



# **Smørebød Kochsession 346**

## **Weihnachtsessen 2024**

**30.11.2024**

### **Apéro**

**Wir sagen's mit Blumen (Filoteig-Gemüse-Blüten)**

### **Kalte Vorspeise**

**Ein Straus aus geräuchertem Lachs und Gurken**

### **Suppe**

**Birnen-Senf Suppe mit Poulet Spiessli**

### **Warme Vorspeise**

**Kaninchenrücken im Strudelteig auf warmem Sellerie-Salat und mediterranem Gemüse**

### **Hauptgang**

**Saltimbocca vom Reh mit Brombeeren  
Brezenknödel und Kürbisflan**

### **Dessert**

**Köstlichkeiten unter Verschluss**

**Cantuccini zum Kaffee**

Eingeladene Gäste 17 Personen

## Der Weisswein

Vinho Verde DOC Alvarinho Solar de Serrade Monção

Portugal, 2022

Blasses Gelb, intensive Aromatik von Zitrone, Pfirsich und weissen Blüten, reintönig und attraktiv, am Gaumen knackige Säure und saftige, reife Frucht, ein frischer Wein mit dichtem Fruchtkern und verlängertem Abgang.



## Der Rotwein

Ojo de Agua Malbec - Mendoza, Dieter Meier

Argentinien, 2021

Das dunkle Violetrot lässt es erahnen, hier haben wir es mit einem sehr jungen, super-fruchtigen Malbec zu tun! Intensives, pures Fruchtbouquet, gekochte Waldbeeren, Erdbeer, Lakritz und balsamische Noten vermischen sich zu einem wahren Potpourri an Aromen. Sehr saftig, füllig, auch im Gaumen üppiges, frisches Fruchtextrakt, feine Tanninstruktur. Ein easy drinking Spass-Malbec!



## Apéro

### Wir sagen's mit Blumen (Filoteig-Gemüse-Blüten)



### Zutaten

#### Für ca. 120 Blüten im Muffinblech (Mini-Muffin)

- 2 Packungen Filoteig (oder Yufka-Teig), ev. tiefgefroren
- 500 g Butter
- 2 Knollensellerie
- 5 lange, frisch rote Beete
- 4 Zucchini (längliche, schmale Zucchini)
- 5 Süßkartoffel (längliche, schmale Süßkartoffeln)
- 6 Rüebli
- 5 Aubergine (Finger-Auberginen)

#### Für die Creme-Füllung

- 8 Eier
- 5 Becher Saure Sahne
- 8 Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
- 8 kleine Knoblauchzehe, gepresst
- 250 g Parmesan, frisch gerieben
- Salz, Rosenblüten-Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Muskat zum Abschmecken

#### Für den Kräuterdip

- 750 g Quark
- 300 ml Sahne
- 1/2 Salatgurke, geraspelt
- frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Basilikum), fein geschnitten
- 3 Knoblauchzehe, gepresst
- Salz, Pfeffer und Rosensalz zum Abschmecken



## Zubereitung

Sofern gefroren, den Filoteig ausfrieren.

Den Sellerie, die Süßkartoffel, die rote Bete und die Rüebli schälen. Alles Gemüse in dünne Scheiben schneiden. Die grossen Stücke kann man teilen, sodass es dünne Gemüsestücke in der Grösse von ca. 2 cm auf 5-6 cm ergibt

Um das Gemüse nachher schön zu Blütenblättern formen zu können, muss es kurz blanchiert werden. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und anschließend von der Hitze nehmen. Als erstes den Sellerie hineingeben und ca. 2 Minuten ziehen lassen, herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken. Jetzt das Ganze mit Zucchini, Aubergine, Süßkartoffel, Rüebli und der roten Bete wiederholen (aber separat nacheinander, sonst färbt die rote Bete alles pinkig ein ;)).

Die Zutaten für die Creme-Füllung miteinander vermischen und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Muskat abschmecken. Für die Flower-Power-Optik noch Rosenblüten-Salz mit hineingeben. Knaller! Bis zum Gebrauch kaltstellen.

Jetzt werden die Blüten „geformt“:

Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und etwas braun werden lassen, das gibt einen schön nussigen Geschmack.

Dann den Filoteig ausbreiten. Dabei immer 3 Teigblätter übereinanderschichten, diese jeweils mit der zerlassenen Butter bestreichen, sodass immer zwischen zwei Schichten Filoteig etwas Butter ist. Danach aus dem Filoteig 120 Quadrate in der Grösse von 6-7 cm x 6-7 cm zuschneiden. Nun auch noch die Unterseite des untersten Teigblattes mit etwas Butter bestreichen. Die Quadrate an einer Ecke bis zur Mitte einschneiden, etwas zusammenlegen und vorsichtig in die Muffinblechmulden drücken.

Jetzt jeweils 1 bis 2 Kaffeelöffel der vorbereiteten Creme-Füllung auf den Filoteig in jeder Mulde geben und die Gemüsescheiben von außen nach innen hineinstecken. Je weiter man in die Mitte kommt, desto mehr kann man die Scheiben vorher eindrehen. Ganz in die Mitte, ein ganz eingedrehtes Gemüseblatt stellen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten bei 200° Grad backen, bis der Filoteig leicht gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

Für den Kräuterdip alle Zutaten miteinander vermengen und mit Salz, Pfeffer und dem Rosensalz abschmecken. Kurz vor dem Servieren einen Schuss hochwertiges Olivenöl darüber geben und einige Rosenblüten aus dem Salz fischen und extra darüber streuen.

Wir versuchen die Rosen auf dem Tisch als bunte (Gemüse bunt gemischt) Blumensträuße anzurichten.

## Kalte Vorspeise

### Ein Straus aus geräuchertem Lachs und Gurken



### Zutaten

#### Wasabi-Schaum

- 8 Eier (8 Eigelb und 4 Eiweiss)
- etwas Milch
- 6 Blatt Gelatine
- Wasabi-Paste
- 4-5 EL Nature-Joghurt
- Salz

#### Pumpernickel-Haselnuss-Crunch

- 30 Scheiben (kleine runde) Pumpernickel
- ganze Haselnüsse
- grobe Meersalzflocken (z.B. Maldon)

#### Restliche Zutaten

- 6 Gurken und 6 Nostrano Gurken
- 2 kg geräucherter Lachs
- 2-3 Zitronen
- etwas Nüsslisalat
- Blüten der Brunnenkresse (oder Alternative)

## Zubereitung

### Wasabi-Schaum

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die 8 Eier aufschlagen und dabei die 8 Eigelb und 4 Eiweiss in separaten Schüsseln trennen (im Eiweiss darf nichts Gelbes dazukommen).

Wenig kalte Milch zu dem Eigelb geben. Die Milch und das Eigelb über dem Wasserdampf schaumig schlagen (dabei darf der Topf das heisse Wasser nicht berühren). Die Gelatine ausdrücken und in der luftig geschlagenen, heissen Milch/Eigelb-Masse auflösen. Die Wasabi-Paste zugeben. Damit der Wasabi-Schaum eine schöne grüne Farbe bekommt, kann etwas grüne Lebensmittelfarbe beigegeben werden. Das Nature-Joghurt unterheben. Mit Salz würzen.

Das Eiweiss schlagen bis es fluffig ist (nicht steif schlagen), dabei ganz wenig Salz beifügen.

Danach mit Gefühl, ganz langsam die Milch/Eigelb-Masse unter das Eiweiss heben.

Den Wasabi-Schaum in eine Kunststoff-Spritzflasche abfüllen und für die «Kalte Vorspeise» verwenden.

### Pumpernickel-Haselnuss-Crunch

Pumpernickel mit den Fingern krümelig zerkleinern. Haselnüsse grob zerteilen. Pumpernickel Brösel in einer beschichteten Pfanne ohne Öl vorsichtig rösten. Die letzten paar Minuten die Haselnüsse mitrösten, bis alles knusprig ist. Etwas abkühlen lassen und mit den Salzflocken nach Belieben würzen.

### Teller anrichten

Wasabi-Schaum und Pumpernickel-Haselnuss-Crunch gem. Form auf der Abbildung als Grundlage (Fundament 😊) auf den Teller verteilen.

Ein mit dem Sparschäler geschnittenes Gurkenblatt in der Mitte der Form, in gewundener Schlangenform, liegend platzieren.

Weitere Gurken mit Sparschäler oder Hobel in lange, dünne Blätter schneiden, einrollen und stehend gem. Abbildung auf dem Crumble des Tellers platzieren. Ev. können die Gurkentürmchen noch vorsichtig mit etwas Wasabi-Schaum gefüllt/stabilisiert werden, sodass diese auch etwas Geschmack bekommen.

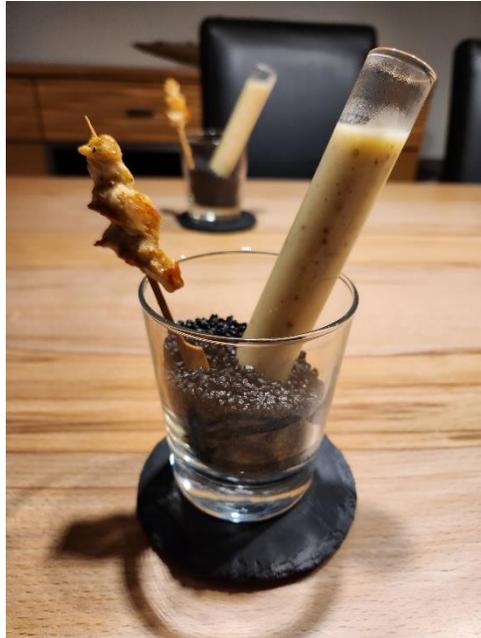
Aus dem geräucherten Lachs Rosen formen und je Teller 4 Rosen gem. Abbildung platzieren.

Salatblätter, Blüten und die je Teller 3 geformten Zitronenscheiben (in Kegelform) gem. Abbildung auf dem Teller anrichten.

Am Schluss den Wasabi-Schaum mit Hilfe der Spritzflasche gem. Abbildung sauber, in nach aussen kleiner werdenden Punkten auf dem Teller anrichten.

## Suppe

### Birnen-Senf Suppe mit Poulet Spiessli



#### Suppe

=> 2 Liter

- 7 dl Bouillon
- 3 dl Weisswein
- 200 g Kartoffeln
- 300 g Birnenfleisch (geschält und gerüstet)
- 80 g Pommery Senf
- 300 g Creme fraiche
- Salz und Pfeffer
- Alles bis und mit Senf zusammen köcheln. Vor dem Servieren mixen, Creme Fraiche begeben und abschmecken.

#### Poulet Spiessli

- 3 Pouletbrüstchen
- Salz und Pfeffer
- Poulet in schmale Streifen schneiden, um einen Holzstecker winden, würzen und braten

## Warme Vorspeise

### Kaninchenrücken im Strudelteig auf warmem Sellerie-Salat und mediterranem Gemüse



#### Zutaten:

##### Kaninchenrücken

- 21 Kaninchenrücken-Filets
- 17 Strudelteigblätter
- 17 Mangoldblätter blanchiert
- Salz, Öl, Safran gemahlen, Pfeffer weiss, Basilikum-Öl

##### Warmer Sellerie-Salat

- 1,4 kg Knollensellerie in Würfel geschnitten
- 500 g Äpfel in Würfel geschnitten
- 200 ml Joghurt
- 2 Zitronen Saft
- Salz, Pfeffer weiss, gemahlen, Ingwer

##### Mediterranes Gemüse

- 350 g junge Melanzani
- 350 g gelbe und grüne Zucchini
- 350 g bunte Paprika
- 350 g Tomatenfilets
- 250 g Schalotten
- 50 g Tomatenpüree
- 350 ml Gemüse-Bouillon
- Basilikum-Öl, Gemüse-Bouillon, Salz, Knoblauch-Scheiben, Thymian gefriergetrocknet, Chili-Ringe

##### Garnitur

- Balsamico Glace Safran, frischer Thymian



## **Zubereitung:**

### **Kaninchenrücken im Strudelteig**

17 der 20 Kaninchenrücken-Filets kräftig mit Salz würzen und kurz in Öl anbraten. Die übrigen 4 Filets mit Sahne klassisch zu einer Farce verarbeiten und mit Safran, gemahlenem weissem Pfeffer und Salz fein abschmecken.

Strudelteig mit Basilikum-Öl bepinseln, mit den Mangoblättern belegen und mit der Farce bestreichen. Die Kaninchenrücken-Filets darauf arrangieren und einrollen. Anschliessend im Backofen bei 200 °C ca. 6-8 Minuten knusprig backen.

### **Warmer Sellerie-Salat**

Selleriewürfel blanchieren, mit den übrigen Zutaten vermengen und würzig abschmecken.

### **Mediterranes Gemüse**

Gemüse in gefällige Stücke schneiden und im Basilikum-Öl sautieren. Anschliessend tomatisieren, mit der Gemüse-Bouillon ablöschen, würzen und bissfest garen.

### **Teller anrichten**

Den Strudel-Kaninchenrücken halbieren und auf dem Mediterranen Gemüse auf der Seite des Tellers schön anrichten. Den Sellerie-Salat zwischen den beiden Kaninchenhälften anrichten.

## Hauptgang

### Saltimbocca vom Reh mit Brombeeren



#### Saltimbocca

- 120 g Rehfleisch pro Person
- 1 Scheibe Rohschinken pro Person
- 3 Blätter Salbei pro Person

Pro Person 3 Stücke Rehfleisch mit einem Salbeiblatt und etwas Rohschinken belegen.  
Im ersten Service 2 Stücke Rehfleisch servieren.

- Rosmarin für die Deko bereitstellen

#### Brombeersauce

- 5 dl Braune gebundene Sauce
  - 1 dl Rotwein
  - 50 g Acceto Balsamico
  - 100 g Brombeeren
- Zusammen köcheln lassen, mixen und abschmecken
- Brombeeren für die Deko bereitstellen

## Brezenknödel

18 Portionen

- 750 g Brezen oder Laugenbrötchen
- 6 Eier
- 7.5 dl Milch
- Muskat, Salz und Pfeffer
- 2 Zwiebel
- gehackte Petersilie
- Geklärte Butter zum anbraten

Brezen vom Salz befreien, in 1 cm grosse Stücke schneiden, zusammen mit Milch, Eier und Gewürzen einweichen. 1 Stunde ziehen lassen

- Zwiebeln hacken, in Butter andünsten und leicht auskühlen lassen
- Zwiebeln und Petersilie unter die Masse mischen, in Alufolie relativ dünne Würstchen abpacken, 30 Minuten im Steamer garen.
- Auspacken, in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden und in Butter anbraten

## Kürbisflan

10 Förmchen => 20 Teller

- 500 g Kürbisfleisch
- 8 Eier
- 300 g Creme Fraiche
- 1 TL Madras Curry
- Salz und Pfeffer
- Butter für die Förmchen

Kürbisfleisch kochen, alles zusammen pürieren, in ausgebutterte Förmchen abfüllen  
30 Minuten im Steamer garen

## Dessert

### Köstlichkeiten unter Verschluss



### Biskuit

- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 3 Eier
- 300 g Mehl
- 120 g Haselnüsse gemahlen

Alles zusammen zu einer Masse verrühren, flach ausstreichen, bei 180 Grad backen.  
Nach der halben Backzeit Löcher anstechen.

### Marronicreme

- 900 g Maroni Purée
- 250 g Mascarpone

Mischen

### Haselnusscreme

- 500 g Rahmquark
- 400 g Gemahlene Haselnüsse

Haselnüsse im Ofen rösten, abkühlen lassen und mit dem Quark mischen

## Cantuccini

- 2 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 50 g Butter (flüssig)
- 2 EL Weisswein
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 200 g Mandeln (grob gehackt und gerüstet)

Eier, Zucker und Salz rühren, bis die Masse hell ist. Butter und Dessertwein darunter rühren. Mehl und Backpulver mischen, mit den Mandeln dazugeben, zu einem Teig zusammenfügen.

Teig in 4 Teile schneiden, auf Mehl zu Rollen von ca. 3 cm Durchmesser formen. Mit genügend Abstand auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Teigrollen mit wenig Eiweiss bestreichen und mit Zucker bestreuen.

Ofen auf 180°C Heissluft/Umluft vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze).

Teigrollen 20-25 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

Rollen herausnehmen, noch warm schräg in ca. 1.5 cm breite Cantuccini schneiden und auf das Blech legen. 5-8 Minuten fertig backen, ihm geöffneten Ofen austrocknen und auskühlen lassen.