

Dinner for Christmas

Menü

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan

Spinatcremesuppe mit Erpelbrust

Zanderfilet auf Tomatenrisotto

Rehmedaillons an Preiselbeersauce
mit Rosenkohl und Kartoffel-Steinpilzpüree

Verkehrt gebackener Apfelkuchen
mit Walnusseis und Grenadine-Sabayone

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan

Rinderfilet	300 g
Olivenöl	
Parmesan	25 g
Ruccola	100 g
Zwiebeln	10 g
Süßer Senf	1 TL
Balsamico dunkel	1 EL
Olivenöl	1 EL
Salz, Pfeffer	

Zubereitung:

Das Rinderfilet in dünne Scheiben schneiden, zwischen zwei Folien dünn klopfen und auf den Tellern kreisförmig anrichten. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und mit Olivenöl beträufeln. Den Parmesan über das Fleisch raspeln.

Senf, Essig, Zwiebeln und Gewürze verrühren und dann das Öl langsam einrühren. Nun den Ruccola damit marinieren.

Spinatcremesuppe mit Erpelbrust

Erpelbrust	1	Stk
Blattspinat frisch	80	g
Zwiebelwürfel	1/2	Stk
Butter	20	g
Hühnerbrühe	500	ml
Sahne	300	ml
Mondamin		

Zubereitung:

Zwiebel mit Butter glasig anschwitzen, mit Hühnerbrühe ablöschen und die Sahne dazugießen. Mit etwas Grundsuppe den gezupften Spinat mixen. Vor dem servieren zusammengießen, noch mal durchkochen und mit Mondamin binden und abschmecken.

Erpelbrust würzen und mit wenig Pflanzenöl ca. 5 Min auf der Hautseite bei mittlerer Hitze anbraten, dann kurz zum Poren schließen wenden und auf einem Gitter im Ofen bei 110°C garen.

Zanderfilet auf Tomatenrisotto

Zanderfilet	300 g
Risotto	200 g
Olivenöl	4 El
Zwiebelwürfelchen	½ Stk
Weisswein	100 ml
Hühnerbrühe	300 ml
Butter	50 g
Parmesan gerieben	25 g
Tomaten	2 Stk

Zubereitung

Die Tomaten mit einem Messer leicht anritzen, ca. 10 Minuten in kochendes Wasser geben und anschließend sofort in kaltes Wasser legen. Nach dem Erkalten die Haut abziehen, vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und das übrig gebliebene Fruchtfleisch in Würfelchen schneiden.

Zwiebel mit Olivenöl leicht andünsten, Reis dazugeben und umrühren bis er glasig ist, dann mit dem Wein ablöschen und mit der Brühe aufgießen. Wenn die Flüssigkeit eingekocht ist probieren und gegebenenfalls noch mal etwas Wasser nachgeben. Bei Erreichen des gewünschten Garpunktes Butter, Tomatenwürfelchen und Parmesan einrühren.

Bei den Filets mit einer feinen Zange die Gräten ziehen. Kurz vor dem Servieren würzen, Hautseite mehlieren und kross braten.

Rehmedaillons an Preiselbeersauce

mit Rosenkohlblätter und Kartoffel-Steinpilzpüree

Rehmedaillons	600 g
Wild- oder Bratensauce	200 g
Preiselbeermarmelade	1 TI
Rosenkohl	280 g
Butter	10 g
Zwiebelwürfelchen	30 g
Hühnerbrühe	30 g
Kartoffeln geschält	400 g
Getrocknete Steinpilze	10 g
Milch	100 ml
Butter	50 g
Salz, Pfeffer, Muskat	

Zubereitung

Kartoffeln im Salzwasser weich kochen, abgießen und ausdämpfen lassen. Milch mit Butter, Steinpilzen und Gewürzen erwärmen, Kartoffeln dazupressen und glattrühren.

Den Strunk vom Rosenkohl wegschneiden und in einzelne Blätter zupfen. Etwas Butter erwärmen, Zwiebel dazugeben, den Rosenkohl daraufgeben und mit Brühe angießen.

Die Rehmedaillons kurz, scharf anbraten und bei 90C° im Ofen garen. Wildsauce mit Preiselbeermarmelade verfeinern.

Verkehrt gebackener Apfelkuchen
mit Walnusseis
und Grenadine-Sabayone(4 Personen)

Äpfel	2	Stk
Butter	10	g
Zucker	15	g
Blätterteig	200	g
Eigelb	1	Stk
Zucker	25	g
Grenadine	25	g
Weißwein	50	g
Walnusseis	4	Kugeln

Zubereitung:

Bratpfanne mit der Butter leicht erwärmen und mit Zucker bestreuen. Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend in gleichmäßige Schnitze schneiden und Ringförmig auf den Zucker anordnen. Den Blätterteig in der Größe der Bratpfanne ausstechen und auf die Äpfel legen. Jetzt bei ca. 180°C ca. 12 Min. backen bis er eine schöne Farbe hat. Gleich nach dem herausnehmen stürzen, sonst bleiben die Äpfel an der Pfanne kleben.

Eigelb, Zucker, Weißwein und Grenadine in einer Schüssel über einem Wasserbad schaumig schlagen.