

Dinner for Christmas

08.12.2017

Menü

Apfel-Carpaccio mit Gänsebrust und Feldsalat

Räucherfelchensuppe mit Kräutercroutons

Lammfilets mit Balsamico-Linsen

Schweinefilet und Pilze im Blätterteig
mit Rahmgemüse

Schokoladen-Grießflammerie
mit glasierten Kirschen und Mango

Apfel- Carpaccio mit Gänsebrust und Feldsalat (4 Personen)

Apfel	2 Stk.
Gänsebrust	300 g
Rosmarin,Thymian	je 1 Zweig
Feldsalat	150 g
Walnusskerne	100 g
Zitronensaft	½ Stk.
Balsamico	2 El
Süßer Senf	2 Tl
Olivenöl	5 El

Zubereitung:

Äpfel waschen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

Mit Zitronensaft bepinseln oder in Zitronenwasser legen.

Den Feldsalat waschen und trocken schleudern.

Aus Balsamico, süßem Senf und Olivenöl ein Dressing zubereiten.

Die Walnusskerne brechen, rösten und als Garnitur verwenden.

Die Entenlebern putzen, mit feingehackten Kräutern bestreuen und in heißem Fett braten, danach würzen.

Räucherfelchensuppe mit Kräutercroutons (4 Personen)

Räucherfelchen	1 Stk.
Zwiebel	1 Stk.
Butter	50 g
Weißwein	100 ml
Gemüsebrühe	500 ml
Sahne	200 ml
Toastbrot	2 Scheiben
Dill, Petersilie	je 1 Zweig

Zubereitung:

Das Räucherfelchen filetieren, entgräten und in feine Würfel schneiden.
Die Haut, Gräten und Zwiebeln in Butter anschwitzen
mit Weißwein ablöschen und Gemüsebrühe auffüllen.
Die Sahne dazugießen und köcheln.
Danach passieren evtl. etwas binden und abschmecken.
Die Toastscheiben in gleichmäßige Würfel schneiden,
in Butter goldbraun braten und mit gehackten Kräutern bestreuen.
Die Felchenwürfel und Croutons als Suppeneinlage verwenden.

Lammfilets auf Balsamico-Linsen

(4 Personen)

Lammfilet	320 g
Belugalinsen	100 g
Karotte, Sellerie, Lauch	100 g
Balsamico	50 ml
Butter	50 g

Zubereitung:

Die Lammfilets parieren, in heißer Pfanne anbraten im Ofen bei 70°C garen. Die Karotte und Sellerie schälen, mit dem Lauch in kleine Würfel schneiden und blanchieren.

Die Linsen garkochen, mit den Gemüswürfeln verfeinern und mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken, mit Butter verfeinern.

Schweinefilet und Pilze im Blätterteig mit Rahmgemüse (4 Personen)

Schweinefilet	600 g
Mischpilze	300 g
Zwiebel	½ Stk.
Semmelbrösel	50 g
Eigelb	1 Stk.
Blätterteig	1 Platte
Karotte, Kohlrabi, Sellerie	350 g zusammen

Zubereitung:

Das Schweinefilet würzen, in heißer Pfanne rundherum anbraten.

Zur Seite legen. Die Mischpilze säubern in feine Würfel schneiden, in heißer Pfanne anbraten, die gewürfelte Zwiebel dazu und würzen.

Etwas abkühlen lassen.

Das Eigelb und die Semmelbrösel dazugeben und mischen.

Nun den Blätterteig auf ein Backblech legen, die Pilze in der Mitte ausstreichen, das Schweinefilet auf die Pilze legen und den Blätterteig um das Schweinefilet legen, dass es komplett verschlossen ist.

Bei 220°C im Ofen 10-12 Min. backen.

5 Min. ruhen lassen, dann aufschneiden.

Karotte, Kohlrabi, Sellerie (zusammen 350 g), schälen und in gleichmäßige Form schneiden (Rauten, Dreiecke etc.)

Das geschnittene Gemüse in kochender Gemüsebrühe blanchieren und abkühlen. Ein Esslöffel Butter und zwei Esslöffel Mehl in einem Topf, ohne Farbe anschwitzen, mit Gemüsebrühe ablöschen, mit Sahne aufgießen, abschmecken und das Gemüse darin erhitzen.

Schokoladen-Grießflammerie mit glasierten Kirschen und Mango (4 Personen)

Milch	250 ml
Grieß	50 g
Couverture dunkel	50 g
Zucker	30 g
Gelatine	1 Bl
Eigelb	1 Stk.
Eiklar	1 Stk.
Zucker/Salz	je 1 Prise
Sahne	125 ml

Zubereitung:

Die Milch mit Zucker aufkochen, den Grieß dazu streuen.

Ca. 3min weiterköcheln, vom Herd nehmen, die eingeweichte Gelatine ausdrücken und mit der geriebenen Couverture unterrühren.

Danach die Eigelbe, dann kaltstellen.

Jetzt das Eiklar mit Salz, Zucker, etwas Zitronensaft, steif schlagen und unter die Grießmasse rühren.

Das gleiche mit der geschlagenen Sahne vollziehen.

Dann in Förmchen füllen und kaltstellen.

Die Früchte in Karamell glasieren.

Info

Während der Kurse werden Fotoaufnahmen für die Internetseiten www.kochschule-brauchle.de und www.mfk-medien.de gemacht.

Bei Nichteinverständnis mit der Veröffentlichung von Bildern, bitte Info an den Fotografen.

Ihr Event

Sie möchten eine etwas andere Firmenfeier – oder planen ein besonderes Jubiläum, einen speziellen Kunden-Event ... wir organisieren Ihnen diesen „besonderen Abend“. In einer ungezwungenen, warmen Atmosphäre, bei gutem Essen entstehen schnell Gespräche und schöne Stimmungen.

Ob privat oder geschäftlich, wir planen und beraten Sie, um mit Ihnen gemeinsam einen Event ganz auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse abgestimmt, durchzuführen.

Ihr Event soll sitzen wie ein „Maßanzug“.

Wir haben Raum für ca. 20 Personen.

Die Preise

Auch hier bestimmen Sie, was der Abend kosten darf.



Facebook

Jetzt Fan unserer Facebook-Seiten werden

und immer wieder tolle Tipps und Tricks

rund ums Kochen erfahren.

Besuchen Sie uns.

Brauchle_Die Kochschule

