnensaft zum Bepinseln
5 dl Vollrahm, leicht geschlagen

Alle Zutaten gut verrühren. Teig in die ausgebuterte Form füllen. In der unteren Hälfte des auf 180°C vorgeheizten Ofens ca. 40 Minuten backen.

Noch warmen Lebkuchen mit Birnendicksaft bepinseln. In kleine Stücke schneiden und mit Schlagrahm servieren.

Amaretti morbidi

ergibt ca. 35 Stück

Zutaten

350 g	Mandeln, geschält und gemahlen	
50 g	Pistazienkerne ungesalzen	kleingehackt
285 g	Zucker	
1 Prise	Salz	
2 TL	Bourbon- Vanillezucker	
2 Fläschch.	Bittermandelöl	z.B. von Dr. Oetker
3	Eiweiss	
100 g	Puderzucker	



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 °Celsius vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
2. In einer grossen Schüssel die gemahlenen Mandeln und Pistazienkerne mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz gut vermischen.
3. In einer etwas kleineren Schüssel das Eiweiss mit einem Schwingbesen kurz schaumig, aber nicht steif schlagen (es soll nur leicht aufgeschäumt sein). Das Bittermandelöl kurz unterschlagen. Die Mandel-Zucker-Mischung hinzufügen und alles gründlich untermengen, bis ein gleichmässiger, leicht klebriger Teig entsteht.
4. Den Puderzucker in einen tiefen Teller geben. Mit dem Teig walnussgrosse Kugeln (ca. 2 cm Durchmesser) formen und diese jeweils in dem Puderzucker wälzen, bis sie dick überzogen sind. Mit etwas Abstand auf das Blech setzen.
5. In der Ofenmitte ca. 10 bis 12 Minuten backen. Die Amaretti sind fertig, wenn die Unterseite ganz leicht gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech vollständig auskühlen lassen. Anschliessend in eine luftdicht verschliessbare Dose füllen. Die Kekse sind darin ca. 2 Wochen haltbar.

Amaretti morbidi = besonders weiche und saftige Amaretti